



Lundi 1er juillet, journée de fin de saison de l'ASAMP au Château Crémade,

Un des 4 domaines de l'AOC Palette située au pied de la Ste Victoire et à quelques kilomètres d'Aix en Provence. Sophie et Philippe Moquet ont racheté le domaine en 1999, à l'époque les vignes produisaient du raisin de table ou étaient en fermage chez Château Simone. En 2001, Sophie, œnologue du domaine sort son premier millésime.

La visite guidée et commentée du domaine par Philippe nous emmène dans les vignes où 25 cépages sont encore cultivés et vinifiés pour les 3 vins du domaine. (40 cépages sont autorisés par le décret d'appellation de 1947). Je vous laisse découvrir le domaine sur leur site <http://www.chateaucremade.fr/> et place aux commentaires de dégustation.

AOC PALETTE CHATEAU CREMADE BLANC 2015

Disque net et brillant, très belle robe jaune dorée, signe d'une certaine évolution et d'un élevage sur ce vin.

1er nez ouvert, expressif, agréable et complexe. 2ième nez sur les fruits à chairs blanches, notes mentholées, notes de fruits secs.

En bouche : Une attaque franche et ronde, riche, le milieu de bouche est bien équilibré avec la fraîcheur et la richesse de ces fruits bien mûrs. Le vin est gras, beurré, tout en rondeur. La fin de bouche est saline, longue, on conserve un bel équilibre, on note des arômes miellés, de fleurs blanches, de fruits à chairs blanches et de fruits secs.

L'élevage est perceptible mais bien incorporé au vin. L'épaisseur du vin s'explique par l'élevage sur lies pendant plusieurs mois. La rétro-olfaction est riche. Ce vin a une complexité exceptionnelle.

Il faut le servir à 10° pour être dégusté à 12/13°.

Ce vin peut se faire beaucoup d'amis à table. On peut le servir en apéritif, ou bien sur des entrées, tels qu'un toast avec du fromage de chèvre en mousse, quelques éclats de noisette et noix, ciboulette et légumes croquants, ou bien avec des fleurs de courgettes farcies au basilic et pignons de pins.

*Avec un plat : un mignon de veau, sauce crémée aux morilles, pommes grenailles
Langoustines et caviar
Risotto de petit épeautre à la truffe d'été*

En dessert: Une religieuse à la poire confite, crémeux vanille, caramel à la noix de pécan.

A.S.A.M.P.

Association régie par la loi 1901

Siège social : La Grande Candelle – 38 Allée des pins – 13009 Marseille

On peut apprécier ce vin maintenant et avec beaucoup de plaisir, ou bien le laisser en cave 5 ans voire plus si vous avez la patience.

Vincent Bourrier

AOC PALETTE CHATEAU CREMADE BLANC 2009

*Assemblage de Clairette, Grenache Blanc, Ugni Blanc, ainsi que des cépages secondaires dont certains disparus ailleurs : Picpoul, Terret, Pascal, Tokay, Muscat d'Alexandrie, Muscat Petits Grains, Panse Muscade, Panse du Roy René,
Passage en bois de 16 mois*

Ce vin se pare d'une robe or, profonde, ainsi que de larmes grasses et persistantes, présage d'une grande complexité.

Le nez, avec une légère évolution, du à ses dix ans de sagesse, se veut expressif, large et imposant, offrant des notes de fruits secs, noisette, raisin de Corinthe, tabac blond et le miel qui vient compléter ce paysage olfactif. Quelques notes d'ananas rôti, et mangue très mure, subsistent dans la palette des fruits, Quelques fragrances de foin chauffé par le soleil, un peu de jasmin, quelques notes beurrées, vanillées, apportées par le bois mais en équilibre parfait

En bouche une belle largeur aromatique, qui confirme le nez, vin généreux, voire opulent, avec une finale saline, mêlée d'épices douces qui lui confèrent élégance, équilibre avec un PAI fort intéressant.

*Un vin digeste, qui se suffit à lui-même, on peut risquer des accords avec la truffe sur un Risotto. Un ris de veau sauce crémée avec quelques pistaches et raisins sec.
Quelques fromages de chèvre mi-sec.*

Une belle réussite.

Gisèle Marguin

AOC PALETTE CHATEAU CREMADE ROSE 2018

La robe est très claire.

Le premier nez est explosif, extrêmement aromatique. Après aération des notes plaisantes de peau de pêche blanche se mêlent à des touches de confiserie : le bonbon aromatisé pêche abricot. Viennent ensuite des arômes de plantes comme l'eucalyptus.

À déguster à l'apéritif ou bien en compagnie d'un poulpe à la plancha avec son houmous au citron confit par exemple.

Pauline Rigaud

AOC PALETTE CHATEAU CREMADE ROSE 2015

*Assemblage de Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan, Cabernet Sauvignon, Durif, Castet, Brun-Fourcat, Manosquin, Terret Gris, Tibouren et aussi du
Muscats de Hambourg*

Le Visuel :

*Disque Net, lumineux. Les Larmes sont épaisses et lentes, signe de richesse.
La robe est d'un rosé soutenu.*

A.S.A.M.P.

Association régie par la loi 1901

Siège social : La Grande Candelle – 38 Allée des pins – 13009 Marseille

Au nez :

*Moins de dynamisme et de peps que le rosé 2018 mais plus de générosité, de suavité, de sagesse.
Des notes de coings, d'anis, de gelée de groseille, une pointe de fumé.*

En bouche :

Attaque aromatique, agréable, séduisante. Puis vient la rondeur avec une belle matière. Ce n'est plus la fraîcheur et le dynamisme du 2018 mais la sagesse du 2015. L'acidité s'est en partie effacée au profit d'une jolie pointe d'amertume qui vient soutenir le corps du vin.

C'est un rosé de gastronomie qui mérite des mets gouteux et de caractère.

A servir moins frais, autour de 10/12 degrés que le 2018.

Ce vin pourrait nous étonner avec encore quelques années de garde.

L'harmonie pourrait se faire avec :

Des rougets en papillote avec un beurre d'anchois et riz noir de Camargue.

Une volaille cuisson lente, sauce crème légèrement épicée et garniture de petits fruits rouges.

Un Crespeou à la brandade de morue façon nîmoise.

Des fromages de chèvre nettement affinés tel un banon à la feuille 6 mois affinage.

Yvon Gary et Denis Royère

AOC PALETTE CHATEAU CREMADE ROUGE 2001

Robe de moyenne intensité tirant sur le rouge brun à reflets marron.

Le nez est d'une belle complexité marqué par son terroir et sa multitude de cépages. A ce stade les notes iodées d'anchois et d'épices douces et de fourrure rappelle les senteurs du mourvèdre.

La bouche suave aux tannins fondus mais encore présent démontre à nouveau l'excellence de ses origines et de la qualité de ce millésime. Tout est en subtilité et en douceur avec ces arômes d'épices douces, de fruits noirs confits et de notes salines.

Il me serait agréable de le marier avec un beau gigot de lait piqué à l'anchois et frotté légèrement à l'ail nouveau, toute la gastronomie de notre belle Provence.

Gilles Ozzello

AOC PALETTE CHATEAU CREMADE ROUGE 2008

Une belle robe sombre au reflet grenat, un disque brillant et net, des larmes denses.

Le premier nez est fin et élégant, mêlant confiture de petites baies des bois, olives noires, cire d'abeille, pivoine et fève de tonka.

On pourrait reprocher un manque de concentration et de puissance en bouche, mais quand on sait combien ce millésime fut pluvieux on est surpris de voir la finesse, la fraîcheur et l'élégance que le vigneron a su tirer de ce vin.

Il témoigne d'une belle longueur en bouche, ce qui, ajouté à la maturité des tanins, me laisse penser qu'il pourra attendre encore un peu.

A.S.A.M.P.

Association régie par la loi 1901

Siège social : La Grande Candelle – 38 Allée des pins – 13009 Marseille

Je le servirai volontairement un peu frais pour lui garder ses côtés frais et tendre et je le proposerai sur un chapon (le poisson, pas la volaille!) braisé aux olives noires.

Christophe Carreau

AOC PALETTE CHATEAU CREMADE ROUGE 2012

Robe rouge grenat

Nez aux notes de fruits rouges cerise, griottes et aux arômes d'épices douces et de garrigues.

C'est un vin qui «pinote» avec des touches florales, de pivoines très délicates.

En bouche nous sommes bien dans le sud!! Avec une attaque pleine, des tannins riches et soyeux, et une fin de bouche tout en longueur... un vin qui a de l'avenir...

À carafier et à servir à 16°.

Il accompagnera parfaitement un pigeonneau cuit sur le coffre, jus réduit au serpolet et polenta croustillante.

Pierre Chatelain

AOC PALETTE CHATEAU CREMADE ROUGE 2014

Assemblage de Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan, Cabernet Sauvignon, Durif, Castet, Brun-Fourcat, Manosquin, Terret Gris, Tibouren

Une jolie robe rubis soutenue avec des reflets violines. Un disque net, brillant avec des larmes riches.

Un premier nez sur les fruits noirs et rouges (groseille, mûre, cassis, cerise), un deuxième nez avec des notes animales (cuir) et d'épices douces. Un vin de plaisir qui évolue au cours de la dégustation.

L'attaque est franche, la bouche est suave avec des tanins fins, une finale sur la fraîcheur. Un vin tout en gourmandise avec un bel équilibre et une maîtrise de la puissance.

Un vin à associer avec un filet de bœuf avec des patates douces confites ou un canard aux aïelles ou un Parmentier de canard avec un velouté de cèpes.

Stéphane Opiard

A.S.A.M.P.

Association régie par la loi 1901

Siège social : La Grande Candelle – 38 Allée des pins – 13009 Marseille