



CARNET

Fabien Branchu est le nouveau président de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant

Membre du bureau des Vignobles Edonis, le viticulteur saumurois succède à Charles Schaller à la tête de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant, laquelle rassemble les syndicats des huit appellations françaises de Crémant.

Âgé de 49 ans, Fabien Branchu est depuis 1996 à la tête d'une exploitation de 80 hectares de vignes située sur la commune du Coudray-Macouard, au cœur de l'aire de production du Crémant de Loire. Issu d'une famille de viticulteurs, il est aujourd'hui membre du bureau des Vignobles Edonis, un collectif de vignerons dont la cave Robert & Marcel est l'unique actionnaire.

Au sein de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant, il entend contribuer, soutenu par un bureau renouvelé, à faire avancer certains dossiers stratégiques, comme l'intégration à titre expérimental de variétés d'intérêt à fin d'adaptation (VIFA) dans les cahiers des charges des appellations, la défense du nom Crémant, l'accompagnement des huit appellations Crémant dans l'évolution de leurs cahiers des charges ou le retour à une organisation sur un même site du Concours National des Crémants.

Fondée en 1982, la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant exerce différentes compétences pour le compte des huit appellations françaises de Crémant. Elle intervient ainsi sur des missions d'ordre réglementaire, juridique et technique ; elle peut aussi être amenée à coordonner des actions de promotion et de communication visant à renforcer l'image et la notoriété des Crémants en France et à l'export.



À PROPOS DU CRÉMANT

Le Crémant est une spécialité de vins effervescents, blancs ou rosés, élaborée selon la méthode traditionnelle. En France, on compte huit appellations d'origine protégée (AOP) de Crémant reconnues par l'INAO : l'AOP Crémant d'Alsace, l'AOP Crémant de Bordeaux, l'AOP Crémant de Bourgogne, l'AOP Crémant de Die, l'AOP Crémant du Jura, l'AOP Crémant de Limoux, l'AOP Crémant de Loire et l'AOP Crémant de Savoie. Chacune dispose d'un cahier des charges permettant à la fois de délimiter une aire de production visant à préserver les typicités issues d'un terroir particulier et de garantir des règles de production assurant un haut niveau qualitatif : des vendanges manuelles, une deuxième fermentation en bouteille, un élevage minimal de douze mois dont neuf sur lattes et une séparation des lies par dégorgement. Le Crémant est une catégorie en forte croissance sur les marchés : avec 102,3 millions de cols commercialisés en 2022, elle a enregistré une progression de près de 23 % en cinq ans.

cremants.com