

Château Croque-Michotte

Le **Château Croque-Michotte** est une propriété de famille acquise en 1906 par **Samuel Geoffrion**. Ce vignoble est situé dans la partie nord-ouest de la commune de Saint-Emilion et jouxte la commune de Pomerol. Les sols sont composés de sables anciens et de graves. Ce type de terroir, associé à un encépagement dominé par le merlot (74 %), appuyé par le cabernet franc (25 %) et un soupçon de cabernet sauvignon (1 %), donne des vins de garde souples et soyeux que l'on peut cependant déguster relativement tôt.

La vigne, conduite de manière traditionnelle selon les règles de l'agriculture biologique certifiée, labourée et travaillée à la main, est toujours plantée en rangs serrés comme à l'époque des chevaux. La recherche d'une grande concentration des vins nécessite un "éclaircissage" des grappes effectué au mois de juillet afin d'en réduire le nombre. Ainsi les rendements obtenus sont sensiblement inférieurs à ceux autorisés. Dans cette recherche de la concentration et de la meilleure maturité des raisins, les vignes sont effeuillées et les vendanges sont retardées le temps nécessaire.

Les raisins devant être vinifiés doivent être parfaitement sains. Ils sont donc rigoureusement triés avant d'être en contact les uns avec les autres dans les paniers des vendangeurs. Au chai les grappes sont entièrement éraflées, puis les raisins sont à nouveau triés par un système ultramoderne de table et de lecture optique de leur couleur. Ils sont enfin foulés juste à la mise en cuve. Un équipement de thermorégulation permet d'ajuster les températures de macération et de fermentation. La durée de cuvaision est adaptée à la qualité du millésime et se prolonge par des macérations post-fermentaires pour obtenir la juste extraction de la couleur et des tanins.

La récolte est alors immédiatement mise en barriques de chêne français à grain fin. Cet élevage va durer douze mois au minimum. Les différents lots sont dégustés et assemblés. Le vin est mis en bouteille près de deux ans après la récolte. Le temps, le travail et la nature ont fait ce qui était nécessaire.

Les vins du Château Croque Michotte sont livrés en caisses de bois marquées au nom du château. Les caisses comprennent douze bouteilles, ou six magnums, ou vingt-quatre demi-bouteilles.

Les vins du Château Croque-Michotte se trouvent sur de nombreuses grandes tables, dont plusieurs étoilées, et sont exportés dans le monde entier : Belgique, Allemagne, Danemark, Autriche, Pays-Bas, Japon, Australie, Brésil, Suisse, etc.

Le Château Croque-Michotte appartient toujours à la même famille qui assure la direction totale des cultures, de l'élevage des vins et de la commercialisation.

Voici quelques extraits de notes de dégustation qui caractérisent les vins de Croque-Michotte :

Nez de cerise confite, de pruneau, de grillé, épice en finale.

Bouche présentant une attaque très souple, soyeuse et ample, arômes de griotte et de fruits rouges confits, tanins bien fondus.

Belle complexité du bouquet.

Janvier 2019

TARIF 2020

prix unitaires en euros

| Château Croque Michotte AOC Saint-Emilion Grand Cru ou AOC Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|--------------|
| <i>millésime</i> | <i>bouteille</i> | <i>magnum</i> | <i>demie</i> |
| 1993 | — | — | 14,50 |
| 1994 | 50,00 | 100,50 | 25,50 |
| 1995 | 56,00 | 112,50 | 28,50 |
| 1996 | 27,00 | — | — |
| 1997 | 28,00 | 56,50 | 14,50 |
| 1998 | 40,00 | — | 20,50 |
| 1999 | 35,00 | — | 18,00 |
| 2000 | — | 81,00 | — |
| 2001 | 36,00 | — | — |
| 2003 | 32,00 | — | — |
| 2004 | 32,00 | — | — |
| 2007 | 28,00 | — | 14,50 |
| 2008 | 30,00 | — | — |
| 2009 | 35,00 | 70,50 | — |
| 2010 | 32,00 | — | 16,50 |
| 2011 | 32,00 | — | — |
| 2012 | 29,00 | — | — |
| 2014 | 32,00 | — | — |
| 2015 | 36,00 | — | — |
| 2016 | 32,00 | — | — |
| 2017 | 32,00 | — | — |

| Les Charmilles de Croque Michotte | |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| <i>AOC Saint-Emilion Grand Cru – cartons de 6 bouteilles</i> | |
| 2013 | 17,00 |

| | |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <i>Participation aux frais de port pour la France métrop</i> | 39,00 € et gratuit à partir d'une commande de 700 €. |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|

Prix toutes taxes comprises.

Chaque caisse comprend soit douze bouteilles, soit six magnums, soit vingt-quatre demi-bouteilles d'un même millésime.

Pour les commandes supérieures à 1 000 € : nous consulter.

paiement : nous vous remercions de joindre votre cheque (à l'ordre de GFA GEOFFRION) à la commande.

Ce tarif est valable dans la limite des stocks disponibles.

Pour vos envois dans les îles ou à l'étranger, nous consulter.

VOTRE COMMANDE

Les bouteilles se commandent par 12, les magnums par 6 et les demi-bouteilles par 24

| <i>vins choisis : bouteilles, magnums, demies et millésime</i> | <i>nombre de bouteilles, demi-bout, magnums</i> | <i>prix unitaire</i> | <i>prix total par vin</i> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| <i>participation aux frais de port : 39 € ou gratuit à partir d'une commande de 700 €</i> | | | |
| <i>prix total de la commande</i> | | | € |

ADRESSE DE LIVRAISON

prénom/nom :

rue/av/lieu-dit :

code postal/commune :

tél (indispensable)/fax :

étage/code de porte :

VOUS FAITES UN CADEAU

Nous joindrons votre carte à votre envoi.



ADRESSE DE FACTURATION

prénom/nom :

rue/av/lieu-dit :

code postal/commune :

courriel :

PAIEMENT ci-joint par chèque à l'ordre de GFA Geoffrion

Château Croque-Michotte

33330 Saint-Emilion

Date : _____ *Signature :* _____