

# CRÉMANT

## 1 SPÉCIALITÉ, 8 APPELLATIONS

Le Crémant est une spécialité de vins effervescents élaborés selon la méthode dite traditionnelle dans le respect d'un cahier des charges reconnu par l'INAO. En France, on compte huit appellations d'origine protégée (AOP) de Crémant : l'AOP Crémant d'Alsace, l'AOP Crémant de Bordeaux, l'AOP Crémant de Bourgogne, l'AOP Crémant de Die, l'AOP Crémant du Jura, l'AOP Crémant de Limoux, l'AOP Crémant de Loire et l'AOP Crémant de Savoie.



# La Fédération Nationale des Producteurs et Élaborateurs de Crémant

Fondée en 1982, elle fédère les syndicats des appellations françaises de Crémant. Elle intervient sur des missions réglementaires, s'assurant par exemple du bon usage du terme « Crémant », qui bénéficie d'une protection juridique, ou accompagnant les appellations dans l'évolution de leurs cahiers des charges. Elle intervient également sur des actions de promotion et de communication afin de renforcer la notoriété et l'image du Crémant sur les marchés, en France comme à l'international.



## SAVOIR-FAIRE

### Un cahier des charges rigoureux

Reconnu par l'INAO, il impose, outre l'utilisation de la méthode traditionnelle, un certain nombre de règles permettant d'assurer une production de qualité : des vendanges manuelles, des moûts obtenus par pressurage de raisins entiers ou éraflés, un ratio qui ne peut excéder pour les moûts 100 litres pour 150 kilogrammes de raisins, une teneur maximale en anhydride sulfureux ne dépassant pas 150 milligrammes par litre et une teneur en sucre inférieure à 50 grammes par litre.

### La méthode traditionnelle

Faisant l'originalité du Crémant, elle inclut, après une première fermentation en cuve, une deuxième fermentation en bouteille grâce à l'ajout d'une liqueur de tirage qui va produire, sous l'effet de la dégradation du sucre par les levures, du gaz carbonique lequel restera enfermé dans la bouteille. Ce processus est lent : aussi, les cahiers des charges imposent un élevage de douze mois minimum dont neuf sur lattes avant une séparation des lies par dégorgement.

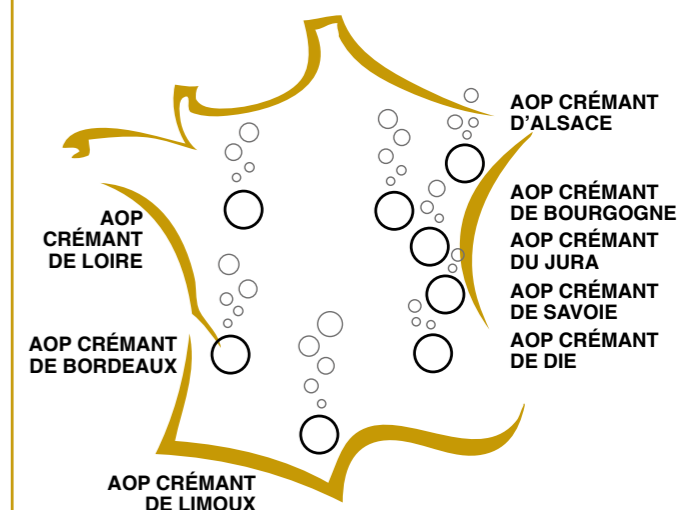
## TENDANCES

### Un potentiel de production en hausse

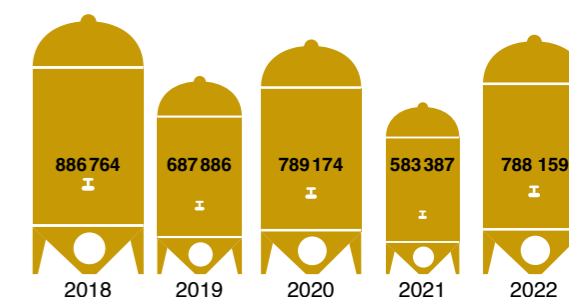
Après la toute petite récolte 2021 impactée par différents aléas climatiques, le vignoble de Crémant a retrouvé de beaux volumes en 2022 avec une récolte historique dans beaucoup d'appellations et la plus belle récolte depuis 2018 à l'échelle nationale. Les volumes, estimés à environ 788 000 hectolitres, garantissent ainsi un potentiel de production de l'ordre de 105 millions de cols.

### Une dynamique de croissance

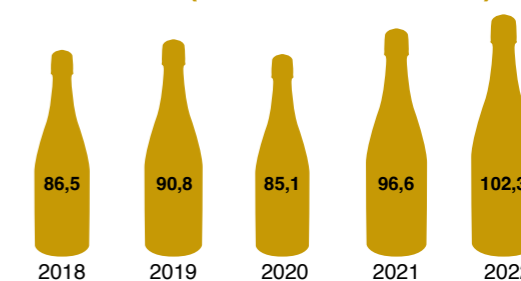
En 2022, la filière du Crémant a dépassé pour la première fois la barre symbolique des 100 millions de cols vendus avec un bilan consolidé de 102,3 millions de cols commercialisés. Les ventes de Crémant progressent de façon structurelle en France et à l'export mais c'est à l'étranger que la progression est la plus spectaculaire. Aujourd'hui, l'export représente 41 % des ventes, contre 32 % il y a cinq ans.



### Production (en hectolitres)



### Ventes (en millions de cols)



1 100  
élaborateurs



12 473  
hectares

# AOP CRÉMANT D'ALSACE

## Reconnaissance en appellation

1976

## Vignoble

119 communes

## Sols

Recouvrant la zone de rupture entre la plaine sédimentaire rhénane et le massif cristallin vosgien, le vignoble de l'appellation s'étend ainsi sur la mosaïque des sols alsaciens dans laquelle on trouve des sols bruns sur schistes, granite ou grès, des sols colluviaux ou alluviaux et des sols bruns calcaires ou de type rendzine.

## Climat

Semi-continental, il se définit par des hivers très froids qui contrastent avec des étés secs, caractérisés par une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches. Le massif des Vosges protège le vignoble des influences océaniques, formant un écran qui assure un ensoleillement élevé et limite la pluviométrie.

## Cépages

auxerrois, chardonnay, pinot blanc, pinot gris, pinot noir, riesling.

## VINS

Les vins blancs et rosés (ces derniers étant issus du seul cépage pinot noir) sont forgés sur une structure à la fois complexe et à dominante acide qui apporte au vin fraîcheur et finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées. Au cours de l'élevage sur lies, des notes aromatiques plus mûres apparaissent, accompagnées souvent de notes beurrées ou de pain grillé. La mousse est fine et légère.

## CHIFFRES 2022

### Surfaces

3 673 hectares

### Production

252 303 hectolitres

### Filière

2 350 producteurs  
530 élaborateurs

### Marchés

37,6 millions de cols  
(23 % à l'export)

[vinsalsace.com](http://vinsalsace.com)

# AOP CRÉMANT DE BORDEAUX

## Reconnaissance en appellation

1990

## Vignoble

498 communes

## Sols

Si les formations géologiques sur lesquelles repose le vignoble aquitain sont relativement peu diversifiées, les sols qui en sont issus le sont : sur les formations tertiaires, les sols bruns argilo-calcaires dominant mais on trouve aussi des argiles à graviers entre Garonne et Dordogne et des limons éoliens ainsi que des dépôts graveleux et alluviaux plus récents le long des fleuves.

## Climat

Il s'agit d'un climat typiquement océanique, tempéré et humide avec des hivers doux aux gelées très rares, des printemps précoces, de beaux étés ensoleillés et des automnes tièdes et longs. Les précipitations sont bien réparties dans l'année et comprises, en moyenne, entre 700 millimètres et 800 millimètres par an.

## Cépages

cabernet franc, cabernet-sauvignon, carmenère, colombar, cot, merlot blanc, merlot noir, muscadelle, petit verdot, sémillon, sauvignon blanc, sauvignon gris, sémillon, ugni blanc.

## VINS

Caractérisés par de fines bulles et une robe pétillante, les vins blancs sont des vins frais et nerveux, notamment lorsqu'ils sont élaborés à partir de sauvignon blanc et de sémillon. Au cours de l'élevage sur lies, des notes aromatiques plus mûres apparaissent, accompagnées souvent de notes beurrées ou de pain grillé. Principalement élaborés à partir de merlot et de cabernet franc, les vins rosés se révèlent par des notes fruitées. Ces vins sont destinés à être bus jeunes.

## CHIFFRES 2022

### Surfaces

1 345 hectares

### Production

91 000 hectolitres

### Filière

160 producteurs  
9 élaborateurs

### Marchés

9,9 millions de cols  
(27 % à l'export)

[planete-bordeaux.fr](http://planete-bordeaux.fr)

# AOP CRÉMANT DE BOURGOGNE

## Reconnaissance en appellation

1975

## Vignoble

373 communes

## Sols

La composition est variée avec, au nord, des sols formés de substrats à dominante marneuse (calcaires argileux) et localement calcaires. Au sud de Dijon, les sols sont principalement de nature sédimentaire, calcaires ou marnes. Localement, on observe des affleurements de socle métamorphique et granitique de l'ère Primaire.

## Climat

Océanique et plutôt frais, il se caractérise par un régime pluviométrique modéré et régulier. Le climat océanique est quelque peu atténué, dans le sud-est, par les monts du Morvan et du Charolais qui génèrent un effet de foehn ainsi que par des influences continentales dans la partie orientale.

## Cépages

aligoté, chardonnay, gamay, melon de Bourgogne, pinot blanc, pinot gris, pinot noir, sacy.

## VINS

Issu d'un encépagement autochtone, dont le chardonnay et le pinot noir, particulièrement adapté aux conditions locales de sol et de climat, vins blancs et rosés partagent des caractères d'acidité et de fruité emblématiques des vins septentrionaux. Depuis 2016, deux mentions valorisent des élevages longs : il s'agit du Crémant de Bourgogne « Éminent » (24 mois au minimum) et Crémant de Bourgogne « Grand Éminent » (36 mois au minimum).

## CHIFFRES 2022

### Surfaces

2 911 hectares

### Production

192 661 hectolitres

### Filière

1 513 producteurs  
138 élaborateurs

### Marchés

22,6 millions de cols  
(46 % à l'export)

[cremantbourgogne.fr](http://cremantbourgogne.fr)

# AOP CRÉMANT DE DIE

## Reconnaissance en appellation

1993

## Vignoble

31 communes

## Sols

Le vignoble, qui s'étage entre 200 et 700 mètres d'altitude, abrite une palette de sols à la structure hétérogène, avec une alternance de marnes et de calcaires argileux en aval de Saillans et une alternance de sols marno-calcaires très compactées en amont (les fameuses « terres noires » du Diois), localement marqués par des dépôts du Quaternaire.

## Climat

Il se caractérise par des influences méditerranéennes dégradées par la proximité des reliefs montagnards, au nord les hautes falaises du Vercors et le plateau du Glandasse, au sud la montagne de Saou. L'hiver peut être froid tandis que l'été est sec, marqué par une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches.

## Cépages

aligoté, clairette blanche, muscat à petits grains.

## VINS

Exclusivement blancs, ils sont issus de plusieurs cépages, dont l'emblématique clairette, qui représente au minimum 55 % de l'encépagement de chaque exploitation. Les vins présentent des nuances aromatiques très fruitées et des notes caractéristiques de fleur blanche qui les distinguent des autres effervescents élaborés dans le Diois.

## CHIFFRES 2022

### Surfaces

33 hectares

### Production

1 765 hectolitres

### Filière

17 producteurs  
12 élaborateurs

### Marchés

219 200 cols  
(11 % à l'export)

[clairette-de-die.com](http://clairette-de-die.com)

# AOP CRÉMANT DU JURA

## Reconnaissance en appellation

1995

### Vignoble

105 communes

### Sols

Le calcaire est partout présent. Cette roche, perméable et soluble, est très favorable à la vigne et en particulier aux cépages locaux, tels le chardonnay, le pinot noir ou le trousseau. Sur les coteaux adossés au plateau calcaire, les sols sont assez complexes, mêlant marnes, argiles et éboulis calcaires.

### Climat

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique frais et fortement arrosé, marqué par des influences continentales : forte amplitude des températures annuelles, autour d'une moyenne de 10,5°C ; été chaud et humide. Les précipitations annuelles dépassent 1 000 millimètres et sont bien réparties sur l'année.

### Cépages

chardonnay, pinot noir, poulsard, savagnin, trousseau.

### VINS

Les blancs, élaborés majoritairement à partir de chardonnay, sont fins et délicats, présentant une palette aromatique complexe mais discrète au sein de laquelle se distinguent fréquemment des notes de pomme, de brioche et de noisette. Les rosés, généralement produits à partir de pinot noir, offrent très souvent des notes de petits fruits rouges.

### CHIFFRES 2022

#### Surfaces

435 hectares

#### Production

19 987 hectolitres

#### Filière

45 producteurs  
173 élaborateurs

#### Marchés

2,5 millions de cols  
(38 % à l'export)

[jura-vins.com](http://jura-vins.com)

# AOP CRÉMANT DE LIMOUX

## Reconnaissance en appellation

1990

### Vignoble

41 communes

### Sols

La géologie est complexe et très compartimentée suite aux fractures générées par les Pyrénées. Les vignes reposent sur des sols hétérogènes (sables, graviers, argiles) et érodés sur le haut des versants, développés sur calcaire et argiles dans la partie méridionale et parfois sur alluvions anciennes sur les plateaux.

### Climat

Situé à l'extrême sud-ouest du vignoble languedocien, le vignoble se situe au carrefour d'influences climatiques variées, océaniques, méditerranéennes et pyrénéennes. Il se compose ainsi d'unités géographiques au profil climatique particulier, caractérisé par la température ainsi que par le niveau et la répartition de la pluviométrie.

### Cépages

chardonnay, chenin, mauzac, pinot noir.

### VINS

Ils sont élaborés à partir d'au moins trois cépages, dont le chardonnay et le chenin. Les blancs, à la couleur or pâle avec des reflets dorés, présentent des notes de fleurs blanches souvent associées aux notes d'agrumes et de pain grillé. Savoureux en bouche, ils se distinguent par leur longueur et leur volume. Les rosés dévoilent des notes de fruits rouges et des notes florales. En bouche, la présence discrète du pinot noir confère une saveur fruitée et contribue à accentuer le volume des vins.

### CHIFFRES 2022

#### Surfaces

1 021 hectares

#### Production

53 137 hectolitres

#### Filière

163 producteurs  
23 élaborateurs

#### Marchés

6,2 millions de cols  
(62 % à l'export)

[limoux-aoc.com](http://limoux-aoc.com)

# AOP CRÉMANT DE LOIRE

## Reconnaissance en appellation

1975

### Vignoble

2456 communes

### Sols

S'étend sur un plateau ondulé formé par les contreforts du Massif armoricain et la frange sud-ouest du Bassin parisien, le vignoble court sur environ 200 kilomètres entre l'Anjou et la région de Cheverny, révélant des sols schisteux ou argilo-schisteux sur la partie occidentale et des sols argilo-calcaires dans sa partie orientale.

### Climat

À l'ouest, où l'influence océanique est la plus forte, les températures sont régulières, les hivers doux et les chaleurs estivales modérées. À l'est, compte tenu de l'influence continentale, le cumul de précipitations est inférieur et il y fait bien plus sec, l'amplitude thermique a aussi tendance à s'accroître.

### Cépages

cabernet franc, cabernet-sauvignon, chardonnay, chenin, grolleau gris, grolleau noir, orbois, pineau d'Aunis, pinot noir.

### VINS

Blancs et rosés présentent une effervescence régulière constituée de chapelets de bulles fines, délicates et persistantes. Le nez évoque souvent des arômes de fleurs blanches mêlés à des notes fruitées telles que la pêche ou l'abricot. La bouche, fine et harmonieuse, met remarquablement la sensation de fraîcheur à la douceur.

### CHIFFRES 2022

#### Surfaces

3 018 hectares

#### Production

195 000 hectolitres

#### Filière

600 producteurs  
30 élaborateurs

#### Marchés

23 millions de cols  
(61 % à l'export)

[vinsvaldeloire.fr](http://vinsvaldeloire.fr)

# AOP CRÉMANT DE SAVOIE

## Reconnaissance en appellation

2015

### Vignoble

50 communes

### Terroir

Implanté sur les contreforts occidentaux du massif alpin, le vignoble est situé sur des formations géologiques généralement récentes, issues de l'érosion : alluvions quaternaires sablo-graveleuses, moraines glaciaires, éboulis post-glaciaires, molasses tertiaires, substrats issus de l'écroulement du Mont-Granier...

### Climat

Le climat présente des tendances océaniques, sous l'influence des vents d'ouest qui apportent de l'humidité tout en étant soumis à des influences continentales et méridionales. Les flux du nord apportent périodiquement des froids secs. Les flux du sud apportent la douceur. La topographie module ces influences.

### Cépages

altesse, chardonnay, chasselas, jacquère (40 % minimum), gamay, pinot noir

### VINS

Issus majoritairement de cépages blancs qui leur confèrent fraîcheur, vivacité et légèreté, ils se caractérisent par une robe pâle et une mousse fine et persistante, un nez élégant, expressif, ouvert et révélant une palette d'arômes floraux, minéraux et fruités ainsi qu'une finale en bouche fraîche et minérale.

### CHIFFRES 2022

#### Surfaces

38 hectares

#### Production

2 293 hectolitres

#### Filière

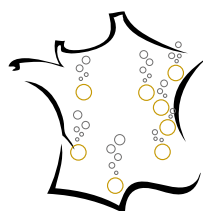
124 producteurs  
43 élaborateurs

#### Marchés

269 600 cols  
(10 % à l'export)

[vindesavoie.fr](http://vindesavoie.fr)





Fédération Nationale des  
PRODUCTEURS et ÉLABORATEURS  
de  
**CRÉMANT**

**CONTACTS PRESSE**

**Agence Clair de Lune**  
Amélie Bluma & Anaïs Tricaud  
+33 (0)6 83 85 65 67  
anaïs.tricaud@clairdelune.fr  
clairdelune.fr

**CONTACT**

**Fédération Nationale des Producteurs  
et Elaborateurs de Crémant**  
Édouard Cassanet  
+33 (0)6 09 72 98 22  
edouardcassanet@gmail.com  
cremants.com