

De l'Alsace à la Savoie : 150 raisons valables de sabrer le crémant



Amateur de bulles déroutés par la hausse des prix des champagnes, réjouissez-vous. Les crémants sont une alternative de choix et sauront vous séduire par la diversité de leurs cépages, de leurs styles et surtout par la douceur de leurs tarifs.

«Crémant : vin effervescent, blanc ou rosé, élaboré selon la méthode traditionnelle. Il peut provenir de huit régions différentes. Le mot crémant est une appellation protégée par un cahier des charges. » Voilà pour la définition. Mais derrière le mot, c'est un univers en pleine effervescence qui se dévoile. L'histoire des crémants débute officiellement en octobre 1975 avec la création des appellations Crémant de Bourgogne et Crémant de Loire. Auparavant, cette dénomination était principalement employée en Champagne pour désigner des vins avec moins d'effervescence et donc une texture plus crémeuse. Les Champenois acceptent alors de renoncer à ce terme pour en protéger un autre, "méthode champenoise", exclusivement autorisé pour les vins produits dans la région Champagne.

Sémillon, chenin, jacquère, savagnin...

Les huit autres régions de production de vins effervescents (Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Diois, Jura, Loire, Limouxin et Savoie) doivent utiliser le terme "méthode traditionnelle". Dans les deux cas, il s'agit pourtant d'une double fermentation, la seconde se déroulant en bouteille, suivie d'un élevage sur lies. Pour les crémants, le minimum est de neuf mois sur lies et au moins douze mois avant commercialisation. Voilà pour quelques aspects techniques.

La diversité des régions de production constitue un formidable réservoir de styles. Chacune fait la part belle à

certaines de ses cépages les plus emblématiques, affirmant ainsi une identité forte. À Bordeaux, le sémillon, majoritaire dans les assemblages de blanc, apporte sa texture. En Savoie, la jacquère joue le rôle principal, conférant légèreté et tension aux vins, tandis que l'altessse livre de fins amers. À Limoux, le chenin et le mauzac sont garants d'une certaine droiture avec une aromatique fine et délicate. Savagnin, poulard et trousseau dans le Jura, clairette dans le Diois, riesling en Alsace, chardonnay et pinot noir en Bourgogne... Tous font de ces effervescents des vins au caractère bien trempé avec des interprétations liées aux types de sols et à la patte des vigneron, et ont rendu cette dégustation particulièrement enthousiasmante.

Des ventes qui explosent

Les amateurs ne s'y trompent pas. Depuis quelques années, le succès des crémants est un motif de joie dans un marché du vin morose. Si l'on met de côté l'année 2020 en raison du Covid-19, les ventes en volume sont en progression de 4 à 7 % par an depuis 2017. Avec des croissances de ventes fulgurantes (en volume) pour certaines régions entre 2016 et 2024 : +63 % à Limoux, +81 % en Bourgogne et +269 % à Bordeaux. C'est bien simple : c'est aujourd'hui la seule catégorie de vin dont les ventes augmentent.

Comment expliquer ce succès continu ? La question du style a déjà été évoquée. Les amateurs curieux ont à leur disposition un terrain de jeu exceptionnel et des possibilités innombrables, comme le montre cette dégustation. Mais ce sont surtout les progrès qualitatifs des vins qu'il faut souligner. Du fin et longiligne blanc de blancs du domaine Ligier dans le Jura à la solera riche et complexe du domaine Achillée en Alsace, en passant par les vineuses Bulles de Paul du domaine Chevrot en Bourgogne, les vigneron s'en donnent à cœur joie et font de ces crémants de vrais espaces d'expression. Les moments de dégustation et les accords possibles sont également infinis.

Des prix euphorisants

La question du prix est aussi un élément d'explication essentiel. De 7,70 € à 52,30 €, dont 75 % vendus 20 € ou moins, les 150 crémants présentés ici sont accessibles à toutes les bourses. D'autant que depuis 2020, le prix des champagnes a considérablement augmenté. Avec les effets de l'inflation, les champagnes sont devenus inaccessibles pour beaucoup de Français qui, de plus, n'y trouvent plus forcément leur compte. Car la hausse des tarifs ne s'est pas toujours accompagnée d'une amélioration de la qualité des vins. Les crémants constituent donc un refuge pour les amateurs en quête de bons rapports prix/plaisir. Mais quand on examine les chiffres de plus près, on constate que la croissance a démarré bien avant l'augmentation des prix champenois.

Dans le marché florissant des bulles de ces quinze dernières années, les crémants ont su se glisser dans un segment parfois décrié : le milieu de gamme. Alors que l'entrée de gamme est inondée par le prosecco italien dans le monde entier et que les champagnes dominent le secteur haut de gamme et luxe, il restait un espace pour des vins travaillés, avec de la personnalité et du fond, accessibles au plus grand nombre. C'est le coup de génie des producteurs de crémant d'avoir investi ce segment. Les vins sont excellents, avec du caractère, et l'immense majorité reste à des prix abordables, que ce soit pour un apéritif simple ou pour la table, voire pour les moments de fête.

Nous vous laissons partir à la découverte de cette dégustation qui vous permettra de garnir votre cave avec des bulles qui vous procureront assurément de belles émotions.

Conditions de la dégustation

Les 400 crémants ont été dégustés à La Revue du vin de France en juillet, août et septembre 2025, par Romain

02321GNZIR1_H-dQAEaVnUpIbrB1rTggHvVirahq/Ah_vXKmxW06YwKcQv1MsfP9U_WIEZEkoxPx1NFj5IDseL2qyHZFG7zCfECMPiG4ZDEz

Et si le crémant devenait un fer de lance de la région ? Avec un sémillon majoritaire, les crémants de Bordeaux semblent avoir une vraie carte à jouer auprès de consommateurs en recherche de fruits mûrs et de fraîcheur. Il y a un style, c'est indéniable. Il faut maintenant affiner le savoir-faire.

91/100

Château Haut-Rian

Brut Blanc de blancs 2022

Pauline Lapierre montre ici tout son savoir-faire. Ce 100 % sémillon brille par son élégance et sa pureté avec une maturité juste et de subtils arômes d'herbes sèches. La bouche est élancée avec une mousse onctueuse et une finale saline. **Prix : 14,50 €**

90-91/100

La Bastane

Brut 2022

Avec ce rosé, La Bastane offre un vin qui ne renie pas ses origines. Une fois passée la réduction, le nez s'ouvre sur un subtil mélange de groseille, de géranium, de pivoine et de mirabelle. En bouche, le vin se déploie tout en élégance fruitée avec une acidité rafraîchissante et une finale qui appelle le verre suivant. **Prix : 16,20 €**

90/100

Célène

Brut nature Blanc de blancs Diamant Grande Réserve 2015

Quel nez ! Les arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche sont nets, précis. C'est étincelant. En bouche, on retrouve l'énergie et la classe du nez avec une bulle fine et ciselée. La finale est plus ronde, avec des notes pâtisseries, terminant ce crémant de manière tout à fait gourmande. **Prix : 25 €**

89/100

Château Maison Noble

Brut nature

Ce 100 % cabernet-sauvignon arbore une robe jaune paille aux reflets roses du plus bel effet. Le charme des arômes opère tout de suite avec une sensation de maturité, de plénitude et d'énergie. La bouche est ronde et gourmande, la texture crémeuse avec la juste acidité pour rafraîchir le palais. Beau travail en brut nature. **Prix : 12,70 €**

89/100

Château Pinet La Roquette

Brut

100 % merlot à la robe couleur pêche soutenue. Nez démonstratif avec des arômes de fraise écrasée, de mûre et une pointe de champignon qui démontre une belle maturité. La bouche vineuse confirme cette impression de plénitude sans manquer de fraîcheur. Un vrai rosé de gastronomie. **Prix : 11,50 €**

89/100

Château de Sours

Extra-brut Quarry 2022

D'un très joli jaune paille léger, ce crémant annonce tout de suite la couleur avec un nez fin, précis, aux arômes de citron, lime, fruits à chair jaune et une pointe pâtisseries. La bouche est droite comme un "i", sapide et

02321GNZIR1_H-dQAEaVnUplbrB1rTggJuVirahq/Ah_vXKMxWO6YwkCqV1MsfP9U_WIEZEkoXpX1NFJ5IDseL2qyHZFG7zCfECMPIG4ZDEz

finement crémeuse. Un accord avec des fines de claire devrait satisfaire tout le monde. **Prix : N. C.**

89/100

Château Vilatte

Brut 2022

Issu d'un millésime chaud, 2022, ce joli crémant joue la carte de la précision. La maturité du fruit est évidente avec des arômes de citron, mandarine, fleur d'oranger. La bouche est construite autour d'une matière riche et soyeuse dans laquelle vient s'intégrer harmonieusement une acidité traçante. À ouvrir à table. **Prix : 11 €**

89/100

Les Cordeliers

Brut Grand Vintage 2018

100 % cabernet franc. Le nez brille par sa délicatesse et sa maturité. La bouche est construite autour d'une acidité laser et de bulles d'une grande finesse. Le dosage légèrement appuyé apporte cette touche de gourmandise qui plaira au plus grand nombre. **Prix : 20,90 €**

89/100

J. Queyrens & Fils

Brut Chapput

Nez ouvert charmeur sur le citron et le zeste de mandarine. Une pointe d'amande évoque l'élevage sur lies. La bouche est dynamique, vineuse avec une jolie matière enrobante et une finale sapide de longueur honnête. **Prix : 12 €**

88-89/100

Château Les Combes

Brut nature

Voilà un beau vin, fluide et fin. Le nez est assez puissant sur les agrumes et la prune verte ainsi que des notes briochées. La bouche est mûre et traçante avec une bulle délicate et un dosage juste. **Prix : 16,30 €**

88/100

Château de Bonhoste

Brut B de Bonhoste

Nez riche et complexe avec des arômes de tarte aux fruits frais. En bouche, c'est la gourmandise qui domine avec des arômes de pêche au sirop, une texture veloutée et un dosage brut marqué. Un crémant pour les amateurs de puissance. **Prix : 10,20 €**

88/100

Château Seguin

Brut Perle de Seguin

Nez frais et fruité, porté par les agrumes et une touche grillée. La bouche est à l'avenant, fraîche et directe avec une texture riche et une finale ronde. **Prix : 8,50 €**

Bourgogne

02321GNZIR1_H-dQAEaVnUplbrB1rTggHVirahojAh_vXKMxWO6YwkCqV1MsfP9U_WIEzEkoXpX1NFj5IDseL2qyHZFFG7zCfECMPiG4ZDez