



736


my winebox

Château Les Croisille - Chardonnay



Domaine	Château Les Croisille
Pays et région d'origine	France - Sud-Ouest
Dénomination	Vin de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Chardonnay
Millésime	2023
Cépages	100% Chardonnay
Élevage	Foudres Autrichiens de 500 L durant 8 mois
Prix	19,70 € 19,10 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Convertis en agriculture biologique depuis 2013, l'ambition du Château Les Croisille est de vinifier par terroirs, en comprenant la richesse des différents sols du Causse et de la vallée du Lot pour s'approcher un peu plus de la pureté des grands vins.

La famille Croisille (Cécile, Bernard et leur fils Germain) y mène depuis 1979 un travail sur la vigne où le Malbec est roi. Leur vinification parfaite permet d'offrir une gamme de vins fins, complexes et minéraux, qui n'ont rien de banal !

Caractéristiques du vin

La robe est or clair, brillante. Le nez est plutôt discret, sur la Bergamote et la fleur d'acacia, avant que n'arrive la pomme chaude beurrée. La bouche contraste par sa tension et sa fraîcheur qui saisissent dès l'attaque avant d'offrir une matière ronde, friande, pulpeuse, soulignée par une astringence citronnée des plus salivantes. Celle-ci se renforce en finale, soutenue par une amertume évoquant un chenin avant que ne reviennent la pomme beurrée, prolongée par des notes noisettes et grillées (c'est tout de même bien un Chardonnay!)

Consommation et garde

Vin à boire maintenant après 45 minutes de carafe. Mais il se gardera jusqu'en 2030 voire davantage. A recommander pour mettre en cave. Un de nos très gros coups de cœur.

Température de consommation idéale: 12-14°C

Accord Mets vin:

Ce Chardonnay du Sud-Ouest, à la fois tendu, rond et élégant, accompagnera merveilleusement bien une **volaille rôtie aux herbes**, un **risotto aux asperges et parmesan**, ou encore un **poisson noble en sauce (type beurre blanc ou citronnée)**. Sa complexité aromatique et sa finale salivante en font un compagnon raffiné pour une cuisine légèrement crémeuse ou grillée.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos des primeurs 2025 du Bordelais

Les **primeurs 2025 du Bordelais**, correspondant au millésime 2024, se sont déroulés dans un climat très particulier. Alors que les professionnels dégustaient des vins prometteurs, le vignoble bordelais traverse une **crise profonde et structurelle**, sans précédent depuis plusieurs décennies.

Sur le plan climatique, le millésime 2024 a été marqué par des **conditions contrastées** : un printemps humide, un été modéré et une belle arrière-saison ont permis une **maturation progressive**, donnant naissance à des vins équilibrés, frais, aux **degrés alcooliques plus modérés** qu'en 2022 ou 2023 (souvent autour de **13-13,5%**). Les dégustateurs soulignent des profils aromatiques fins, de belles acidités et des tanins soyeux, particulièrement en rive droite.

Mais cette réussite technique ne masque pas la **crise commerciale majeure** que traverse Bordeaux. En 2023, les ventes de vin de Bordeaux ont chuté de **9 % en volume** et de **15 % en valeur**. Les exportations vers La Chine, longtemps moteur du marché, ont diminué de **41 %** sur deux ans. Conséquence : **près de 100 millions de bouteilles invendues** dorment en cuve et les prix primeurs sont en baisses de plus de 40% par rapport à l'année dernière.

La **consommation française baisse**, notamment chez les jeunes, tandis que la montée des vins bios et de niche renforce la concurrence. En parallèle, l'image parfois "classique" du Bordelais freine sa reconquête de certains marchés.

Face à cette situation, plus de **10 000 hectares de vignes** sont en voie d'arrachage, avec une aide publique de **57 millions d'euros**, actée par l'État. Cette crise pousse de nombreux châteaux à revoir leur modèle économique, à réduire les volumes produits ou à baisser leurs prix, comme observé lors de cette campagne primeurs 2025 où **plus de 80 % des châteaux ont baissé leurs prix**, parfois de **15 à 30 %**. Un tournant historique pour une région qui doit désormais concilier **qualité, adaptabilité et attractivité commerciale**.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be