

## L'AOC Crémant

Le **Crémant**, est un effervescent qui peut être élaboré dans 8 régions viticoles françaises :  
l'Alsace, la Bourgogne, le Jura, la Savoie,  
le Diois, le Limouxin, le Bordelais  
et la Loire.



## Le terme « Crémant » est 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.

## 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 est 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.

## Chiffres clés (2019)

- **Nombre d'AOC** : 8 (Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Die, Jura, Limoux, Loire et Savoie).
- **Superficie en production** : 11 722 hectares
- **Nombre d'élaborateurs** : près de 6000, toutes régions et toutes catégories confondues.
- **Production annuelle** : 874 820 hl, toutes régions confondues.
- **Ventes** : 83,6 millions de cols. L'export varie en fonction des régions, mais représente en moyenne entre 20 % et 50 % des ventes.

## Les vins

## AOC Crémant du Jura

(AOC depuis le 9 octobre 1995)

Aujourd'hui, le Crémant du Jura blanc est produit par plus de 90 % des domaines, contre 10 % pour le Crémant du Jura rosé.

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.

## Jura – Chiffres clés (2019)

- **Superficie en production** : 515 hectares
- **Aire de production** : 80 communes
- **Nombre** : 104 élaborateurs et 450 producteurs
- **Production annuelle** : 35 000 hectolitres
- **Ventes** : 70% sur le marché français et 30% à l'export
- **Nombre de cols vendus** : 1,7 millions par an

## AOC Crémant de Loire

(AOC depuis le 17 octobre 1975)

L'aire de production couvre les régions d'AOC d'Anjou, de Saumur, de Touraine et de Cheverny.

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.

## Loire – Chiffres clés (2019)

- **Superficie en production** : 2 626 hectares
- **Aire de production** : 255 communes
- **Nombre d'élaborateurs** : 38 élaborateurs, 597 producteurs
- **Production annuelle** : 185 000 hectolitres
- **Ventes** : 44% sur le marché français et 56% à l'export
- **Nombre de cols vendus** : 17 millions par an

## **AOC Crémant de Bordeaux**

(AOC depuis le 3 avril 1990)

Le vignoble bénéficie d'un climat océanique tempéré et humide caractérisé par des hivers doux aux gelées très rares.

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 %).

## **Bordeaux – Chiffres clés (2019)**

- **Superficie en production** : 910 hectares
- **Aire de production** : 143 communes
- **Nombre de producteurs** : 6 élaborateurs, 159 producteurs
- **Production annuelle** : 66 571 hectolitres
- **Ventes** : 80% sur le marché français et 20% à l'export

## **AOC Crémant de Bourgogne**

(AOC depuis le 17 octobre 1975)

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 beurot.

Deuxième catégorie :

gamay noir à jus blanc (limité à 20 % maximum de la  
cuvée), aligoté, melon et sacy.

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

## **Bourgogne – Chiffres clés (2019)**

- Superficie en production : 2 861 hectares
- Aire de production : 386 communes
- Nombre d'élaborateurs : 138 élaborateurs, 1 685 producteurs
- Production annuelle : 231 719 hectolitres
- Ventes : 62% sur le marché français et 38 % à l'export
- Nombre de cols vendus : 19,2 millions par an



## **AOC Crémant de Limoux**

**(AOC depuis le 21 aout 1990)**

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 %.

Le pinot noir est le cépage pour les rosés.

## **Limoux – Chiffres clés (2019)**

- **Superficie en production** : 823 hectares
- **Aire de production** : 41 communes
- **Nombre de producteurs** : 15 élaborateurs, 183 producteurs
- **Production annuelle** : 40 811 hectolitres
- **Ventes** : 56 % sur le marché français et 44 % à l'export
- **Nombre de cols vendus** : 5,8 millions par an

## AOC Crémant d'Alsace

(AOC depuis le 24 août 1976)

Les Crémants d'Alsace sont généralement issus de l'assemblage de plusieurs cépages : pinot blanc, auxerrois, riesling, pinot gris, chardonnay et pinot noir.

Mais ils peuvent également provenir d'un cépage unique. 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 ».

## Alsace - Chiffres clés (2019)

- **Superficie en production** : 3 900 hectares
- **Aire de production** : 119 communes
- **Nombre d'élaborateurs** : 530 élaborateurs, 3 200 producteurs
- **Production annuelle** : 310 000 hectolitres
- **Ventes** : 79% sur le marché français et 21 % à l'export
- **Nombre de cols vendus** : 32,9 millions par an

## AOC Crémant de Die

(AOC depuis le 26 mars 1993)

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.

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.

## Die – Chiffres clés (2019)

- **Superficie en production** : 30 hectares
- **Aire de production** : 31 communes
- **Nombre d'élaborateurs** : 13 élaborateurs, 24 producteurs
- **Production annuelle** : 1 719 hectolitres
- **Ventes** : 92% sur le marché français et 8 % à l'export
- **Nombre de cols vendus** : 201 080 par an

## **AOC Crémant de Savoie**

**(AOC depuis le 11 septembre 2015)**

Le vignoble AOC de Savoie s'est développé en majorité sur les coteaux escarpés qui bordent les vallées.

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.

## **Savoie – Chiffres clés (2019)**

- **Superficie en production** : 57 hectares
- **Aire de production** : 44 communes
- **Nombre d'élaborateurs** : 2 élaborateurs, 50 producteurs
- **Production annuelle** : 4 000 hectolitres
- **Ventes** : 95 % sur le marché français et 5 % à l'export
- **Nombre de cols vendus** : 350 000 par an

