



PALMARÈS

29^e Concours national des Crémants : les résultats

Pour la première fois organisé sous forme itinérante avec des dégustations dans chaque vignoble, le Concours national des Crémants a livré son verdict. 203 vins ont été récompensés, dont 98 médailles d'or, 86 médailles d'argent et 19 médailles de bronze. Un peu plus de 800 références étaient en compétition.

Les résultats par appellation

AOP Crémant d'Alsace

- 25 médailles d'or
- 22 médailles d'argent
- 5 médailles de bronze

AOP Crémant de Limoux

- 8 médailles d'or
- 6 médailles d'argent

AOP Crémant de Bordeaux

- 12 médailles d'or
- 8 médailles d'argent

AOP Crémant de Loire

- 9 médailles d'or
- 12 médailles d'argent
- 3 médailles de bronze

AOP Crémant de Bourgogne

- 16 médailles d'or
- 21 médailles d'argent
- 8 médailles de bronze

AOP Crémant de Luxembourg

- 16 médailles d'or
- 8 médailles d'argent
- 3 médailles de bronze

AOP Crémant de Die

- 3 médailles d'or
- 1 médaille d'argent

AOP Crémant de Savoie

- 2 médailles d'or
- 1 médaille d'argent

AOP Crémant du Jura

- 7 médailles d'or
- 7 médailles d'argent

Le Concours national des Crémants

Créé en 1991 à l'initiative de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant qui réunit aujourd'hui 8 appellations d'origine protégée (AOP) en France et au Luxembourg, le concours national des Crémants est l'un des plus atypiques concours de vin organisés en Europe. Réservé aux Crémants blancs et rosés, il permet à des jurys professionnels d'attribuer, suite à une dégustation à l'aveugle, des médailles d'or, d'argent ou de bronze à la crème des Crémants afin de la valoriser sur les marchés.

Palmarès détaillé : www.cremants.com

Pour télécharger le détail de chaque région : cliquez ici.

Contact Presse - Agence Clair de Lune

Amélie Bluma & Anouck Duchosal

+ 33 (0)4 81 13 15 23 - anouck.duchosal@clairdelune.fr

www.clairdelune.fr



ÉVÉNEMENT

29^e Concours National des Crémants : des dégustations délocalisées dans chaque appellation



Créé en 1991 à l'initiative de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant, le Concours National des Crémants, ouvert à 9 appellations d'origine protégée (AOP) en France et au Luxembourg, est l'un des plus atypiques concours de vin organisés en Europe.

Chaque année, il permet à des jurys composés de professionnels d'attribuer, suite à une dégustation à l'aveugle, des médailles d'or, d'argent ou de bronze à la crème des Crémants afin de la valoriser sur les marchés.

Compte tenu des impératifs sanitaires liés à la crise du Covid-19, l'édition de cette année sera, pour la première fois, organisée sous forme itinérante avec des dégustations dans chaque vignoble. Elles seront programmées entre le 28 septembre et le 15 octobre 2020.

À l'issue du concours, le palmarès sera publié sur le site de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant : cremants.com

LES DATES DE L'ÉDITION 2020

- AOP Crémant de Die :
lundi 28 septembre 2020
- AOP Crémant de Limoux :
mercredi 30 septembre 2020
- AOP Crémant de Bordeaux :
vendredi 2 octobre 2020
- AOP Crémant de Loire :
lundi 5 octobre 2020
- AOP Crémant de Bourgogne :
mercredi 7 octobre 2020
- AOP Crémant du Jura :
jeudi 8 octobre 2020
- AOP Crémant de Savoie :
vendredi 9 octobre 2020
- AOP Crémant d'Alsace :
mardi 13 octobre 2020
- AOP Crémant de Luxembourg :
jeudi 15 octobre 2020

+
de **600**
vins présentés
chaque année

5
catégories
de vin

1. Crémant blanc brut
2. Crémant blanc brut millésimé
3. Crémant rosé brut
4. Crémant blanc de noirs brut

5. NOUVEAU
Crémant cuvées spéciales
(cuvées extra-brut, cuvées vieilles en
fût de chêne, cuvées élevées plus de 36
mois sur lattes, etc.)

9
appellations
d'origine protégée

Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Die,
Jura, Limoux, Loire, Savoie et
Luxembourg

Le Crémant est un terme protégé qui recouvre une catégorie de vins effervescents, blancs ou rosés, qui respectent les conditions suivantes :

- les raisins sont récoltés manuellement
- les vins sont issus de moûts obtenus par pressurage de raisins entiers ou éraflés
- les bulles sont obtenues selon la méthode traditionnelle ; incluant une deuxième fermentation en bouteille
- les vins sont élevés sur lattes pendant une période minimale de neuf mois
- la teneur en sucre est inférieure à 50 g/l
- ils sont produits dans l'une des neuf appellations d'origine protégée reconnues, huit en France et une au Luxembourg.

Actualités, enjeux, nouveau millésime, impact de la crise du Covid-19... ➔



AOC CRÉMANT DE BORDEAUX - CONJONCTURE

Une appellation qui a trouvé son point d'équilibre



1991

date de reconnaissance en appellation

PRODUCTION



10

élaborateurs



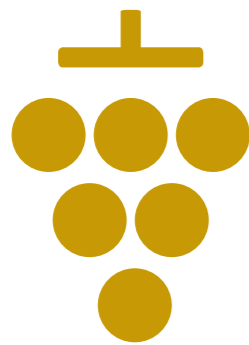
816 ha

surfaces



56 954 hl

volumes
(+ 72% en cinq ans)



cépages :
merlot, cabernet franc,
sémillon, muscadelle,
ugni blanc

MARCHÉS



51 972 hl

sorties de chai
(+ 132% en cinq ans)

80%

France

20%

export

Chiffres 2019



© Guillaume Bonnaud

Dominique Furlan, président de la section Crémant de Bordeaux

La dernière décennie : le bilan

« En trente ans, nous avons connu une progression significative des volumes : nous sommes passés d'une production confidentielle à une production reconnue, au niveau des quantités mais aussi pour la qualité. Nous bénéficions notamment d'un rapport qualité-prix jugé très compétitif. Aujourd'hui, nous sommes ainsi présents à peu près partout et plus seulement en région bordelaise. 20 % de nos marchés sont désormais à l'export, essentiellement en Europe (Allemagne, Europe du Nord, Europe de l'Est) et de plus en plus au Japon et aux États-Unis. »

L'avenir : les enjeux

« Nous arrivons maintenant à un palier de production, qui constitue notre point d'équilibre, comme le prouve la stagnation des intentions de production. Notre ambition passe dorénavant par la montée en gamme avec des élevages sur lattes plus longs afin de produire des vins plus complexes, qui pourront investir des segments à plus forte valeur ajoutée, surtout que nous pouvons nous appuyer sur la très forte renommée du nom Bordeaux, dont l'image est très porteuse à l'international. »

L'actualité : le millésime et l'impact du Covid-19

« Le millésime a été dur avec beaucoup de pluies au printemps et donc la pression des maladies. Heureusement, nous avons pu nous appuyer sur l'expérience de 2018 afin d'optimiser la cadence des traitements. À l'arrivée, nous sommes très satisfaits avec une vendange certes précoce (un mois d'avance, ce qui est un record) mais des volumes au rendez-vous et une belle qualité de raisin. Commercialement, les ventes sont pour l'instant en deçà d'une année normale compte tenu de la crise du Covid-19. Pour la fin d'année, nous sommes en phase d'attente en ce qui concerne le marché français mais très confiants sur la reprise de l'export où les signaux sont positifs. »



CONJONCTURE | FRANCE

Les Crémants : des vins qui rivalisent désormais avec les plus grands effervescents

En 2019, les appellations de Crémant ont produit plus de 110 millions de bouteilles, dépassant pour la première fois la barre des 100 millions, leur objectif historique. Désormais, elles entendent stabiliser leurs volumes dans le temps afin de lisser les incidences des aléas climatiques de façon à consolider leurs marchés et à en développer de nouveaux. Elles ambitionnent notamment, après une année marquée par la crise du Covid-19 qui a affecté la consommation des bulles, produits festifs par excellence, d'investir le stratégique marché britannique, marché de référence des vins effervescents, en valorisant l'image haut de gamme associée à une production particulièrement exigeante (vendanges manuelles, longs élevages, etc.).



PRODUCTION

Surfaces



11 797 ha

MARCHÉS

Sorties de chai



675 718 hl

Volumes



687 086 hl

Export



entre 8 et 59 %