

Communiqué de presse

Bordeaux, le 14 mai 2024

33^e CONCOURS NATIONAL DES CRÉMANTS : LE VIGNOBLE BORDELAIS DISTINGUÉ ! L'AOP CRÉMANT DE BORDEAUX POURSUIT SON DÉVELOPPEMENT RECORD !

Le 19 avril dernier, 8 appellations de Crémant, dont le vignoble bordelais, ont participé à la 33e édition du concours national des Crémants organisée par la Fédération Nationale des producteurs et élaborateurs de Crémant. Comme tous les ans, plusieurs centaines de références ont été présentées et dégustées à l'aveugle par un jury professionnel, dans chaque région. 13 médailles d'or et d'argent sont venues récompenser les producteurs bordelais, en cette période où la production et les ventes de Crémant de Bordeaux battent de nouveaux records.

Si l'appellation Crémant de Bordeaux est l'une des plus récentes du bordelais (1990), son essor est porté par le talent et l'inventivité d'une nouvelle génération de vignerons passionnés. Depuis plusieurs années, elle connaît un véritable engouement en France et à l'étranger. Elle a multiplié sa production par 5 en 10 ans !

Plébiscités pour leurs bulles délicates et leur convivialité, les Crémants de Bordeaux se sont plus que jamais distingués à l'occasion du Concours National des Crémants ; rendez-vous de référence qui récompense les meilleures productions.



13 Crémants de Bordeaux médaillés dont 8 d'or et 5 d'argent !

Pour élire les meilleurs Crémants de Bordeaux, un jury composé de professionnels (œnologues, sommeliers, viticulteurs, élaborateurs...) s'est réuni le 19 avril 2024 à Limoux et a dégusté à l'aveugle de nombreuses cuvées. Ils ont élu les 13 Crémants dans 5 catégories :

- Crémant de Bordeaux Blanc brut
- Crémant de Bordeaux Blanc brut millésimé
- Crémant de Bordeaux Blanc de noir brut
- Crémant de Bordeaux Rosé brut

Un nouveau signe de reconnaissance pour Dominique Furlan, Président de la section Crémant de Bordeaux :
« Ces médailles viennent récompenser une AOC dynamique, portée par une demande croissante et par l'intérêt des producteurs. Avec ces nouvelles distinctions, les Crémants de Bordeaux confortent leur positionnement de vins effervescents de qualité, entre typicité, montée en gamme et modernité. »

Médailles d'or

Cuvée Noble de Celene en Crémant de Bordeaux blanc brut
Cuvée Louis Vallon de la cave Louis Vallon en Crémant de Bordeaux blanc brut
Cuvée Instant Louis Vallon de la Cave Louis Vallon en Crémant de Bordeaux blanc brut
Cuvée Sieur Gaillard de la Cave Louis Vallon en Crémant de Bordeaux blanc brut
Cuvée Louis Vallon Brut Nature de la Cave Louis Vallon en Crémant de Bordeaux blanc brut
Les Cordeliers Grand Vintage Blanc Brut 2018 en Crémant de Bordeaux blanc brut millésimé
Cuvée Royale de Celene en Crémant de Bordeaux rosé brut
Cuvée Julien Barthazac de la Cave Louis Vallon en Crémant de Bordeaux rosé brut

Médailles d'argent

Cuvée Ballarin Blancs de Blancs de Celene en Crémant de Bordeaux blanc brut
Cuvée Julien Barthazac de la Cave Louis Vallon en Crémant de Bordeaux blanc brut
Les Cordeliers Vintage Blanc Brut 2018 en Crémant de Bordeaux blanc brut millésimé
Cuvée Excellence de Sieur Gaillard Blanc de Noirs de la Cave Louis Vallon en Crémant de Bordeaux blanc de noirs brut
Cuvée Sieur Gaillard de la Cave Louis Vallon en Crémant de Bordeaux rosé brut

Le Crémant, une catégorie de vins dynamique, particulièrement à Bordeaux

Alors que la consommation de champagne semble marquer le pas, les Crémants français ont tiré leur épingle du jeu avec des achats en hausse de près de 3% en 2023 (source : NielsenIQ). À l'image de cette progression, l'AOC Crémant de Bordeaux a vu sa production atteindre 127.000 hectolitres en 2023. La production a été multipliée par 5 en 10 ans. Les 2/3 de la production des Crémants de Bordeaux sont vendus en France. Les ventes export concernent 1/3 de la production et se développent fortement, notamment en Europe.

En 2023, le Crémant de Bordeaux est produit sur une superficie de 1.871 hectares, dont 1.656 de Crémant de Bordeaux blanc (+76% vs 2022 / +607% en 10 ans) et 215 hectares en Crémant de Bordeaux rosé (-50% vs 2022 / +109% en 10 ans). Soit l'équivalent de 17 millions de bouteilles, dont 88% en vin de base blanc.



Entre tradition centenaire et effervescence contemporaine

Si sa reconnaissance officielle date seulement de 1990, l'AOC Crémant de Bordeaux est issue d'une tradition locale centenaire d'élaboration de vins effervescents ! Véritable vin de fête, il se décline désormais en cuvées à multiples facettes.

Avec 1.871 hectares de vigne répartis sur plusieurs centaines de communes à travers la Gironde, le Crémant de Bordeaux réunit plus de 256 producteurs (dont 145 coopérateurs) ainsi qu'une dizaine d'élaborateurs. D'un point de vue terroir, le Crémant de Bordeaux bénéficie de la richesse des coteaux argilo-calcaires des rives de la Garonne et de la Dordogne. Bénéficiant du climat local, à la fois océanique et tempéré, l'encépagement du Crémant de Bordeaux se compose de quatre cépages principaux qui peuvent être assemblés ou vinifiés seuls : le sémillon, le sauvignon, le cabernet-sauvignon et le merlot.

Elaboré dans la plus pure tradition mise au point par le célèbre moine bénédictin Dom Pérignon, le Crémant de Bordeaux s'appuie aussi sur quelques techniques bien spécifiques : travail à la vigne, récolte des raisins exclusivement à la main, extraction technique des jus et première fermentation en cuve, prise de mousse en bouteille, puis temps de vieillissement sur lies de 12 mois minimum... autant de règles de production et de savoir-faire qui font de ces cuvées à l'exquise légèreté le partenaire idéal des occasions festives.

Une production qui mise sur la diversité et l'originalité



Apéritifs entre amis, repas de famille, soirée d'anniversaire, dîner de Saint-Valentin, réveillons et fêtes de fin d'année... le Crémant de Bordeaux se déguste désormais en de nombreuses occasions.

Avec ses bulles fines et ses arômes d'agrumes et de fleurs blanches, l'AOC Crémant de Bordeaux blanc représente la majorité (88%) de la production. Produit à partir de cépages blancs (majoritaires) ou noirs, il fait merveille à l'apéritif et accompagne parfaitement viandes, fruits de mer et desserts.

L'AOC Crémant de Bordeaux rosé est quant à lui issu des cépages noirs (majoritaires) ou blancs. Il se distingue par ses bulles vives aux notes de fruits rouges. Sa vivacité et sa fraîcheur aromatique lui permettent d'accompagner tout un repas.

Parmi les cuvées qui font le bonheur des amateurs de vins festifs et légers, on note les Crémants de Bordeaux Blanc de Blancs, élaborés exclusivement avec des raisins blancs. Sans oublier l'originalité des Crémants de Bordeaux Blanc de Noirs, produits avec des cépages noirs mais dont le jus est blanc.

Le côté innovant des Crémants de Bordeaux s'accompagne d'un véritable engagement. Rappelons que depuis 2022, plus de 75% des surfaces du vignoble bordelais sont certifiées par une démarche environnementale (Agriculture Biologique, Haute Valeur Environnementale ou encore Terra Vitis). De plus, la fermentation naturelle permet aux producteurs de proposer des cuvées sans soufre ou sulfites ajoutés. Plusieurs d'entre eux commercialisent également des Crémants de Bordeaux vegan, à filtration garantie 100% végétale.





À propos du Syndicat viticole des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur

Le Crémant de Bordeaux est géré par la section viticole du Syndicat viticole Bordeaux et Bordeaux Supérieur. Les rôles et missions principaux de ce Syndicat sont la gestion, la défense et la promotion de ses AOC. Depuis 2007, le Syndicat des Bordeaux est reconnu Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour les AOC Bordeaux, Bordeaux Supérieur et Crémant de Bordeaux, et depuis 2014 pour l'IG Fine Bordeaux.