

# CRÉMANT

## 1 SPÉCIALITÉ, 8 APPELLATIONS

Le Crémant est une spécialité de vins effervescents, élaborée dans le respect d'un cahier des charges particulièrement exigeant : vendanges manuelles, méthode traditionnelle, élevage de douze mois minimum, 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.

# La Fédération Nationale des Producteurs et Élaborateurs de Crémant

Fondée en 1982, elle fédère les syndicats de sept appellations françaises de Crémant. Elle intervient sur des missions réglementaires, par exemple en s'assurant du bon usage du terme « Crémant » qui bénéficie d'une protection juridique ou en 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 et à l'international : c'est elle, en particulier qui organise chaque année le Concours national des Crémants, ouvert à toutes les appellations de Crémant, en France et au Luxembourg.



## SAVOIR-FAIRE

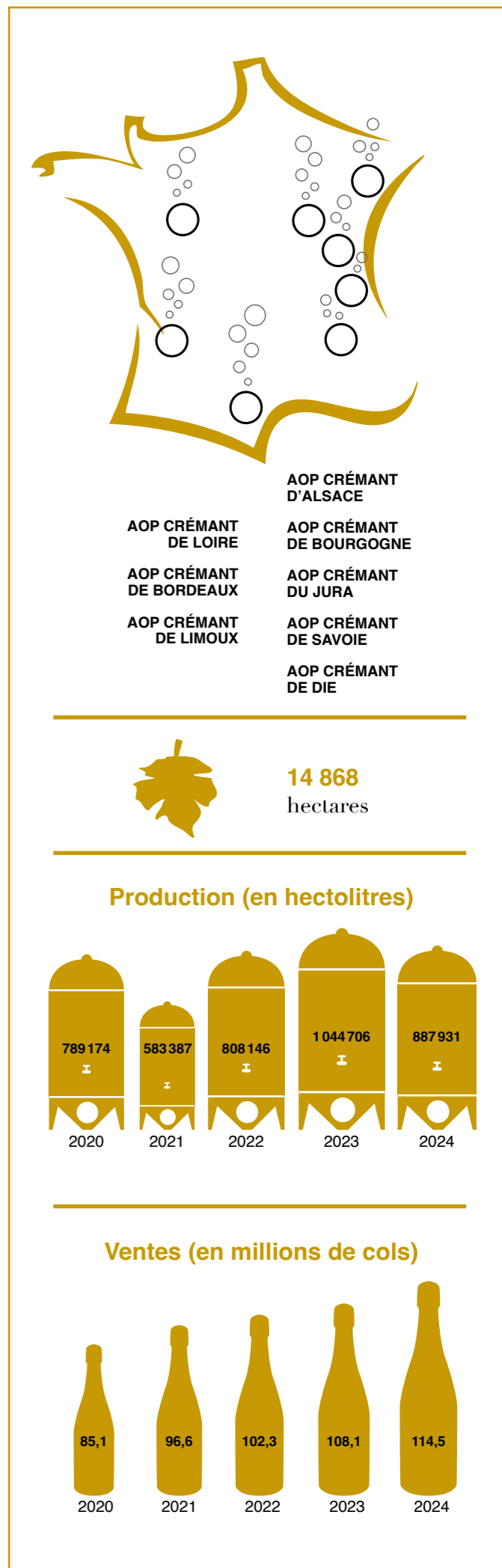
### La méthode traditionnelle

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

### Des ventes en croissance

À contre-courant des dynamiques de déconsommation, le Crémant est porté par une progression de ses ventes 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 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.



# 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, colombard, cot, merlot blanc, merlot noir, muscadelle, petit verdot, semillon, sauvignon blanc, sauvignon gris, semillon, 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 semillon. 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.

## 2024

**Surfaces :** 1 927 hectares

**Production :** 130 709 hectolitres

**Marchés :** 12 M de cols

[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).

## 2024

**Surfaces :** 3 433 hectares

**Production :** 189 873 hectolitres

**Marchés :** 23,6 M de cols

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

# AOP CRÉMANT DE DIE

## Reconnaissance en appellation

1993

## Vignoble

30 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.

## 2024

**Surfaces :** 40 hectares

**Production :** 2 994 hectolitres

**Marchés :** 275 100 cols

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

# AOP CRÉMANT DU JURA

## Reconnaissance en appellation

1995

## Vignoble

100 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

pinot gris, pinot noir, poulsard, trousseau, chardonnay et savagnin.

## 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.

## 2024

**Surfaces :** 298 hectares

**Production :** 5 055 hectolitres

**Marchés :** 2,7 M de cols

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

# AOP CRÉMANT DE LIMOUX

## Reconnaissance en appellation

1990

## Vignoble

40 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.

2024

**Surfaces :** 1 097 hectares

**Production :** 46 112 hectolitres

**Marchés :** 7,7 M de cols

[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, marie remarquablement la sensation de fraîcheur à la douceur.

2024

**Surfaces :** 3 600 hectares

**Production :** 205 000 hectolitres

**Marchés :** 26,8 M de cols

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

# AOP CRÉMANT DE SAVOIE

## Reconnaissance en appellation

2015

## Vignoble

21 communes

## Terroir

Implanté sur les contreforts occidentaux du massif alpin, le vignoble est située 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

aligoté, altesse, chardonnay, jacquère, mondeuse blanche, chasselas, molette, gamay, mondeuse noir et 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.

2024

**Surfaces :** 47 hectares

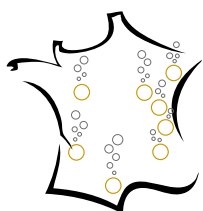
**Production :** 3 188 hectolitres

**Marchés :** 368 856 cols

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



La Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant rassemble sept des huit appellations de Crémant en France. L'AOP Crémant d'Alsace est la huitième. Toutes les infos la concernant sont à retrouver sur le site [www.vinsalsace.com](http://www.vinsalsace.com)



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

**CONTACTS PRESSE**

**Agence Clair de Lune**

Cécile Lenne

+33 (0)4 69 67 46 17

[cecile.lenne@clairdelune.fr](mailto:cecile.lenne@clairdelune.fr)

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

**CONTACT**

**Fédération Nationale des Producteurs  
et Élaborateurs de Crémant**

Édouard Cassanet

+33 (0)6 09 72 98 22

[edouardcassanet@gmail.com](mailto:edouardcassanet@gmail.com)

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