

Dossier de presse 2018

FÉDÉRATION NATIONALE DES PRODUCTEURS
ET ÉLABORATEURS DE CRÉMANT



Alsace

Bordeaux

Bourgogne

Die

Jura

Limoux

Loire

Savoie

Oser la *différence* **Crémant**



« Le marché des Crémant se porte bien en France et à l'international »

3 questions à Franck Vichet, président de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant.

Comment se porte la production des Crémants ?

La superficie de production et le nombre d'élaborateurs ne cessent d'évoluer dans la majorité des 8 régions. Nous notons néanmoins un net recul de la production en 2017 dû à de fortes incidences et notamment aux gelées printanières. Toutes les régions sont concernées, certaines plus que d'autres. Notre objectif pour 2018 : une récolte plus abondante pour espérer à l'avenir de nouvelles ambitions pour nos Crémants.

Et côtés marchés ?

Le marché des Crémants se porte bien, en France, comme à l'international, et notamment au Benelux, en Allemagne et aux Etats Unis. C'est désormais un segment reconnu qui a trouvé sa place sur le marché des bulles. Avec une bouteille valorisée entre 8€ et 10€, nos produits offrent un bon rapport qualité-prix. Quant à la qualité constante des Crémants, elle séduit de plus en plus de consommateurs. Nous pourrions cette année puiser dans les stocks pour maintenir une stabilité des ventes, et espérons une récolte 2018 à la hauteur de nos ambitions afin de reconstituer les stocks et envisager un avenir plus ambitieux.

Quels sont les chantiers prioritaires que va mener la fédération ?

Au niveau économique, nous allons poursuivre nos actions afin de consolider nos parts de marché et favoriser la valorisation de nos produits.

En parallèle, nous restons vigilants sur le dossier des IGP pour lequel nous avons de nouveau saisi le conseil d'Etat. Nous cherchons toutefois des solutions à l'amiable avant d'entrer une nouvelle fois en contentieux. Notre objectif pour 2018 : trouver une hiérarchisation de l'ensemble des vins de la « filière effervescents » au niveau national, voire international.

Une Fédération pour défendre et promouvoir le Crémant

Née en 1982, la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant regroupe huit appellations : l'Alsace, Bordeaux, la Bourgogne, Die, le Jura, Limoux, la Loire et la Savoie.

Créée il y a trente six ans, la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant à plusieurs buts.

- Elle veille à la stricte application de l'utilisation du terme « Crémant » à des vins effervescents à appellation d'origine contrôlée, élaborés dans les conditions prévues par les décrets et cahiers des charges qui en fixent les conditions de production.
- Elle participe à l'élaboration des textes régissant l'ensemble des appellations « Crémant ».
- Elle défend les intérêts des producteurs français de Crémant contre toute usurpation du terme qui pourrait être faite tant en France qu'à l'étranger.
- Elle contribue à la notoriété et à la promotion du Crémant sur le plan national et international. Huit syndicats sont membres de la Fédération, liés par un « état d'esprit Crémant » commun et une méthode d'élaboration spécifique et identique du vin : l'Alsace, Bordeaux, la Bourgogne, Die, le Jura, Limoux, la Loire et la Savoie (voir pages 4 à 11)

Crémant Mode d'emploi

Le Crémant est un produit traditionnel à part entière qui est issu d'une des huit régions de production autorisée. Ces vins effervescents, chacun reconnu en tant qu'AOC (appellation d'origine contrôlée), sont élaborés selon la méthode traditionnelle. Explications.*

** Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Die, Jura, Limoux, Loire et Savoie.*

Une méthode d'élaboration traditionnelle

Le Crémant est élaboré selon les règles des vins effervescents précisées par un règlement communautaire datant du 14 juillet 2009*.

Une deuxième fermentation en bouteille : après une première fermentation en cuve, c'est dans la bouteille même que s'effectue la prise de mousse, grâce à une nouvelle et deuxième fermentation.

Neuf mois de vieillissement et de période d'élevage : après une période de vieillissement sur lattes de neuf mois au minimum et identique à tous les Crémants, les bouteilles sont tournées sur leur pointe afin que le dépôt, formé exclusivement de levures naturelles, s'accumule dans le col en attendant l'heure du dégorgement. La commercialisation des vins ne pourra quant à elle n'intervenir qu'après 12 mois au minimum, suivant le tirage.

Séparation des lies par dégorgement : l'opération dite de « dégorgement » permet d'éliminer le dépôt de levures rassemblé à l'extrémité du goulot de la bouteille. Le dépôt est évacué par refroidissement. Vient alors la pose du bouchon et de son muselet.

** Règlement (CE) n° 607/2009 de la Commission européenne du 14 juillet 2009.*

Le terme « Crémant » protégé

L'expression « Crémant » ne peut être utilisée que pour les vins mousseux de qualité blancs ou rosés bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP). Outre le fait d'être élaborés selon la méthode traditionnelle, ils doivent respecter les méthodes de production suivantes :

- les raisins sont récoltés manuellement ;
- les vins sont issus de moûts obtenus par pressurage de raisins entiers ou éraflés. La quantité de moûts obtenue n'excède pas 100 litres pour 150 kilos de raisins ;
- la teneur maximale en anhydride sulfureux ne dépasse pas 150 mg/l ;
- la teneur en sucre est inférieure à 50 g/l.

Chiffres clés (2017)

- **Nombre d'AOC :** 8 (Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Die, Jura, Limoux, Loire et Savoie).
- **Superficie en production :** 11 170 hectares
- **Nombre d'élaborateurs :** près de 5000, toutes régions et toutes catégories confondues.
- **Production annuelle :** 618 205 hl, toutes régions confondues.
- **Ventes :** 62,2 millions de cols. L'export varie en fonction des régions, mais représente en moyenne entre 20 % et 50 % des ventes.
- **Prix moyen par bouteille :** entre 8 € et 10 €.

“Vin d'apéritif et de cocktail, le Crémant est incontestablement un vin de fête. Il fera pétiller tout votre apéritif, que ce dernier soit sucré ou salé. Il pourra même accompagner un repas entier, notamment grâce à la légèreté des bulles qui feront chanter les mets les plus raffinés.”



“ *Le Crémant d'Alsace connaît depuis 1990 une progression constante de ses ventes, qui enregistrent une hausse moyenne d'environ 5,7 % chaque année.* ”



La Route des vins d'Alsace

Depuis cinquante ans, la Route des vins contribue à la célébrité des vins d'Alsace, dont le Crémant. Serpentant sur 150 kilomètres, elle traverse une partie de l'appellation. Connue dans le monde entier pour son itinéraire d'exception et la simplicité de son parcours, elle facilite grandement la découverte de la région et de ses vigneron.

À savoir : le Crémant d'Alsace représente 25 % de l'ensemble des AOC viticoles produites en Alsace.

En savoir plus

Syndicat des producteurs
de Crémant d'Alsace
Olivier Sohler, directeur
68000 Colmar

Tél. : + 33 (0)3 89 20 07 17

E-mail : olivier.cremant@orange.fr

Crémant d'Alsace

Une AOC au cœur de l'Alsace

AOC depuis le 24 août 1976*, le Crémant d'Alsace a gagné ses lettres de noblesse au fil des années. Aujourd'hui, le Crémant d'Alsace représente plus de 32,4 millions de cols, confortant ainsi sa position de leader parmi les vins effervescents d'appellation d'origine contrôlée, hors champagne. L'aire géographique s'étend sur la bande des collines sous-vosgiennes, côté est, à une altitude moyenne de 300 mètres, allant de Marlenheim (à l'ouest de Strasbourg) au nord jusqu'à Thann (à l'ouest de Mulhouse) au sud.

* Le décret a été remodelé en 2002 et en 2005.

Un climat continental sec et ensoleillé

Sans oublier des conditions climatiques favorables : les Vosges protègent le vignoble des influences océaniques, de sorte que les précipitations y sont parmi les plus faibles de France. La région bénéficie en outre d'étés chauds, d'automnes ensoleillés, qui contrastent avec des hivers plutôt rigoureux. La géologie de la région est extrêmement variée, au point qu'on parle parfois de mosaïque alsacienne.

Un assemblage de plusieurs cépages

Les Crémants d'Alsace sont généralement issus de l'assemblage harmonieux de plusieurs cépages (pinot blanc, riesling, pinot gris, chardonnay, auxerrois et pinot noir). Mais ils peuvent également provenir d'un cépage unique. Exemple : la plupart des Crémants d'Alsace « blancs de blancs » sont élaborés à partir du pinot blanc. Tout comme le pinot noir est le seul cépage à produire des Crémants d'Alsace rosés et plus rarement des « blancs de noirs ».

Côté arômes

Les Crémants d'Alsace dévoilent une robe or pâle (ou en nuance framboise pour les Crémants d'Alsace rosés). Les bulles sont fines, régulières et se déploient en colonne dans les flûtes – de loin préférables aux coupes. Au nez, ils révèlent une grande fraîcheur avec des arômes de fruits blancs (poire, pomme), de pêche ou d'abricot et parfois des notes de fruits secs, de fleurs blanches, de brioche. On retrouve la fraîcheur fruitée perçue au nez tout en goûtant le volume du vin et sa délicate effervescence.

Servi frappé entre 5 °C et 7 °C, le Crémant d'Alsace constitue un apéritif raffiné et un vin de cocktail ou de réception idéal. Sa fraîcheur discrètement fruitée rehaussera également les rencontres gastronomiques les plus variées tout au long du repas : entrées froides ou chaudes, produits de la mer, viandes blanches, les fromages à croûte fleurie (brie, camembert) et, bien sûr, les desserts.

Chiffres clés (2017)

- **Superficie en production :** 4 500 hectares
- **Aire de production :** 119 communes
- **Nombre d'élaborateurs :** 530 élaborateurs, 3 000 producteurs
- **Production annuelle :** 240 935 hectolitres
- **Ventes :** 79,6 % sur le marché français et 20,4 % à l'export
- **Nombre de cols vendus :** 32,4 millions par an



Crémant de Bordeaux

Une AOC au cœur du Bordelais

Reconnue le 3 avril 1990, l'AOC Crémant de Bordeaux est issue d'une longue tradition régionale d'élaboration de vins effervescents, remontant au XIX^e siècle. L'appellation s'applique à des vins blancs et à des vins rosés. Le Crémant de Bordeaux, qui commercialise aujourd'hui 4,5 millions de cols par an, est susceptible d'être produit sur l'ensemble du vignoble AOC bordelais (61294 hectares toutes AOC confondues, dont 800 hectares de Crémant).

Un climat océanique tempéré

Le vignoble bénéficie d'un climat océanique tempéré et humide caractérisé par des hivers doux aux gelées très rares, des printemps précoces, de beaux étés ensoleillés et des automnes tièdes et longs. Quant au sol, on est sur un terroir argilo-calcaire sablonneux.

Deux cépages principaux : le sémillon et le sauvignon

Dans l'élaboration du Crémant de Bordeaux blanc deux cépages entrent principalement en jeu : le sémillon, pour environ 60 % de l'assemblage, et le sauvignon. Le Crémant de Bordeaux rosé est un subtil assemblage de cépages tels que le cabernet (70 %) et le merlot (30 %).

Côté arômes

Réputé pour la finesse de sa bulle, le Crémant de Bordeaux est un vin brillant à la mousse persistante et doté d'une finale longue et fruitée. Il fait merveille à l'apéritif, mais son tempérament, sa vivacité et sa fraîcheur aromatique lui permettent d'accompagner tout un repas. Le Crémant de Bordeaux est de toutes les occasions festives.

Chiffres clés (2017)

- **Superficie en production** : 777 hectares
- **Nombre de producteurs** : 10 élaborateurs, 235 producteurs
- **Production annuelle** : 44 122 hectolitres
- **Nombre de cols vendus** : 3,7 millions par an

“ *La 'prise de mousse' des vins de Bordeaux est une tradition ancestrale qui dure depuis plus d'un siècle.* ”



Bordeaux fête le vin

La Fête du Vin se tient chaque année au printemps. En 2018, elle célèbre sa 11^e édition ! Planète Bordeaux, présents sur deux pavillons installés au niveau du pont de pierre, met en avant ses 7 AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur dont le Crémant de Bordeaux qui est la première AOC dégustée pendant l'évènement.

En parallèle des dégustations grand public, des événements privés seront organisés sur la terrasse, à l'attention des professionnels et de la presse. Quand ? du 14 au 18 juin 2018
Où ? Sur les quais de Bordeaux
www.planete-bordeaux.fr/actualites/bordeaux-fete-vin-2018

En savoir plus

Syndicat des élaborateurs
de Crémant de Bordeaux
ODG Bordeaux
33750 Beychac-et-Caillau
Tél. : + 33 (0)5 57 97 19 20
E-mails : louisa.hamdi@planete-bordeaux.fr,
dominique.furlan@sfr.fr
www.planete-bordeaux.fr





Crémant de Bourgogne

Une AOC au cœur de la Bourgogne

Le Crémant de Bourgogne est produit dans l'Yonne, la Côte-d'Or, en Saône-et-Loire et dans le Rhône. Le décret d'appellation d'origine contrôlée a été modifié le 17 octobre 1975 pour devenir le Crémant de Bourgogne. Il est connu sous quatre noms différents : Crémant de Bourgogne blanc, Crémant de Bourgogne blanc de blancs, Crémant de Bourgogne blanc de noirs et Crémant de Bourgogne rosé. Aujourd'hui, l'appellation commercialise 19,1 millions de cols en moyenne par an.

Un climat continental

Les hivers sont froids et rigoureux, les gelées sont parfois tardives, mais les étés se montrent chauds et ensoleillés. La composition du sol est assez variée avec une composante majeure de sols d'origine argilo-calcaire.

Deux cépages principaux : pinot noir et chardonnay

Le Crémant de Bourgogne est élaboré à partir de cépages traditionnels bourguignons classés en deux catégories.

- Première catégorie : pinot noir, chardonnay (minimum 30 % de la cuvée), pinot blanc et pinot gris.
- Deuxième catégorie : gamay noir à jus blanc (limité à 20 % maximum de la cuvée), aligoté, melon et sacy.

La plupart des Crémants de Bourgogne sont produits à partir de pinot noir et de chardonnay.

Côté arômes

Si les Crémants de Bourgogne sont parfaits à l'apéritif, ils peuvent parfaitement accompagner tout un repas. Des Crémants blancs au nez intense, aux arômes de fruits et de brioche s'accorderont sur des entrées.

Un Crémant blanc de blancs frais, aux arômes d'agrumes accompagnera des noix de Saint-Jacques ou des poissons de rivière. Sa fraîcheur aromatique et sa légère acidité s'accorderont à merveille avec le fumet du poisson.

Les Crémants de Bourgogne plus vineux, le blanc de noirs, où le pinot apporte structure, charpente et ampleur, ne peuvent faire qu'un beau mariage sur une viande, idéalement une volaille fermière ou une poularde de Bresse.

Le Crémant de Bourgogne rosé sera un choix judicieux pour un dessert. L'association pinot noir et gamay évoque des arômes puissants de fleurs, de roses, qui s'allient parfaitement aux glaces. La vinosité et l'ampleur apportent longueur en bouche, fraîcheur sur une fin de repas ; il s'accordera alors merveilleusement aux petits-fours.

Mais ce sont surtout ses arômes fruités qui créent l'association parfaite du Crémant rosé avec un sorbet aux fruits rouges.

Chiffres clés (2017)

- **Superficie en production** : environ 2 560 hectares
- **Aire de production** : 385 communes
- **Nombre de producteurs** : 3 542
- **Production annuelle** : 146 701 hectolitres
- **Ventes** : 62 % sur le marché français et 38 % à l'export
- **Nombre de cols vendus** : 19,1 millions

“ *Aujourd'hui, l'appellation Crémant de Bourgogne est un acteur majeur dans la production viticole bourguignonne, représentant 10 % des volumes.* ”



Une nouvelle segmentation

Depuis le 19 mars 2016, la nouvelle segmentation des Crémant de Bourgogne est en place. Cette hiérarchisation propose deux segments en complément de l'AOC Crémant de Bourgogne. Le premier, Crémant de Bourgogne « Eminent », prend en compte la durée de vieillissement sur latte d'un minimum de 24 mois. Le second, plus restrictif, Crémant de Bourgogne « Grand Eminent » comprend l'encépagement, le degré d'alcool potentiel minimum, l'utilisation restreinte des jus d'extraction au pressurage, la durée de vieillissement sur latte de 36 mois ou plus, celle avant commercialisation et après dégorgement ou encore la date de tirage et la catégorie du Crémant de Bourgogne (uniquement « brut »).

En savoir plus

Union des producteurs et élaborateurs
de Crémant de Bourgogne (UPECB)
Pierre du Couëdic, délégué général
21200 Beaune
Tél. : + 33 (0)3 80 22 32 50
E-mail : ducouedic.upecb@orange.fr
www.cremantbourgogne.fr



“ *Le Crémant de Die est élaboré à partir de la Clairette, cépage principal.* ”



Entre la rivière Drôme et le Vercors

Certaines parcelles du Crémant de Die culminent à près de 700 mètres d'altitude, cela en fait l'un des vignoble les plus hauts de France.

En savoir plus

Syndicat de la Clairette de Die
et des vins du Diois
Marie Lafargue, directrice
26340 Vercheny
Tél. : + 33 (0)4 75 21 29 76
E-mail : marie.lafargue@clairette-de-die.com
www.clairette-de-die.com

Crémant de Die

Une AOC au cœur de la Drôme

AOC depuis 1993, le Crémant de Die est issu de petites parcelles de vignes le long de la vallée de la Drôme. Le vignoble se situe sur les coteaux de part et d'autre de la rivière, entre 200 et 700 mètres d'altitude. Il a la même délimitation parcellaire que la Clairette de Die. Aujourd'hui, l'appellation commercialise 216 000 cols par an.

À la frontière des Alpes et de la Provence

L'été est sec, les journées sont chaudes et les nuits fraîches, l'hiver est influencé par le climat montagnard du Vercors. Le sol est d'origine argilo-calcaire.

Un cépage principal : la clairette

À l'origine, ce vin blanc brut effervescent était fabriqué à partir du seul cépage clairette. Aujourd'hui, l'aligoté (entre 10 % et 40 %) et le muscat (entre 5 % et 10 %) entrent également dans sa composition et lui confèrent ses arômes de fruits verts.

Côté arômes

Beurré, avec des notes de pomme et de fruits verts, le Crémant de Die allie richesse aromatique et fraîcheur en finale. Sa mousse fine et légère en fait un vin élégant d'une belle couleur or pâle. Nature ou en kir avec de la liqueur de châtaigne, le Crémant de Die est le compagnon idéal de tous vos apéritifs. Il s'apprécie également tout au long d'un repas et se marie parfaitement avec les noix de Saint-Jacques et les crustacés.

Chiffres clés (2017)

- **Superficie en production** : 14 hectares
- **Aire de production** : 31 communes
- **Nombre** : 7 élaborateurs et 11 producteurs
- **Ventes** : 95 % sur le marché français et 5 % à l'export
- **Production annuelle** : 473 hectolitres
- **Nombre de cols vendus** : 266 880





Crémant du Jura

Une AOC au cœur du Jura

L'aire d'appellation du Crémant du Jura est intimement liée à celle des Côtes du Jura, d'Arbois, de Château-Chalon et de l'Étoile. Reconnu AOC le 9 octobre 1995, le Crémant du Jura commercialise 2,37 millions de cols par an. Aujourd'hui, le Crémant du Jura blanc est produit par plus de 90 % des domaines, contre 10 % pour le Crémant du Jura rosé.

Un climat semi-continental

Les hivers sont rudes. Mais le temps clémente démarre dès les premiers jours du printemps pour donner des étés et des automnes particulièrement chauds. Le calcaire du Jura est généralement mêlé d'argile, sur un sous-sol de marnes compactes. Les marnes bleues, noires ou rouges constituent la grande majorité du sous-sol.

Quatre cépages principaux : chardonnay, pinot noir, trousseau et poulsard

Les cépages autorisés sont le poulsard, le pinot noir, le trousseau, le chardonnay et le savagnin. Pour le Crémant du Jura blanc, le chardonnay, le pinot noir et le trousseau doivent représenter 70 % de la cuvée. Pour le Crémant du Jura rosé, le pinot noir, le poulsard et le trousseau doivent représenter plus de 50 % de la cuvée.

Côté arômes

Vin de fête et de convivialité par excellence, le Crémant du Jura est réputé pour la finesse et la légèreté de ses bulles, qui mettent en valeur la fraîcheur et l'élégance du chardonnay ou la finesse aromatique du poulsard. On le servira bien frais à l'apéritif (seul ou accompagné de macvin) ou au dessert.

Chiffres clés (2017)

- **Superficie en production** : 341 hectares
- **Aire de production** : 106 communes
- **Nombre** : 160 élaborateurs et 424 producteurs
- **Production annuelle** : 7 968 hectolitres
- **Ventes** : 77,5 % sur le marché français et 22,5 % à l'export
- **Nombre de cols vendus** : 2,37 millions par an

“ *Aujourd'hui, l'appellation Crémant du Jura représente près du quart de la production jurassienne des vins d'AOC.* ”



Le Concours départemental des vins du Jura

La Société de viticulture du Jura organise le 4 juin 2018 le Concours départemental des vins du Jura. Une belle occasion de découvrir ou déguster les meilleurs Crémants de l'appellation.

En savoir plus

Société de viticulture du Jura
Daniel Cousin, directeur
39016 Lons-le-Saunier Cedex
Tél. : + 33 (0)3 84 35 14 02
E-mail : daniel.cousin@jura.chambagri.fr
www.sv-jura.com





Crémant de Limoux

Une AOC en plein pays cathare

Niché au cœur du Languedoc, le Crémant de Limoux est officiellement reconnu AOC depuis le 21 août 1990. Il fait partie des cinq AOC de l'appellation Limoux*. Le Crémant de Limoux commercialise environ 5 millions de cols par an.

* *Blanquette de Limoux, Blanquette méthode ancestrale, Limoux blanc et Limoux rouge.*

“ *Le Crémant de Limoux est l'unique bulle AOC du Pays Cathare, Languedoc et Sud de France.* ”

Entre Méditerranée et Océan

Au pays du Crémant de Limoux, entre 200 et 400 mètres d'altitude, les entrées océaniques tempèrent les influences méditerranéennes. L'appellation bénéficie d'un bon ensoleillement et d'une pluviométrie bien répartie tout au long de l'année. Le sol est composé de terres argilo-calcaires et sablo-argileuses.

Deux cépages principaux : le chardonnay et le chenin

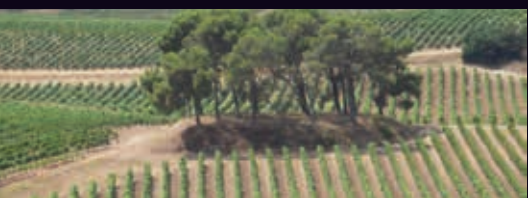
Le Crémant de Limoux se compose de deux cépages principaux, le chardonnay et le chenin, dans une proportion maximale de 90 % de l'encépagement, le chenin devant représenter entre 10 % et 40 % au maximum. Les cépages accessoires – mauzac et pinot noir – sont, ensemble, limités à 40 %. Le Mauzac seul ne doit pas dépasser 20 %.

Côté arômes

On reconnaît le Crémant de Limoux à sa robe pâle rehaussée de reflets dorés, à ses bulles très fines, à son effervescence visiblement teintée d'élégance. C'est avant tout un brut qui se distingue par un nez de fleurs blanches associé à de subtiles notes parfumées d'agrumes et de pain grillé. À déguster de préférence dans les deux ans qui suivent son acquisition, à 6 °C ou 7 °C, généralement à l'apéritif sur de petits toasts salés, mais aussi pour accompagner de manière originale poissons et viandes blanches. Les Crémants de Limoux rosés présentent des robes saumonées pâles et un bouquet aromatique sur des notes de fruits rouges. Ils peuvent accompagner favorablement tout un repas.

Chiffres clés (2017)

- **Superficie en production** : 845 hectares
- **Aire de production** : 41 communes
- **Nombre de producteurs** : 240 producteurs et 20 metteurs en marché
- **Production annuelle** : 41 000 hectolitres
- **Ventes** : 52 % sur le marché français et 48 % à l'export
- **Nombre de cols vendus** : 5,4 millions par an



Le plus long carnaval du monde

Le carnaval de Limoux fait partie de l'histoire de la ville. Il date du XVI^e siècle et constitue l'un des carnivals les plus réputés, avec ceux de Venise et de Rio de Janeiro. Il a lieu entre janvier et mars et dure dix semaines. Chaque samedi et dimanche, les « bandes » se succèdent au son de la musique dans les rues de la ville, faisant de Limoux le plus long carnaval du monde.

À savoir : fête gastronomique « Toques et clochers » lors du week-end des Rameaux ; « Vignes et terroir en fête à Limoux » en août.

En savoir plus

Syndicat du Cru Limoux
Marlène Tisseire, directrice
11300 Limoux
Tél. : + 33 (0)4 68 31 12 83
E-mail : m.tisseire@limoux-aoc.com
www.limoux-aoc.com





Crémant de Loire

Une AOC au cœur de la Loire

Le Crémant de Loire a été reconnu AOC le 17 octobre 1975. De la commune de Drain (à l'ouest d'Angers) à celle de Cheverny (à l'est de Tours), l'aire de production couvre les régions d'AOC d'Anjou, de Saumur, de Touraine et de Cheverny. 16,5 millions de cols sont aujourd'hui commercialisés.

“ *Le Crémant de Loire est la première AOC de fines bulles dans la Loire en volume.* ”



Une appellation qui joue l'œnotourisme

Dans « Crémant de Loire », il y a... Loire. Inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, le Val de Loire, troisième vignoble AOC de France, première région de fines bulles, exerce sur ses visiteurs un attrait sans pareil. Dans le seul secteur de Saumur, 500 000 d'entre eux redécouvrent chaque année des merveilles oubliées.

En savoir plus

Syndicat général des vignerons
producteurs de Crémant de Loire
Christian Pauleau, président
49000 Angers
Tél. : + 33 (0)2 41 88 60 57
E-mails : c.pauleau@orange.fr,
a.demersseman@federationviticole.com

Des nuances climatiques

L'étendue de l'aire d'appellation Crémant de Loire et sa situation septentrionale offrent quelques nuances climatiques. Dans sa partie la plus à l'ouest, jusqu'aux confins de la Touraine, le climat est dans son ensemble plutôt clément. En s'approchant du Centre, le climat se modifie pour devenir semi-continental. Côté sols, on retrouve d'ouest en est toute la diversité proposée par chacune des régions de l'appellation (grès, schistes, calcaires aux nuances parfois argileuses, siliceuses, graveleuses ou sablonneuses et sols siliceux-argileux...).

Deux cépages stars : le chenin et le cabernet franc

Si le chenin est le cépage blanc star du Crémant de Loire, le cabernet franc est incontestablement son pendant en cépage noir. Mais ils ne sont pas seuls pour autant, car plusieurs cépages composent une mosaïque dont le Crémant de Loire peut se prévaloir : le chardonnay, le pinot noir, le grolleau noir, le grolleau gris et même un très original orbois, dont il ne subsiste que de rarissimes arpentés en Loir-et-Cher. Le cabernet sauvignon et le pineau d'Aunis peuvent également entrer partiellement dans l'encépagement.

Côté arômes

Subtil au nez, d'une agréable fraîcheur en bouche, le Crémant de Loire pétille en toutes occasions. Sa robe est cristalline, claire, aux reflets gris, jaune paille ou aux nuances dorées. En rosé, elle est plutôt de saumonée à cerise. Au nez, le Crémant de Loire révèle des notes de fruits blancs, mélisse, fleurs blanches, noisette, amande ou parfois une touche de vanille et de réglisse. Les rosés sont sur des arômes de petits fruits rouges. Il sera servi à 6 °C et 8 °C. Après le dégorgement qui a lieu au terme de l'élevage sur lattes, les vins effervescents sont conservés plusieurs mois en cave avant leur mise en marché. Ils s'expriment donc pleinement dans l'année qui suit leur commercialisation, voire dans les deux ou trois années suivantes.

Chiffres clés (2017)

- **Superficie en production** : 2 280 hectares
- **Nombre de producteurs** : 600 viticulteurs, 8 caves coopératives et 30 maisons d'élaboration produisent du Crémant
- **Rendement moyen** : 61 hectolitres par hectare
- **Production annuelle** : 139 000 hectolitres
- **Ventes** : 50 % sur le marché français et 50 % à l'export
- **Nombre de cols vendus** : 16,5 millions





Crémant de Savoie

Une AOC au cœur des Alpes Françaises

Le Crémant de Savoie a été reconnu le 11 Septembre 2015, date de la parution du décret au Journal Officiel. Cette reconnaissance officielle vient couronnée une longue tradition d'élaboration de vins effervescents de qualité dans le Vignoble de Savoie.

Une climatologie idéale

Le vignoble AOC de Savoie s'est développé en majorité sur les coteaux escarpés qui bordent les vallées. Cette singularité est complétée par une généalogie alpine avec des niveaux d'altitudes situés entre 250 et 450 m et des expositions variées en fonction des micros-terroirs.

Une base de cépages autochtones...

60 % de l'assemblage doit être effectué à partir des Cépages Savoyards Jacquère et Altesse (dont 40 % minimum de cépage Jacquère). Pour les 40 % restants, sont autorisés les cépages tels que chasselas, chardonnay, pinot noir, gamay... avec un maximum de 20 % de cépages noirs.

Côté Arômes

La minéralité des terroirs de Savoie apporte une fraîcheur unique et reconnaissable au Crémant de Savoie. Les arômes d'agrumes et les notes florales des Alpes composent la trame aromatique si élégante des Crémant de Savoie. De l'apéritif au repas, il s'invite à tous les moments de convivialité, de partage et de gastronomie.

Chiffres Clés (2017)

- **Superficie en production** : 34 hectares
- **Aire de production** : 50 communes
- **Nombre de producteurs** : 45
- **Production annuelle** : 2 000 hectolitres
- **Ventes** : 95 % sur le marché français et 5 % à l'export
- **Nombre de cols vendus** : 380 000

“ *Le Crémant de Savoie a rejoint la famille des Crémants, le 11 septembre 2015, date à laquelle, il a obtenu officiellement l'Appellation d'Origine Contrôlée.* ”



Des cépages autochtones

Petit dernier d'une famille nombreuse, Alsace, Bourgogne, Bordeaux, Die, Jura, Limoux et Loire, le Crémant de Savoie consacre ainsi une longue tradition savoyarde de vins effervescents. Issu de cépages locaux (Altesse ou Jacquère), ce nouveau Crémant est élaboré selon des pratiques permettant de respecter au mieux l'originalité de la production.

En savoir plus

Syndicat Régional des Vins de Savoie
Maison de la vigne et du vin
Michel Bouche
73190 Apremont
Tél. : + 33 (0)4 79 33 44 16
E-mails : m.bouche@vindesavoie.net,
aoc@vindesavoie.net





Alsace
Bordeaux
Bourgogne
Die
Jura
Limoux
Loire
Savoie



Oser la *différence* **Crémant**

Contact presse

Agence Clair de Lune
Emilie Charvet & Philippine Bondil
Tél. : + 33 (0)4 72 07 31 93
E-mail : philippine.bondil@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr

Contact

Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant
Olivier Sohler, directeur
Tél. : + 33 (0)3 89 20 07 17
E-mail : olivier.cremant@orange.fr



Fédération Nationale des
PRODUCTEURS et ELABORATEURS
de
CRÉMANT

www.cremants.com