La Crema

Depuis les vignobles balayés par les vents de Monterey, La Crema Monterey Chardonnay 2023 marie fruits tropicaux, éclat citronné et épices boisées délicates, avec une texture généreuse préservant toute la fraîcheur côtière.

LA CREMA

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

Monterey Chardonnay 2023

Californie, Etats-Unis

Région et vignobles

Monterey compte parmi les régions viticoles fraîches les plus expressives de California, modelée par **l'océan Pacifique et le profond canyon sous-marin de Monterey**. Les eaux froides, les brumes et les vents persistants de l'après-midi remontent la Salinas Valley, tempèrent l'ensoleillement et prolongent la maturation. Pour **le chardonnay**, ces conditions favorisent des arômes mûrs de fruits du verger et de fruits tropicaux, tout en préservant une acidité vive et gastronomique.

Les raisins de 2023 proviennent de plusieurs vignobles répartis dans l'appellation Monterey, afin d'assembler différentes facettes du terroir. Un hiver frais et humide a reconstitué les réserves hydriques, puis une saison plus fraîche a ralenti la maturité. La récolte du chardonnay a débuté le **7 octobre, environ trois semaines plus tard qu'en 2022**. Les sols, principalement composés de loams bien drainants, favorisent un développement régulier de la vigne, tandis que la longue saison a permis concentration aromatique, équilibre acide et maturité phénolique raffinée.

Vinification

La Crema Monterey Chardonnay 2023 est élaboré à partir de **100 % de chardonnay** provenant de différents secteurs de l'appellation. Après la récolte, les raisins sont pressés délicatement, puis le moût repose pendant 24 heures avant d'être soutiré en barriques pour la fermentation. Cette méthode développe une texture arrondie et intègre le bois dès le départ, tout en conservant l'éclat des agrumes et des fruits tropicaux.

Le vin mûrit ensuite en barriques pendant **quatre à cinq mois**, avec un élevage composé de 70 % de chêne français et de 30 % de chêne américain. L'influence boisée demeure mesurée, apportant volume et épices sans masquer le fruit. Le vin affiche 13,5 % vol., un pH de 3,52, une acidité totale de 5,8 g/L et 0,4 g/L de sucres résiduels. Élaboré sous la direction du vinificateur Craig McAllister, il a été mis en bouteille le 20 mai 2024.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

LA CREMA

Monterey Chardonnay 2023

Notes de dégustation

- **Couleur :** Robe or pâle brillante aux reflets citronnés, d'une belle limpidité et d'un aspect résolument jeune.
- **Nez :** Arômes expressifs d'ananas grillé, de fleur d'agrumes, de mandarine et de papaye, complétés par des nuances de pomme mûre, de zeste de citron et de fines épices boisées.
- **Bouche :** Texture souple et arrondie, portée par la pêche blanche, le melon miel et les agrumes mûrs. Une acidité évoquant le citron vert apporte de l'énergie, tandis que les épices de barrique et une sensation minérale de pierre de rivière prolongent la finale.

Le saviez-vous ?

La Crema a été fondée en 1979 sous le nom **La Crema Viñera**, expression pouvant être comprise comme « le meilleur de la vigne ». La maison a développé sa présence à Monterey en 2008, séduite par les brumes, les vents côtiers et la maturation particulièrement lente de la région.

Idées d'accords mets et vins

- **Crabe de Dungeness :** La douceur délicate de la chair répond à la pêche blanche et aux fruits tropicaux, tandis que l'acidité citronnée rafraîchit chaque bouchée.
- **Sole poêlée :** La texture crémeuse accompagne la finesse du poisson, tandis que les notes de citron vert et de pierre apportent relief et précision.
- **Poulet rôti aux herbes :** Les saveurs dorées de la peau s'accordent aux épices de barrique, tandis que le fruit mûr et l'acidité équilibrent la richesse du plat.
- **Manchego affiné :** Le caractère salin et légèrement noisetté du fromage souligne les nuances boisées, le volume en bouche et la fraîcheur persistante du vin.

89 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 89 Points (2023)

Smooth and plump, with an appealing seamlessness to the spice, melon, lemon zest and ripe peach flavors.

89 WineEnthusiast

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)