

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

BORDEAUX, LE 10 MAI 2023

## CONCOURS NATIONAL DES CRÉMANTS : LE VIGNOBLE BORDELAIS DISTINGUÉ L'AOP CRÉMANT DE BORDEAUX CONNAÎT UN DÉVELOPPEMENT RECORD !

Le 4 mai dernier, 9 appellations de Crémant, dont le vignoble bordelais, ont participé à la 32ème 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. 16 médailles d'or et d'argent sont venues récompenser les producteurs bordelais.

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 quasiment doublé sa production et ses ventes en 5 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.



### *16 Crémants de Bordeaux médaillés dont 11 d'or et 5 d'argent !*

Pour élire les meilleurs Crémants de Bordeaux, un jury composé de 26 professionnels (œnologues, sommeliers, viticulteurs, élaborateurs...) s'est réuni ce jeudi 4 mai 2023 à Beychac et Caillau et a dégusté à l'aveugle de nombreuses cuvées. Ils ont élu les **16 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 blanc brut cuvée spéciales
- Crémant de Bordeaux Rosé brut

Une véritable 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 **Premius de Yvon Mau** en Crémant de Bordeaux blanc brut
- Cuvée **Premius de Yvon Mau** en Crémant de Bordeaux rosé brut
- Cuvée **Jean Schieber de JMVB** en Crémant de Bordeaux blanc brut
- Cuvée **Calvet de Dulong Calvet** en Crémant de Bordeaux blanc brut
- Cuvée **Dulong Brut de Dulong Calvet** en Crémant de Bordeaux blanc brut
- Cuvée **Ballarin Cuvée Noble de Celene** en Crémant de Bordeaux rosé brut
- Cuvée **Abel de Lateyron** en Crémant de Bordeaux blanc brut millésimé
- Cuvée **Paulian de Lateyron** en Crémant de Bordeaux blanc brut
- Cuvée **Louis Vallon Rosé de la Cave Louis Vallon** en Crémant de Bordeaux rosé brut
- Cuvée **Louis Vallon Blanc de Noirs de la Cave Louis Vallon** en Crémant de Bordeaux blanc de noirs brut
- Cuvée **Excellence de Sieur Gaillard Blanc de Noirs de la Cave Louis Vallon** en Crémant de Bordeaux blanc de noirs brut

## *Médailles d'argent*



- Cuvée **Calvet de Dulong Calvet** en Crémant de Bordeaux rosé brut
- Cuvée **Julien Perrier du Domaine d'Arpaillan** en Crémant de Bordeaux blanc brut
- Cuvée **Celene Saphir de Celene** en Crémant de Bordeaux rosé brut
- Cuvée **Celene Améthyste de Celene** en Crémant de Bordeaux blanc de noirs brut
- Cuvée **Henri d'Augan de la Cave Louis Vallon** en Crémant de Bordeaux blanc brut

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

Au niveau national, les Crémants français ont dépassé pour la première fois l'an dernier la barre symbolique des 100 millions de cols. À l'image de cette forte progression, l'AOC Crémant de Bordeaux a vu sa production atteindre **plus de 91.000 hectolitres en 2022** et **près de 10 millions de cols vendus**. Elle a quasiment doublé en 5 ans. Les 2/3 de la production des Crémants de Bordeaux sont vendus en France. D'ailleurs, **le Crémant de Bordeaux est le plus dynamique de sa catégorie en Grande distribution France**, avec une croissance de +12% (source Panel IRI P3 2023).

Les **ventes export pèsent 1/3** et se développent également fortement, notamment en Europe. **Le Crémant pèse maintenant 4,5% des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur** et continue de croître année après année.



## *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 1.345 hectares de vigne répartis sur 500 communes à travers la Gironde, le Crémant de Bordeaux réunit **plus de 300 producteurs** ainsi qu'une **dizaine d'élaborateurs**. 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, première fermentation en cuve, prise de mousse en

bouteille... Des règles de production qui font de ces cuvées à l'exquise légèreté le partenaire idéal des occasions festives.

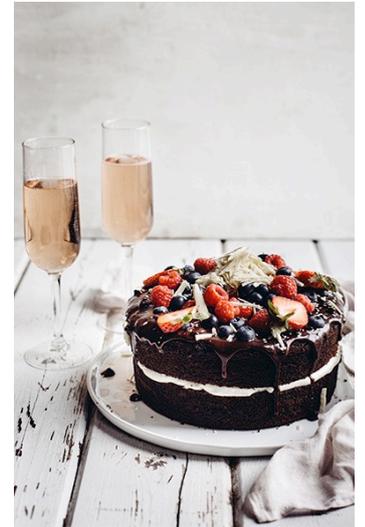
## *Une production qui mise sur la diversité et l'originalité*

Avec ses bulles fines et ses arômes d'agrumes et de fleurs blanches, l'AOC Crémant de Bordeaux blanc représente la majorité (67%) 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 plus de 75% des surfaces du vignoble bordelais sont certifiées en 2022 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.



### **CONTACT PRESSE**

Julia Badets  
julia@juliarp.com  
06 86 75 56 12

### **À PROPOS DU SYNDICAT VITICOLE DES AOC BORDEAUX ET BORDEAUX SUPERIEUR**

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.