Jaillance
1950

6 MÉDAILLES D'OR AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE : JAILLANCE CONFIRME UNE NOUVELLE FOIS L'EXIGENCE DE SON SAVOIR-FAIRE

Ce nouveau palmarès illustre avec force l'identité et l'exigence de Jaillance. Plus qu'une succession de récompenses, il vient consacrer la singularité de terroirs d'exception, la maîtrise d'une méthode unique et l'engagement collectif de 200 viticulteurs unis par la même quête de qualité.

Un terroir d'altitude, une signature unique

Vignobles de la vallée de Rhône, au cœur de la Drôme à Die, certaines parcelles atteignent jusqu'à 700 mètres d'altitude. Une singularité qui confère aux raisins leur vivacité et leurs arômes naturellement expressifs. La Clairette de Die s'y révèle avec intensité et fraîcheur. La méthode dioise ancestrale, signature historique de Jaillance, garantit une fermentation naturelle en bouteille, sans aucun ajout, préservant l'équilibre et l'expression pure du fruit.
C'est cette alchimie entre altitude, terroir et maîtrise technique qui trouve aujourd'hui une reconnaissance nationale.

Des Bruts pour faire découvrir la diversité des terroirs français

Les Crémants Jaillance illustrent aussi l'excellence et le savoir-faire de la Maison. Le Crémant de Die, élaboré sur les plus hauts vignobles d'altitude de Crémant de France, révèle une fraîcheur remarquable et une finesse d'expression unique. À ses côtés, le Crémant de Bordeaux séduit par son alliance subtile de cépages, offrant une complexité aromatique rare et un équilibre élégant. Tous deux sont issus de vendanges manuelles, conformément au cahier des charges des appellations, et élaborés selon la méthode traditionnelle, garantissant une qualité et une précision d'effervescence dignes des plus grandes cuvées.

Le Concours Général Agricole, une reconnaissance nationale majeure pour Jaillance

Référence incontournable du monde agricole et viticole français, le Concours Général Agricole distingue chaque année les produits les plus remarquables pour leur qualité et leur typicité. Les médailles obtenues par Jaillance saluent un savoir-faire transmis et affiné au fil des générations, la régularité de ses cuvées et sa capacité à révéler avec précision l'identité de ses terroirs. Elles confirment ainsi son statut de coopérative française historique, leader des AOC Clairette et Crémant de Die, et acteur majeur de l'AOC Crémant de Bordeaux.

Au total, 6 cuvées sont récompensées par une Médaille d'Or illustrant la régularité et l'exigence du savoir-faire Jaillance :

- En circuit de vente Grande distribution, trois références majeures du rayon effervescent AOC se sont distinguées :

    - **AOC Clairette de Die Tradition,** naturellement aromatique, portée par ses 8 % vol. d'alcool, elle séduit par sa fraîcheur et son fruité éclatant.
    - **AOC Clairette de Die Tradition Bio,** issue de raisins cultivés en agriculture biologique, elle offre une expression pure du Muscat, alliant belle vivacité et finesse.
    - **AOC Crémant de Die,** plus confidentielle, cette cuvée dévoile une bulle délicate et une structure élégante, idéale pour des moments de dégustation raffinés.

    Ces cuvées expriment pleinement la fraîcheur et l'intensité aromatique du Muscat blanc à petits grains, signature du terroir diois et de la clairette blanche et de l'Aligoté. Élaborées avec constance et précision, elles confirment leur statut d'incontournables et renforcent la visibilité des bulles AOC françaises en grande distribution.

- En circuit de vente Cavistes, Bars et Restaurants, Magasins Bio Spécialisés et E-commerce, trois cuvées signatures AOC sont également médaillées d'Or :

    - **AOC Crémant de Bordeaux Héritage,** une cuvée élégante et structurée, qui séduit par son équilibre et sa profondeur aromatique.
    - **AOC Clairette de Die Icône,** bulles d'exception, elle s'adresse aux consommateurs en quête de complexité, de finesse et de longueur en bouche.
    - **AOC Clairette de Die Cybèle Bio**, expressive et généreuse, cultivée en agriculture biologique, elle révèle une palette aromatique intense.

    Destinées aux cartes exigeantes, elles traduisent une expression structurée et gastronomique du savoir-faire Jaillance.

La reconnaissance se prolonge à l'international avec de nouvelles distinctions obtenues au **Sakura Japan Women's Wine Awards**. La Clairette de Die Tradition, les Bulles sans alcool et le Crémant de Bordeaux Brut Bio y ont reçu une médaille d'Or, tandis que le Crémant de Die a été récompensé par une médaille d'Argent.

Plus d'informations : www.jaillance.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION