



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

COMMUNIQUE DE PRESSE – 24 mars 2017

## PALMARES OFFICIEL

### 26ème CONCOURS NATIONAL DES CRÉMANTS

#### 222 vins médaillés, ambassadeurs de leurs régions d'origine

La Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant organisait, ce vendredi 24 mars, le 26ème Concours National des Crémants. Cette année, c'était l'AOC Crémant de Savoie qui recevait ce prestigieux concours et les délégations des 8 autres appellations de Crémants.

Chaque année, une appellation est en charge de l'organisation du concours qui se veut original de par son phénomène itinérant de région en région. Après Limoux en 2016, cette année, la Savoie recevait les représentants des 8 autres régions productrices de Crémants.

Les 220 membres d'un jury constitué de professionnels ont dégusté les 707 échantillons présentés au concours et ont décerné **222 médailles** dont **129 médailles d'or**, **74 d'argent** et **19 de bronze**.

	Echantillons	Médailles	Or	Argent	Bronze
<b>Crémant d'Alsace</b>	189	59	34	17	8
<b>Crémant de Bordeaux</b>	53	16	11	5	0
<b>Crémant de Bourgogne</b>	157	53	29	20	4
<b>Crémant de Die</b>	12	4	2	2	0
<b>Crémant du Jura</b>	42	13	9	4	0
<b>Crémant de Limoux</b>	41	13	7	6	0
<b>Crémant de Loire</b>	109	30	15	10	5
<b>Crémant de Luxembourg</b>	80	26	16	8	2
<b>Crémant de Savoie</b>	24	8	6	2	0
<b>Total</b>	<b>707</b>	<b>222</b>	<b>129</b>	<b>74</b>	<b>19</b>

La presse nationale et européenne présente a décerné sa distinction « **Prix de la Presse** » en distinguant **11 cuvées parmi les médaillées.**

	Domaine	Cuvée
<b>Crémant d'Alsace</b>	CATTIN	Brut
<b>Crémant de Bordeaux</b>	MAISON REMY BREQUE	Cuvée Prestige
<b>Crémant de Bordeaux</b>	CAVE SAINT PEY DE CASTETS	Balard Rosé
<b>Crémant de Bourgogne</b>	BAILLY LAPIERRE	Pinot Noir
<b>Crémant de Die</b>	CAVE CAROD	Blanc Brut
<b>Crémant du Jura</b>	LA MAISON DU VIGNERON / MARCEL CABELIER	Vintage
<b>Crémant du Jura</b>	CAVEAU DES BYARDS	Rosé Brut
<b>Crémant de Limoux</b>	SIEUR D'ARQUES	Première Bulle 2014
<b>Crémant de Loire</b>	DOMAINE LA GACHERE/LEMOINE	Blanc brut
<b>Crémant de Luxembourg</b>	DOMAINE VITICOLE DU CEP D'OR	Blanc Brut
<b>Crémant de Savoie</b>	ANDRE & MICHEL QUENARD	Blanc Brut Extra

Pour **Michel Quenard**, Président du syndicat régional des Vins de Savoie :

*« Nous sommes heureux et fiers d'avoir pu accueillir une première fois ce concours dans notre région alors que notre AOC a vu le jour il y a deux ans à peine. Notre rigueur dans la qualité de nos produits est à l'image de l'organisation de cet évènement majeur du monde de la bulle. Le Crémant de Savoie a dorénavant toute sa place dans le haut de la pyramide des vins effervescents français. »*

Pour **Franck Vichet**, Président de la Fédération des Producteurs et Elaborateurs de Crémant  
*« Les Crémants de Savoie commencent à arriver sur le marché avec une production moins confidentielle que par le passé. C'est de bon augure pour l'ensemble des Crémants qui pourront en profiter pour investir les stations de sport d'hiver. L'occasion pour les touristes étrangers de découvrir cet effervescent. »*

Pour **Olivier Sohler**, Directeur de la Fédération des Producteurs et Elaborateurs de Crémant :  
*« Le Concours National des Crémants permet de distinguer la crème des Crémants et est un vecteur complémentaire de haute qualité du produit par l'esprit de concurrence qui règne entre les élaborateurs pour décrocher cette récompense. »*

**Contact presse**

Amélie Bluma et Florie Charnay  
 Agence Clair de Lune  
 Bureau +33(0)4 72 07 31 99  
[florie.charnay@clairdelune.fr](mailto:florie.charnay@clairdelune.fr)