



BILAN ÉCONOMIQUE

+ 7,5 % de ventes en volume en 2025 : les Crémants poursuivent leur folle ascension sur les marchés

- **Les feux sont toujours au vert pour les huit appellations françaises de Crémant avec 122,9 millions de cols vendus en 2025, nouveau record historique.**
- **La quasi-totalité des appellations affichent des chiffres en croissance, à l'exemple du Crémant de Bordeaux (+ 24,4 %), du Crémant de Bourgogne (+ 9,6 %) ou du Crémant de Loire (+ 13 %).**
- **Sur la durée, certaines progressions sont particulièrement spectaculaires, à l'image de l'AOP Crémant de Limoux dont les ventes ont pratiquement doublé en dix ans.**



Dans un contexte compliqué pour les filières viticoles, les Crémants font plus que résister en consolidant leur dynamique de croissance sur les marchés avec une hausse des sorties de chai de 7,5 % en 2025. Si la catégorie profite naturellement du succès des vins effervescents, que favorise l'aspiration à une consommation moins ritualisée et à des profils de vin à la fois frais et rafraîchissants, elle s'appuie également sur un positionnement absolument unique en termes de rapport qualité-prix-authenticité qui lui permet de se démarquer de la concurrence.

Avec des ventes qui ont progressé de plus de 58 % en dix ans, les chiffres sont d'ailleurs là pour témoigner de la montée en puissance de la catégorie, dont tire parti l'ensemble des huit appellations françaises de Crémant qui, sur la durée,

affichent toutes de fortes croissances. La tendance est d'autant plus positive qu'elle concerne aussi bien le marché français (+ 5,9 millions de cols en trois ans) que les marchés export (+ 8,9 millions de cols en trois ans).

Autre bonne nouvelle, c'est le retour des volumes après la petite récolte de 2024. L'an passé, la production s'est ainsi élevée à un total de 1 008 085 hectolitres, soit le deuxième plus haut niveau historique après la récolte record de 2023. Une progression, résultant à la fois de rendements en hausse et d'une augmentation des surfaces en production, d'autant plus satisfaisante qu'elle permettra aux Crémants de retrouver de la marge de manœuvre pour répondre, dans les années à venir, à la demande des marchés.





3 questions à Dominique Furlan, président de la Fédération Nationale des Producteurs et Élaborateurs de Crémant



Que pensez-vous des résultats du Crémant sur les marchés ?

- Les producteurs et élaborateurs de Crémant ne peuvent évidemment que s'en féliciter. Mais il est important de rappeler que ces résultats ne sont pas le fruit d'un heureux hasard. Ils sont avant tout la récompense d'un savoir-faire d'excellence, fondé sur le respect des terroirs, ainsi que sur un positionnement original sur les circuits, où on le retrouve sur des segments souvent délaissés par les autres effervescents.

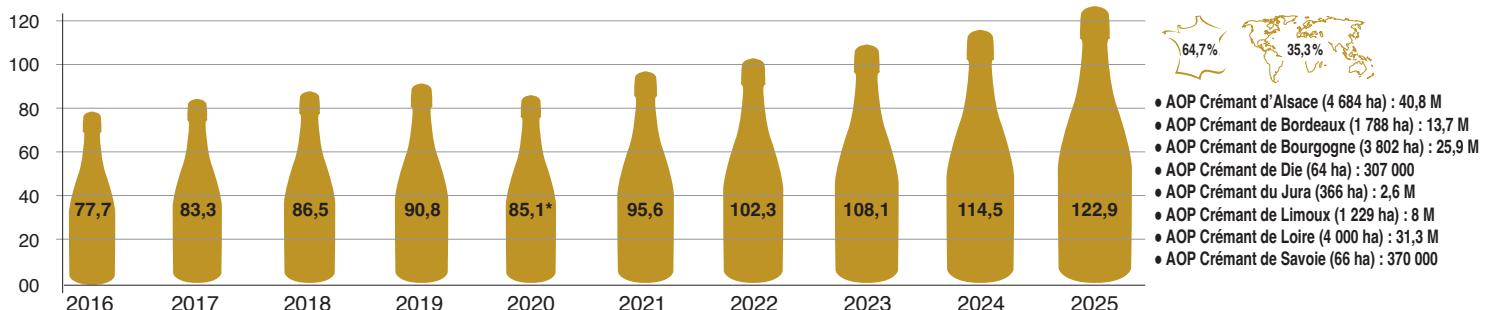
Justement, comment qualifiez-vous le statut du Crémant sur les marchés ?

- À la croisée des mondes. En effet, il existe, pour schématiser, des effervescents « festifs » et des effervescents qu'on qualifiera de complexes. Lui, il réunit les deux mondes. Il est festif mais pas uniquement car il exprime les valeurs de l'artisanat vigneron à travers la diversité de ses expressions. Et s'il est complexe, comme on peut le dire positivement d'un vin, il est perçu comme accessible, et pas comme sophistiqué. Le Crémant est un vin polyvalent, qui parle à tout le monde : c'est une grande force.

Comment voyez-vous l'avenir ?

- Son positionnement lui laisse le champ libre sur certains segments, comme sur le segment 9-15 euros en grande distribution qui constitue de fait une « zone de conquête ». On sait toutefois que les arbres ne montent pas au ciel et que l'avenir du Crémant passe aussi par la valorisation. C'est pour cela que nous cherchons à mettre en avant la diversité des expressions régionales, notamment au travers de l'originalité des cépages locaux, comme nous avons pu le faire lors d'une masterclass professionnelle à Wine Paris tout en favorisant la reconnaissance par les prescripteurs des cuvées spéciales, démontrant toute l'ambition qualitative et créative de nos caves et de nos maisons.

La croissance des ventes de Crémant (en millions de bouteilles)



Le Crémant est une spécialité de vins effervescents, élaborée dans le respect d'un cahier des charges particulièrement exigeant : vendanges manuelles, recours à la méthode traditionnelle avec seconde fermentation en bouteille, élevage de douze mois en cave, séparation des lies par dégorgement. Au niveau national, la filière, qui compte à travers le pays huit appellations d'origine protégée (AOP), est représentée pour sept d'entre elles par la Fédération Nationale des Producteurs et Élaborateurs de Crémant.
cremants.com | [@vinscremants](https://www.twitter.com/vinscremants)