16 MAI 2025

Le Concours national des Crémants attribue 136 médailles, dont 84 d'or

Organisée à Beaune à l'occasion des cinquante ans de l'appellation Crémant de Bourgogne, la trente-quatrième édition du Concours national des Crémants a permis de décerner 136 médailles : 84 médailles d'or, 44 médailles d'argent et 8 médailles de bronze.



Le Concours national des Crémants permet chaque année de récompenser les meilleurs Crémants de France et du Luxembourg, par appellation ainsi que par sous-catégorie (blanc brut, blanc brut millésimé, rosé brut, blanc de noirs brut et cuvées spéciales). Les lauréats sont désignés à l'issue d'une dégustation à l'aveugle par un jury réunissant quelque 150 experts, parmi lesquels des producteurs, des œnologues, des sommeliers et des cavistes.

Les cuvées distinguées par une médaille d'or, d'argent ou de bronze peuvent ensuite s'en prévaloir sur les marchés, tant auprès des distributeurs que des consommateurs. Cette année, le Concours national des Crémants a permis d'attribuer 136 médailles : 84 d'or, 44 d'argent et 8 de bronze. Trois cuvées ont également été gratifiés par un jury de journalistes dans le cadre des **Coups de cœur des journalistes**, un prix apparu en 2024. Il s'agit des cuvées LaCheteau (**LaCheteau, Crémant de Loire**), Audace (**Delmas, Crémant de Limoux**) et Cœur de Chardonnay (**Domaine Rolet, Crémant du Jura**).

Le palmarès complet du concours, qui s'est tenu en la présence de Martine Hansen, ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture du Luxembourg, est à retrouver sur le site cremants.com.

441 CRÉMANTS PRÉSENTÉS



CRÉMANT DE BOURGOGNE, LE VIGNOBLE-HÔTE

C'est à Beaune et autour de Beaune que les participants au congrès annuel des Crémants de France et de Luxembourg, dont le Concours national des Crémants était le point d'orgue, se sont retrouvés à l'occasion du cinquantième anniversaire de l'appellation Crémant de Bourgogne. À leur programme, des tables rondes, des ateliers techniques et de grands moments de convivialité dont une belle paulée bourguignonne.

PRESSE | Agence Clair de Lune
Cécile Lenne – +33 (0)4 69 67 46 17 – cecile.lenne@clairdelune.fr – www.clairdelune.fr

Fédération Nationale des PRODUCTEURS et ÉLABORATEURS de CRÉMANT

34e Concours national des Crémants
BEAUNE, 15-17 MAI 2025

Communiqué de presse
MAI 2025

SAVERGLASS, PARTENAIRE DU CONCOURS NATIONAL DES CRÉMANTS

Saverglass conçoit, fabrique et décore des bouteilles de verre haut de gamme destinées à l'univers des spiritueux et des vins.
Sa présence mondiale lui permet d'être au plus près de ses clients sur les principales zones de production de spiritueux et de vins premium. En France, cette proximité est renforcée par des implantations régionales – en Champagne, à Cognac, à Aix-en-Provence et dans le Gers (Armagnac) – qui assurent un suivi personnalisé.
Saverglass accompagne les producteurs de crémant en proposant des bouteilles répondant aux caractéristiques des vins effervescents : forme et bague, résistance à la pression...
Du design à la personnalisation – teinte du verre, gravures, sérigraphie, écussonnage – chaque détail est pensé pour mettre en valeur l'image des maisons et de leurs cuvées.
En 2024, Saverglass a été certifiée Médaille d'Or par EcoVadis, la référence mondiale pour la notation du système de gestion RSE des entreprises. Avec un score global de 73/100, Saverglass rejoint le top 5 % des entreprises évaluées, dans le secteur d'activité Fabrication de verre et d'articles en verre. Cette certification soutient l'engagement RSE de Saverglass, dont l'enjeu prioritaire est la décarbonation de son activité.
Pour en savoir plus sur la démarche de Saverglass : www.saverglass.com/fr/rse

AOP Crémant de Bordeaux
30 cuvées présentées

5 or · 3 argent · 1 bronze

AOP Crémant de Bourgogne
50e anniversaire
149 cuvées présentées

25 or · 16 argent · 7 bronze

AOP Crémant de Die
15 cuvées présentées

4 or · 1 argent

AOP Crémant du Jura
30e anniversaire
59 cuvées présentées

10 or · 7 argent

AOP Crémant de Limoux
34 cuvées présentées

8 or · 2 argent

AOP Crémant de Loire
50e anniversaire
73 cuvées présentées

16 or · 6 argent

AOP Crémant de Luxembourg
57 cuvées présentées

11 or · 6 argent

AOP Crémant de Savoie
18 cuvées présentées

3 or · 3 argent

AOP Crémant d'Alsace
6 cuvées présentées

2 or

LE CRÉMANT, UNE SPÉCIALITÉ EN CROISSANCE

À contre-courant des dynamiques de repli affectant le reste de la filière, le Crémant est porté par une progression de ses ventes qui se révèle à la fois durable et sereine. Celles-ci ont ainsi cru de plus de 47 % entre 2016 et 2024 et encore de 5,9 % l'an passé avec près de 114,5 millions de bouteilles vendues en douze mois, dont 60 % en France. S'il bénéficie de l'aspiration durable des consommateurs pour les vins effervescents, il tire également parti d'un positionnement fondé à la fois sur la reconnaissance de la qualité, la revendication d'une origine protégée et une stratégie de valorisation progressive.


© Agence Verri

Le Crémant est une spécialité de vins effervescents, élaborée dans le respect d'un cahier des charges particulièrement exigeant : vendanges manuelles, recours à la méthode traditionnelle avec seconde fermentation en bouteille, élevage de douze mois en cave, séparation des lies par dégorgement. Au niveau national, la filière, qui compte à travers le pays huit appellations d'origine protégée (AOP), est représentée pour sept d'entre elles par la Fédération Nationale des Producteurs et Élaborateurs de Crémant.
cremants.com I @vinscremants

PRESSE | Agence Clair de Lune
Cécile Lenne – +33 (0)4 69 67 46 17 – cecile.lenne@clairdelune.fr – www.clairdelune.fr