



## Le Crémant, un vin effervescent qui monte en gamme !



**Avec 80 millions de cols vendus en 2016, le marché des Crémants se porte bien, en France comme à l'international avec une belle progression de 5 à 7 % chaque année. Source : FNPEC (Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant). Les bulles de Crémant ont vraiment le vent en poupe !**



Le Crémant, vin effervescent mousseux obtenue par méthode traditionnelle, regroupe huit appellations, chacune reconnue en tant qu'AOP : Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Die, Jura, Limoux, Loire et Savoie. La production de chacun doit respecter un cahier des charges stricte propre à sa région.



Grâce à sa personnalité et à sa qualité, le Crémant d'Alsace est le premier vin mousseux consommé à domicile en France. Issu de l'assemblage de plusieurs cépages (pinot blanc, riesling, pinot gris, chardonnay, auxerrois, pinot noir), et aussi d'un cépage comme les blancs de blancs élaborés avec du pinot blanc.

Réputé pour la finesse de sa bulle, le Crémant de Bordeaux est un vin brillant à la mousse persistante et doté d'une finale longue en bouche et fruitée. Deux cépages principaux, le sémillon et le sauvignon. Quant au Crémant rosé, son subtil assemblage de cabernet et de merlot ravira les palais à l'apéritif ou au dessert.



**Le Crémant de Bourgogne est connu sous quatre noms différents, Crémant de Bourgogne blanc, blanc de blanc, blanc de noir et rosé. Ils sont produits principalement avec du pinot noir et du chardonnay. Le rosé est un choix judicieux pour un dessert. Le blanc de noirs plus vineux se mariera volontiers avec une viande.**



Le vignoble de Die est issu de petites parcelles le long de la vallée de la Drôme entre 200 m et 700 m d'altitude. Autrefois issu d'un seul cépage, la clairette blanche, aujourd'hui l'aligoté et le muscat entre dans sa composition et lui confèrent des arômes de fruits verts, beaucoup de fraîcheur et une belle vivacité.

Vin effervescent de convivialité par excellence, le Crémant du Jura est réputé pour la finesse et la légèreté de ses bulles et ont acquis une belle notoriété. Ses cépages sont le pinot noir, le trousseau, le chardonnay, le poulsard et savagnin. Il se distingue par son élégance tout en conservant le caractère des vins du Jura.

Au pays du Crémant de Limoux, l'appellation bénéficie d'un bon ensoleillement et d'une pluviométrie bien répartie tout au long de l'année. Deux cépages principaux, le chardonnay et le chenin qui se distingue par un nez de fleurs blanches associé à de subtiles notes parfumées d'agrumes. A déguster entre 8 à 10°.

La Loire est la région viticole la plus étendue de France. Sur les aires d'appellation Anjou, Saumur, et Touraine, les Crémants de Loire ont deux cépages stars, le chenin et le cabernet franc. Des assemblages viennent se rajouter partiellement, le Chardonnay, le pinot noir et même un original rare l'orbois.

Le vignoble de Savoie s'est développé en majorité sur les côtes escarpés qui bordent les vallées situés entre 250 et 450 m d'altitude. Le Crémant de Savoie est élaboré à partir des cépages autochtones, Jacquère et Altesse à 60%. Les 40% restants se trouvent, les chasselas, chardonnay, pinot noir et gamay.

## LA SÉLECTION DE LA RÉDACTION

**Le Crémant d'Alsace, Mayerling, Rosé Brut, 8,80 € de la Cave de Turckheim**

homactu.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Arômes délicats de framboise, fraîcheur et vivacité. Accords culinaires : apéritif, poisson, buffet froid  
[info@cave-turckheim](mailto:info@cave-turckheim)

**Le Crémant de Bordeaux, Cuvée Prestige Brut, Blanc Brut, 6,50 € de la Maison Rémy Brèque**