

# Château Croque Michotte

G.F.A. Geoffrion

F 33330 Saint-Émilion

tél. : +33 (0)5 57 51 13 64

Courriel : [chateau@croque-michotte.fr](mailto:chateau@croque-michotte.fr)



**Rare et précurseur : longue expérience de l'Agriculture biologique certifiée (23 ans), tri optique automatique, vinifications sans sulfites**  
**Nombreuses distinctions**



**MILLESIME 2020**

*Primeurs – Mai 2021*



## **A - Culture de la vigne**

Terroir de sables et graves sur argiles ferrugineuses situé sur la commune de Saint-Émilion dans le voisinage de La Dominique, Jean-Faure, Cheval Blanc, et faisant frontière avec la commune de Pomerol dans la zone Gazin, L'Évangile, Petrus. Les conditions météorologiques de l'année 2020 furent excellentes pour la synthèse chlorophyllienne et la qualité des raisins. Regrettons seulement qu'un printemps médiocre et froid ait entravé la fécondation d'un certain nombre de fleurs avec pour conséquence un rendement plus limité que celui espéré. Agrément "**agriculture biologique**", certifiée depuis 1999. **Les vins de Croque Michotte ne contiennent aucun résidu de produits dangereux dont beaucoup sont encore autorisés.** Croque Michotte protège ses employés, la nature environnante et ne pollue pas les ruisseaux et la nappe phréatique.

## **B - Vendanges**

Vendanges manuelles du 14 au 17 septembre 2020 des merlots, puis les 23 et 24 septembre 2020 des cabernets.

Transport des grappes en cagettes, puis éraflage total au chai et **sélection des raisins sur une table de tri optique « dernier modèle » très performante**. Ce mode de tri, encore minoritaire chez les crus classés, est indispensable pour traiter les écarts de maturité et la pourriture grise éventuelle. L'été de l'année 2020, nous l'avons vu, fut particulièrement favorable aux raisins. Le cabernet franc, depuis plusieurs millésimes, moins sensible aux pluies de printemps, réussit mieux sa floraison et sa maturité.

## C - Rendement

---

Le rendement obtenu est de **19,60 hL/ha** (à noter que 26 % du vignoble est en cours de renouvellement) ( 24,33 hL/ha en 2019).

## D - Vinification

---

Ensemencement de la « vendange » avec des levures sélectionnées « concurrentes » ; ces levures, outre leur origine naturelle et vivante, occupent le milieu et empêchent ainsi l'action éventuelle des bactéries indésirables telles les brettanomyces, les bactéries acétiques, etc. Elles permettent également de commencer la « fermentation » malolactique avant la fermentation alcoolique. La « fermentation » malolactique se termine ensuite très rapidement en fin de fermentation alcoolique. Cette méthode maîtrisée à Croque Michotte nécessite un suivi très précis des fermentations et de fréquentes analyses.

Fouillage adapté aux diamètres des baies à l'entrée des cuves.

Macération à froid pendant deux jours. Remontages modérés, puis remontages courts avec oxygénation.

Pressurage très léger avec un pressoir vertical hydraulique. Après pressurage, les vins, non encore sulfités, présentent une grande fraîcheur et une netteté plus grande.

## E - Élevage

---

La « fermentation » malolactique ayant été effectuée pendant les vinifications, l'entonnage a été effectué très tôt. Barriques, 60 % neuves, 40 % un vin. Utilisation exclusive de barriques en chêne à grain fin du centre de la France, chauffe moyenne et supérieure, de trois tonneliers réputés.

Les efforts agricoles et financiers de Croque Michotte depuis vingt ans l'ont patiemment amené, sans artifices médiatiques et commerciaux, au niveau des meilleurs des grands crus du Bordelais.

## F – Présentation

---

Bouteilles tradition lourdes et caisses bois. L'étiquette reste dans le style originel des années 20 qui identifie Croque Michotte au premier coup d'œil, et les mentions techniques sont reportées sur des contre-étiquettes qui comportent le tag et les gencod de la propriété (75 cL, 37,5 cL, 150 cL, etc.). Les étiquettes éventuelles additionnelles sur les caisses et les cartons sont fournies par l'acheteur et peuvent être posées manuellement par nos soins.

## G – Communication et publicité

---

**Tous les ans** Croque Michotte est récompensé par des médailles dans les grands concours : liste sur demande. ou voir le dossier *Médias*. Entre autres, les dernières médailles obtenues pour le **2018** (livré en primeurs l'année dernière) : **Coup de cœur et 4 étoiles par 1001 Dégustations, médaille d'or Frankfurt International Trophy, médaille d'or Concours des Grands Vins de France à Mâcon**. Les autres concours sont annulés ou retardés. Le journal Le Monde a publié le 19 juin 2020 un commentaire de dégustation particulièrement exceptionnel concernant le **2016** : **« Grand coup de cœur »**.

Croque Michotte est présent dans plusieurs guides et revues spécialisées. A noter que Croque Michotte, sans aucune contrepartie financière, s'est à nouveau maintenu, après dégustation d'une série de plusieurs millésimes, dans le Guide Dussert-Gerber dans la catégorie « Premiers Grands Vins Classés » au voisinage des deux plus grands crus de Saint-Emilion. La pandémie internationale a entraîné l'annulation des salons et des dégustations habituelles. Nous avons cependant reçu