



CONGRÈS DES CRÉMANTS/La famille des Crémants de France et du Luxembourg s'est réunie du 23 au 25 mars à Chambéry pour son 26^e congrès constatant le développement des volumes pour tous les Crémants.

707 Crémants à Chambéry et 222 médaillés



Les huit présidents des Crémants français ont présenté aux journalistes spécialisés les dossiers abordés lors de ce 26^e congrès national. Michel Quenard en a profité pour faire découvrir le Crémant de Savoie et les vins de Savoie aux 200 congressistes et aux nombreux journalistes venus majoritairement de pays étrangers.

C'est le petit nouveau de la famille des Crémants, l'AOC Crémant de Savoie, qui accueillait cette année le 26^e congrès national des Crémants de France et du Luxembourg. Réunis à Chambéry, du 23 au 24 mars, plus de 200 producteurs et élaborateurs des huit appellations françaises, plus celles du Luxembourg étaient reçues par Charles Henri Gayet, président du CIVS et Michel Quenard, président du SRVS, « cet événement scelle l'entrée du vignoble Savoyard dans cette grande famille, depuis le 13 septembre 2015 ». Produit ici par près d'une cinquantaine de producteurs sur autant de communes, l'AOC Crémant de Savoie est réalisé principalement à partir de deux cépages locaux - jacquère et altesse - qui confèrent au Crémant de Savoie une forte personnalité. Avec un cahier des charges rigoureux, les premiers vins montrent un style très actuel et les premières bouteilles commercialisées en 2016 ont connu un véritable succès.

Un phénomène mondial

Ce succès commercial est une réalité pour tous les Crémants. Sur les 80 millions de bouteilles vendues annuellement, 10 à 55 % partent à l'export selon les régions et les ventes progressent en moyenne de près de 5 % chaque année. Jusque-là ces exportations concernaient principalement la Belgique et l'Allemagne, mais le marché est en fort développement aux USA et dans tous les pays du Nord de l'Europe. La présence de nombreux journalistes étrangers lors de ce congrès démontre tout l'intérêt pour ces bulles. Certes moins chers que le Champagne, les Crémants ont surtout une typicité, selon leur terroir et les cépages utilisés qui séduisent les amateurs de vin dans tous les pays du monde.

Protéger les Crémants

Franck Vichet, président de la Fédération nationale des producteurs et élaborateurs de Crémant, viticulteur du Jura, a précisé les objectifs de la Fédération nationale, « notre rôle est la promotion de l'ensemble des Crémants en France et à l'étranger et la protection de cette appellation Crémant qui est enviable et copiée ». Le président du Crémant de Bordeaux confirme « qu'en particulier dans les pays asiatiques où la demande est forte, il faut être vigilant car la copie est facile ! ». Olivier Sohler, directeur de la Fédération nationale (et



Production des huit Crémants français

- Alsace : 3 500 ha et 295 300 hl.
- Bordeaux : 800 ha et 68 000 hl.
- Bourgogne : 2 400 ha et 151 000 hl.
- Die : 43 ha et 2 000 hl.
- Jura : 282 ha et 20 000 hl.
- Limoux : 710 ha et 41 000 hl.
- Loire : 2 150 ha et 120 000 hl.
- Savoie : 57 ha et 4 000 hl. ■

également du Crémant d'Alsace) rappelle que « des règles de production sont inscrites précisément dans les cahiers des charges et qu'elles sont reconnues par les instances européennes ». Ensuite chaque région gère la spécificité de son produit selon les cépages et les terroirs, ce qui explique le slogan de la Fédération des Crémants : « Osez les différences ». Il a précisé à la question d'un journaliste « qu'à ce jour, il n'y a pas de demande officielle en instance pour rejoindre la famille des Crémants ».

Coup de Phare sur le concours national

Après le congrès, le concours national des Crémants de France et Luxembourg s'est déroulé le vendredi matin. Le jury, composé de professionnels du vin et de journalistes spécialisés avait pour mission de noter les 707 échantillons remplissant des conditions réglementaires

rigoureuses. Ballet de flacons parfaitement orchestré, ce concours de dégustation à l'aveugle est ouvert à tous les producteurs-élaborateurs et élaborateurs de Crémant exerçant à l'intérieur des aires géographiques des appellations d'origine contrôlées Crémant. Les huit appellations constituaient chacune une catégorie de l'épreuve avec des sous-catégories. Les médailles d'or, d'argent et de bronze, région par région, de cette édition 2017 ont été décernées au cours d'un dîner de gala au Casino d'Aix-les-Bains. 222 médailles, dont 129 médailles d'or, 74 d'argent et 19 de bronze, ont été décernées. Le prix de la Presse a distingué onze cuvées : une par Crémant, deux en Bordeaux et Jura. Pour le Crémant de Savoie, c'est le Domaine viticole d'André et Michel Quenard qui remporte ce prix.

Huit médailles pour les Crémants de Savoie

Parmi les 24 Crémants de Savoie présentés, huit ont obtenu une médaille pour leur Crémant blanc brut.

- Six médailles d'Or pour la Maison Cavallé (Aix-les-Bains), Le Cellier de Sordan (Jongieux), Jean-Paul Neyroud (Frangy), André et Michel Quenard (Chignin), Jean Perrier et fils (Les Marches), Le Cellier de Sordan (blanc brut millésimé).
- Deux médailles d'Argent pour l'Earl Blard et fils (Les Marches) et la Cave du Prieuré (Jongieux) pour son blanc brut millésimé. ■

Claudine Lavoret



La dégustation qui s'est déroulée devant l'Hôtel de ville de Chambéry a mis en valeur la typicité de chacun des Crémants, comme ici avec un Crémant du Luxembourg.

Concours Crémants

fabienlaine.co - parution du 5 avril 2017

WWW.FABIENLAINE.CO

05/04/2017

Fabien Lainé

Crémant – The great alternative bubble

We often talk about Champagne, but there is also so many other great sparkling wines produced all over the French territory. I was invited to take part in a press trip in Savoie with the National Federation of France Crémants (created in 1982). We spent much time meeting local producers and visiting cellars, including sparkling wines and still wines from the region. Savoie is still one of the hidden treasure of France wine world but small region so small volumes produced.

There was also plenty to discover as it was the yearly contest of Crémants, with all the regions represented Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Die, Jura, Limoux, Loire and Savoie, plus as every year the neighbour Luxembourg was part of the game. The Crémant market is doing well in France and internationally, export is growing at a steady.



Concours Crémants

fabienlaine.co - parution du 5 avril 2017

Here is **MY selection** of the different regions with producers that produces great **Crémant wines**, **TOP bubbles** (some were present at the tasting and some not) and of course each region produces wines with their respective local grape varieties:

Best Crémants d'Alsace:

- Maison Pierre Sparr Successeurs – www.vins-sparr.com
- Albert Mann – www.albertmann.com
- Wolfberger – www.wolfberger.com
- Domaine Barmés Buecher – www.barmes-buecher.com
- Joseph Cattin – www.cattin.fr

Best Crémants de Bordeaux:

- Maison Remy Brequet – www.remy-breque.com
- Dulong Calvet – www.dulong.com

Best Crémants de Bourgogne:

- Clothilde Davenne – www.clotildedavenne.fr
- Vitteau Alberti – www.vitteaut-alberti.fr
- Cave de Lugny – www.cave-lugny.com
- Bailly Lapierre – www.bailly-lapierre.fr
- Maison Louis Boillot – www.louis-bouillot.com



Best Crémants de Die:

- Domaine Achard Vincent – www.domaine-achard-vincent.com
- Caves Carod – www.caves-carod.com

Concours Crémants

Falstaff- parution du 12 avril 2017

falstaff

WWW.FASLSTAFF.AT

12/04/17

Gerhild BURKHARD

Crémants im Wettbewerb

Aus 707 eingereichten Schaumweinen wurden Ende März die Besten der Besten prämiert.

Der nationale Verband der Crémantproduzenten (la Fédération Nationale des Producteurs et Élaborateurs de Crémant) veranstaltete am 24. März 2017 den 26. Nationalen Crémantwettbewerb. Die acht französischen Regionen (Elsass, Bordeaux, Bourgogne, Die, Jura, Limoux, Loire, Savoie) sowie Luxemburg waren teilnahmeberechtigt und mit hochwertigen Schaumweinen vertreten.

Von den insgesamt 707 eingereichten Verkostungsproben wurden 222 Medaillen vergeben. Aus der Vielzahl der Goldmedaillen wählten die nationale und internationale Presse für jede Region einen Pressepreis ein.

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

Spannende Rebsorten

In diesem Jahr wurde der Wettbewerb in der AOC Crémant Savoie ausgetragen. Die Region Savoie wurde erst 2016 in die Familie der AOC-Crémant (geschützte Ursprungsbezeichnung) aufgenommen. Sie gehört zu den kleinsten aber auch zu den spannendsten Crémantregionen Frankreichs. Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 250 bis 450 Metern und bieten eine Vielzahl von autochtonen Rebsorten, wie beispielweise Jacquère, Altesse und Savagnin.

Wichtiger Wirtschaftsfaktor

Die Bezeichnung Crémant ist in Europa geschützt. Strenge gesetzliche Bestimmungen sichern die Qualität und regeln den An- und Ausbau. Entscheidend für die Qualität sind die zweite Flaschengärung, die sogenannte »Méthode traditionnelle« und die obligatorische Mindestlagerzeit der Crémants von zwölf Monaten. Während dieser Zeit entsteht das feinperlige Mousseux in der Flasche und die Aromen können sich zu zartduftigen Schaumweinen entwickeln. Von den in Frankreich ca. 80 Mio. verkauften Flaschen, gehen je nach Region zwischen 20 und 50 Prozent in den Export und sind somit ein wichtiger Wirtschaftsfaktor.

Concours Crémants

Quentin Sadler's Wine Page - parution le 18 juillet 2017



Quentin Sadler's Wine Page
sharing thoughts on wine, food and travel

Quentin Sadler's Wine Page

Sharing thoughts on wine, food and travel

POSTED ON 10/04/2017

A Craving for Crémant – Exciting French Sparkling Wines

POSTED ON 10/04/2017



©2017 Quentin Sadler
wine@quentinsadler.com

The beautiful landscape in Savoie.

CONSULTEZ L'ARTICLE DANS SON INTÉGRALITÉ !