



La Crema

Véritable reflet du climat frais de Monterey, cette cuvée marie pureté aromatique, élégance de texture et précision d'élevage dans un style moderne et raffiné.

LA CREMA



Monterey Chardonnay 2022

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Situé sur la Central Coast californienne, le comté de Monterey est un terroir de prédilection pour le Chardonnay. Le climat y est fortement influencé par la baie de Monterey, dont les brumes marines et les vents frais prolongent la saison végétative. Cette fraîcheur permet une maturation lente des raisins, favorisant la concentration aromatique et la préservation de l'acidité naturelle.

L'année 2022 a démarré sous des auspices favorables avec des pluies hivernales abondantes qui ont contribué à **reconstituer les réserves hydriques** et à revitaliser les sols. La croissance printanière a été régulière, mais une **vague de chaleur en septembre** a précipité les vendanges, réduisant les rendements tout en concentrant les arômes. Le Chardonnay a été récolté à partir du 20 septembre, révélant des **raisins d'une belle intensité, à l'acidité équilibrée et à la maturité phénolique maîtrisée**.

Vinification

Les raisins ont été pressés délicatement, puis débourbés pendant 24 heures avant leur transfert en barriques pour fermentation. **90 % du vin a fermenté en fûts de chêne**, dont **16 % de bois neuf**, avec une répartition de **70 % chêne français et 30 % chêne américain**. Cette proportion offre un équilibre subtil entre structure, texture et préservation du fruit.

Le vin a été élevé **5 à 6 mois sur lies fines**, avec **bâtonnage mensuel**, renforçant la richesse et le volume en bouche. Aucune clarification ni soutirage n'a eu lieu avant l'assemblage, afin de préserver l'intégrité du vin. La mise en bouteille a eu lieu en mai 2023. Il en résulte un Chardonnay à la fois **gourmand, structuré et d'une grande précision minérale**.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune clair brillant aux reflets dorés.
- **Nez** : Ananas grillé, poire asiatique, papaye et mandarine, relevés par une touche boisée discrète.
- **Bouche** : Pêche blanche, poire Anjou, citron vert et melon miel s'équilibrent avec des notes d'épices douces et une minéralité évoquant les galets. Finale longue et fraîche.

Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Monterey Chardonnay 2022

Le saviez-vous ?

Tous les vignobles de La Crema à Monterey sont **certifiés durables**, reflétant l'engagement de la maison pour une viticulture respectueuse de l'environnement. Cette cuvée illustre leur maîtrise des terroirs côtiers à travers **un Chardonnay précis, vibrant et élégant**.

Accords Mets et Vins

- **Crevettes grillées et salsa de mangue** : Accentue le caractère tropical et l'acidité vive du vin.
- **Poulet rôti au citron et thym** : Mariage classique qui met en valeur les arômes fruités et la trame boisée.
- **Salade d'avocat et agrumes** : Fraîcheur et texture en parfaite harmonie avec le profil minéral du vin.
- **Cabillaud glacé au miso** : Accord délicat entre umami, douceur et tension.



Wine Enthusiast (WE) : 89 Points (2022)

Baked peach and almond brittle aromas make for a toasty, warm entry to the nose of this bottling. The palate is waxy and viscous in texture, showing generous peach and lemon flavors. (Matt Kettmann)



Wine Spectator (WS) : 88 Points (2022)

This is appealing for its focus on fruit flavors, with guava, pineapple and peach notes backed by juicy acidity, with accents of lemon zest and green tea, plus a lingering note of lemon balm. Drink now. 221,396 cases made. (MaryAnn Worobiec)

