



GRAND VIN DE BOURGOGNE



CHÂTEAU DE LA CRÉE
DEPUIS 1431

POMMARD

« LES PETITS NOIZONS »

Le Climat

La vallée de l'avant-Dheune vient couper la Côte de Beaune sur l'aire d'appellation de Pommard. Le Climat "Les Petits Noizons" se situe sur la section nord de la Côte, à l'entrée de la vallée. Ce positionnement lui confère une orientation sud, surplombant le village de Pommard, avec au loin les villages de Volnay et Meursault. Le climat remonte très haut sur le coteau, culminant à plus de 300 mètres d'altitude. Les sols argilo-calcaires sont également très caillouteux.

Le millésime

L'hiver est doux, mais l'alternance de périodes douces et fraîches ralentit le cycle de la vigne et le débourrement n'interviendra que fin mars - début avril. Le gel de printemps épargne nos vignes et les premières fleurs apparaissent fin mai. Une première vague de chaleur survient début juillet, puis un deuxième pic entre le 10 et le 25 août qui retarde la véraison. Au Château de la Créée, les vendanges débutent le 3 septembre dans des conditions estivales. 2023 signe un deuxième millésime consécutif où volume et qualité sont au-dessus de la moyenne. Le chardonnay atteint sa pleine maturité tout en conservant une belle fraîcheur. Le pinot noir quant à lui montre une grande richesse aromatique.

Note de dégustation

Le nez s'ouvre sur des notes de fruits (mûre, cassis) et de fleurs séchées et de violette, puis de cacao et de truffe. L'attaque est vive et la fraîcheur du vin équilibre sa richesse et sa puissance. Les tannins sont présents mais soyeux, et laissent place à une finale longue sur la réglisse et la truffe. Nous sommes bien en présence d'un vin de garde qui offre un plaisir immédiat, mais qui pourra aussi attendre quelques années en bouteille !

Cépage
Pinot Noir

3

Superficie
0,76 ha

2

Date de vendanges
7-15/09/2023

0

Elevage
17 months

Date de mise en bouteille
20/05/2025

2