



Communiqué de presse

Paris, le 15 juin 2022

Le Château de Crémât remporte 4 médailles aux Decanter World Wine Awards 2022

Le prestigieux concours international Decanter World Wine Awards a dévoilé la semaine dernière les lauréats de son édition 2022. Fleuron de l'appellation Bellet, à Nice, le Château de Crémât a remporté 4 médailles d'or et d'argent.

Depuis 19 ans, le Decanter World Wine Awards (DWWA) récompense les vins les plus prestigieux. Avec un processus de sélection relativement rigoureux et un jury composé d'experts en vins et de professionnels respectés dans le monde entier, il est l'un des concours les plus reconnus à l'échelle internationale.

Lors de cette édition 2022, 18 244 vins de 54 pays ont donc été jugés. Le Château de Crémât s'est ainsi vu récompenser de 4 médailles pour les millésimes suivants : son vin rouge millésime 2016 (médaille d'or avec 95 points), ses vins blancs et rouges millésimes 2019 (médailles d'argent avec respectivement 91 et 90 points), et enfin son vin blanc « Mademoiselle » millésime 2020 (médaille d'argent avec 90 points).

Quelques mots sur les vins médaillés

Château de Crémât – Vin rouge, millésime 2016 (95 points)

AOP Bellet

Folle noire (70%), Grenache (30%).

Robe : Intense et brillante couleur rubis avec de légers reflets violacés.

Nez : Complexe et fin, entre fraîcheur mentholée, trame cacaotée, et framboise sauvage.

Bouche : Les tanins fondus coexistent avec les arômes de petits fruits rouges. La subtilité de la folle noire caractérise ce rouge à son apogée.

Accords mets et vins

Carrés d'agneau en croûte de pistaches et menthe, coq au vin.

Vin biologique à servir entre 16°C et 18°C.

Vendu à partir de 28€ TTC.



Château de Crémat – Vin blanc, millésime 2019 (91 points)

AOP Bellet

Rolle (95%), Chardonnay (5%).

Robe : Jaune aux reflets verts, la texture laisse présager sa richesse aromatique.

Nez : Les fleurs blanches répondent aux agrumes, avec une touche de thé jasmin. À l'aération, les notes d'élevage en demi muids apparaissent sur la vanille de Madagascar.

Bouche : Ample, on distingue la poire et le sureau, l'acacia. La touche beurrée est parfaitement équilibrée par la fraîcheur belletane en finale, étirant le vin et ses parfums.

Accords mets et vins

Bar, pesto de pistache, purée de panais.

Tartare de thon, avocat wasabi.

Vin biologique à servir entre 10 et 12°C.

Vendu à partir de 26€ TTC.



Château de Crémat – Vin rouge, millésime 2019 (90 points)

AOP Bellet

Folle noire (75%), Grenache (25%).

Robe : Vive et brillante, grenat aux reflets pourpres.

Nez : Sur la griotte, la violette et le cassis, le nez est très expressif et floral. Il se révèle tout en gourmandise et en élégance.

Bouche : La folle noire dévoile des notes florales et de petits fruits noirs acidulés (violette, mûre, cassis), avec une finale sur les épices douces et le cacao.

Accords mets et vins

Entrecôte, betteraves rôties, cassis et confit d'oignon.

Macaron framboise-violette.

Vin biologique à servir entre 16°C et 18°C.

Vendu à partir de 23€ TTC.



**Château de Crémat – Vin blanc cuvée « Mademoiselle »,
millésime 2020 (90 points)**

AOP Bellet

Rolle (100%).



Robe : Jaune aux reflets vert pâle.

Nez : Le Rolle exprime ici ses arômes variétaux d'agrumes : acidulés, intenses, authentiques.

Bouche : D'une belle pureté aromatique, ce vin séduit d'abord par sa fraîcheur. Sa richesse aromatique en fait un compagnon idéal pour les apéritifs et les repas d'été.

Accords mets et vins

Salade de fenouil, citron-parmesan.

Seiches à la plancha, huile d'olive, citron et persil.

Vin biologique à servir entre 10°C et 12°C.



À propos du Château de Crémat

Situé sur les hauteurs de Nice, le Château de Crémat est le fleuron de la prestigieuse appellation des vins de Bellet. Créée en 1941, l'appellation « Bellet » est la seule AOP implantée intégralement dans les murs d'une grande agglomération. Le vignoble du Château de Crémat s'étend sur les collines de Crémat, St Sauveur et Saquier. Actuellement, 13 hectares de vignes sont exploités entre 100 et 360 mètres d'altitude et toute la production est certifiée biologique.



Château de Crémat
442, Chemin de Crémat
06200 Nice

chateaucremat.com

