

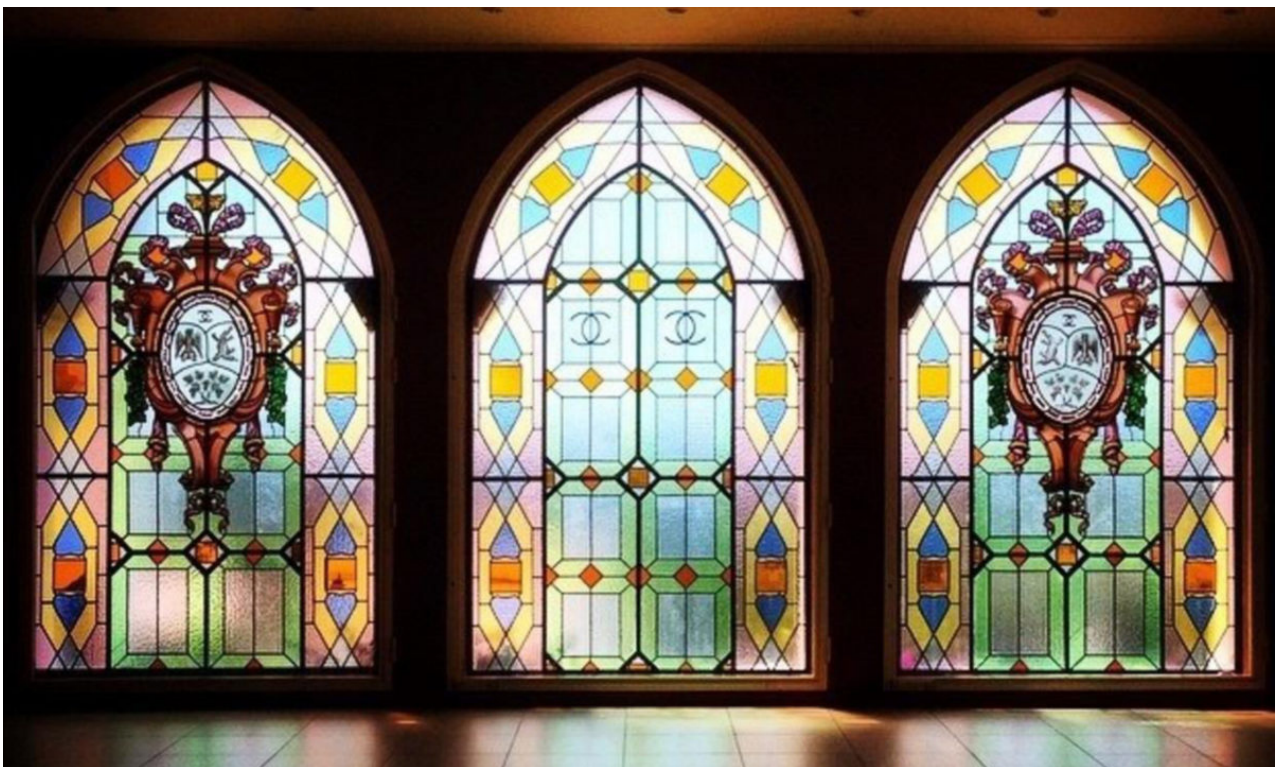
Château de Crémât, un domaine à voir et à boire

BO bestofvinsetgastronomie.fr/chateau-de-cremat-un-domaine-a-voir-et-a-boire

1 février 2021

Par Henri YADAN

Sur les hauteurs de la capitale de la Côte d'Azur, il est un domaine aux allures de château de la Belle au Bois Dormant. Mais derrière ses façades ocre et ses tours crénelées, se cache l'un des fleurons du Bellet, une Appellation d'Origine Contrôlée créée en 1941. C'est le Château de Crémât, dont on murmure que Mademoiselle Chanel se serait inspirée du blason pour imaginer les deux C entrelacés de sa maison de couture. La maison, dont les vignes de 10 hectares sont réparties sur 3 collines, décline ses millésimes dans les 3 couleurs. Ici, toute la production est certifiée bio, et le climat local offre des vins ensoleillés au joli caractère, avec beaucoup de matière.



Focus sur le rouge 2014

Aujourd'hui, découvrons ensemble l'année 2014, en rouge. Mis en bouteille au château, il est déjà très coté parmi les critiques professionnels. Ce nectar prêt à boire est issu d'un assemblage de Folle Noire à 60% et de Grenache à 40%. Dans les verres, sa robe s'affiche intense, brillante, avec une dominante rubis aux reflets violacés. Portez-le au nez, et son bouquet complexe vous fera penser à une corbeille de fruits rouges et noirs, avec une pointe subtile de tabac, de réglisse et de garrigue. Il sera alors temps de le déguster. Son attaque en bouche est franche, et on y retrouve des arômes kirschés et épicés, assez légers

pour vous mettre aussitôt en appétit. Accordez-le alors avec une belle viande rouge et des poissons grillés, puis testez le avec un carré de chocolat noir, il sera en en totale harmonie des saveurs... 30€. chateaucremat.com



© Marcel Bataillard