walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine LES CREISSES, "LES CREISSES" 2021 magnum

150cl magnum Rouge Languedoc IGP Pays d'Oc



La note by Christian Walter

92-93/100

Philippe Chesnelong conseillé par Louis Mitjavile, conduisent avec succès l'élaboration des vins du domaine Les Creisses. Les Creisses superbe cuvée au rapport prix/plaisir garanti. Les Brunes est répertorié comme l'un des meilleurs vins de pays du monde, majoritairement présent sur les grandes tables de la restauration française et quelques rares cavistes. Les Brunes est un vin puissant nécessitant quelques temps de garde ou se dégustant parfaitement dans sa jeunesse. Beaucoup de profondeur pour ce vin qui tire sur le noir intense. Ce vin développe des arômes de fruits rouges, cassis, et épices. Le cabernet sauvignon et le soleil du Languedoc lui donne la structure et la richesse d'un très grand bordeaux !

Les Creisses désignent les cailloux. Philippe Chesnelong a repris ce domaine familial en 1990. Il est assisté de Louis Mitjavile, son cousin, dont la renommée a largement dépassé Saint-Émilion. La cuvée Les Brunes joue généralement le registre de la puissance quand la cuvée des Creisses, plus immédiate, explose de saveurs. Les Creisses est fidèle à ce qu'on en attend, un fruit exubérant, une bouche gourmande et énergique. Les Brunes 2015 est très complexe, avec une trame tannique serrée et une finale tonique. Superbe cuvée (Bettane & Desseauve). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Les Creisses (Pays d'Oc)

Cette propriété de famille, créée au 19ème siècle, vinifie chaque année depuis 1904 dans sa belle et vaste cave Languedocienne. En 1998, Philippe Chesnelong reprend cette tradition familiale avec l'ambition d'exprimer tout le potentiel du terroir et de révéler un grand vin de méditerranée. Il est aidé dans cette entreprise par Louis Mitjavile, son cousin, qui apporte son talent pour la vinification et l'élevage. Au vignoble Bernard Séguier œuvre à chaque évolution avec l'enthousiasme que donne le goût de la perfection.

Ce domaine de 24 hectares de vignes, du Languedoc, se trouve à mi-chemin entre mer et montagne, soit à 25 minutes des rivages de la Méditerranée et de l'étang de Thau au sud, comme au nord des forêts de chênes verts du piémont de l'Hérault de la région de Faugères. Il se trouve à six kilomètres à l'ouest de la

ville du 17ème siècle de Pézenas qui fut la capitale du Languedoc, le siège de ses gouverneurs et de ses états généraux jusqu'en 1692.

Les Creisses, c'est le nom de deux tènements : un plateau (de 11 hectares) argilo-calcaire caillouteux au sol profond qui donne des vins denses, soyeux et frais. Ce sont aussi 2 hectares de vieux grenache et cinsault sur des terrasses de graves plus pauvres (graves villafranchiennes) encadrées de bois qui expriment beaucoup de finesse. Les Brunes : Ce coteau, ancienne coulée de lave, orienté sud-est, porte des mourvèdre sur son sol basaltique sombre qui a donné son nom à cette parcelle.

Les vignes sont taillées exclusivement sur "vieux bois" (gobelet Languedocien pour les vieux grenache ou taille Royat pour les autres vignes) pour une disposition optimale du feuillage afin d'avoir un fruit aéré, indemne de maladie mûr et savoureux. L'enherbement du vignoble par moitié et les apports réguliers de matière organique pour avoir des sols équilibrés, vivants, poreux et drainants permettant à la vigne d'avoir un enracinement plongeant et de puiser une eau profonde et régulière. Le vignoble est en protection raisonnée et donc traité aussi peu que possible mais autant que nécessaire.

Le vin

Une cuvée qui conjugue remarquablement élégance et densité. Arômes complexes, fleurs suaves, fruits noirs très mûrs et épices douces, bouche charmeuse, avec des tannins pleins et mûrs, des arômes qui persistent longtemps et une excellente fraîcheur en finale. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 90/100)

Nez superbe de densité, fruit profond, notes de café vert, réglisse, garrigue et silex, bouche puissante, franche, avec du corps et de la fraicheur. Une cuvée pleine de caractère. (Bettane & Desseauve, millésime 2016, noté 90/100)

La presse spécialisée en parle

Les Creisses désignent les cailloux. Philippe Chesnelong a repris ce domaine familial en 1990. Il est assisté de Louis Mitjaville, son cousin, dont la renommée a largement dépassé Saint-Émilion. La cuvée Les Brunes joue généralement le registre de la puissance quand la cuvée des Creisses, plus immédiate, explose de saveurs. Les Creisses 2015 est fidèle à ce quon en attend, un fruit exubérant, une bouche gourmande et énergique. Les Brunes 2015 est très complexe, avec une trame tannique serrée et une finale tonique. Superbe cuvée. (Bettane & Desseauve)

Caractéristiques

- **note Bettane :** 90/100
- **Cépage :** 50% syrah, 40% grenache, 10% cabernet-sauvignon
- **Terroir :** Plateau argilo-calcaire avec zones graveleuses principalement quartz avec fragments de schistes.
- **Vignoble :** Âge moyen des vignes 30 ans.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Vendange à maturité optimale des peaux et des pépins suivi d'un éraflage systématique. Cuvaisons 3 à 4 semaines suibvant le millésime. Vinification séparée pour chaque cépage pendant 20 jours température 30°.
- **Elevage :** 12 mois en fûts de 1 ou 2 vins
- **Millésime :** 2021
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2029
- **Alcool :** 14,0% vol.

- **Service :** 15 à 16°C
- **Accord mets-vins :** Associer avec de la charcuterie (Chorizo, coppa,...) en entrée de repas, tout simplement !
- **Coup de coeur :** Non