



AGENDA PROFESSIONNEL

17 avril 2026 : la 35^e édition du Concours national des Crémants se tiendra au Luxembourg

- Cette nouvelle édition du Concours national des Crémants permettra, comme chaque année, de valoriser la vitalité et la diversité de la catégorie, laquelle se distingue sur les marchés par un taux de croissance élevé (+ 58 % de ventes en dix ans).
- Il constituera le point d'orgue du Congrès des Crémants de France et du Luxembourg qui réunira plusieurs centaines de délégués, issus des 9 appellations de Crémant reconnues en Europe, ainsi que de nombreux invités, dont Maître Desilets, avocat spécialisé en droit vitivinicole au cabinet Axiens et membre de l'AIDV, qui interviendra comme expert juridique.
- En sa présence, les représentants de la filière ont prévu d'aborder différents sujets d'ordre réglementaire ou juridique, concernant notamment la protection du nom Crémant, une question devenue sensible au regard de la dynamique de la catégorie sur les marchés.



Réservé aux vins des 9 appellations de Crémant reconnues en Europe, le Concours national des Crémants distingue chaque année les meilleures cuvées de la catégorie, après une dégustation à l'aveugle par un jury de professionnels, composé de producteurs et d'élaborateurs, d'œnologues, de cavistes et de sommeliers. L'an passé, le concours avait attribué 136 médailles, permettant aux opérateurs récompensés d'encore mieux valoriser leur production sur les marchés.

Cette année, le concours évolue dans son organisation avec une numérisation des données de dégustation qui permettra des analyses très fines, à la fois à l'échelle individuelle avec des fiches synthétiques qui seront transmises aux caves et aux maisons qui auront présenté des vins et à l'échelle collective avec des analyses par appellation, par millésime et par catégorie de produit qui seront

mises à disposition des acteurs de la filière ainsi que des prescripteurs et des distributeurs : grossistes, cavistes, importateurs, etc..

Cette professionnalisation du concours entre en résonance avec l'évolution de la catégorie, dont la montée en puissance sur les marchés renforce les enjeux de structuration et fait apparaître des questions nouvelles, notamment avec le souhait de certaines régions, comme en Allemagne ou en Italie, de disposer du nom Crémant. Ainsi, les trois jours du congrès permettront également de mettre en perspective les problématiques de la filière avec un programme dense d'ateliers et de conférences en présence d'invités de premier plan à l'image de représentants politiques du ministère de l'Agriculture luxembourgeois, et d'un avocat spécialisé du secteur vitivinicole en la personne de Maître Desilets.





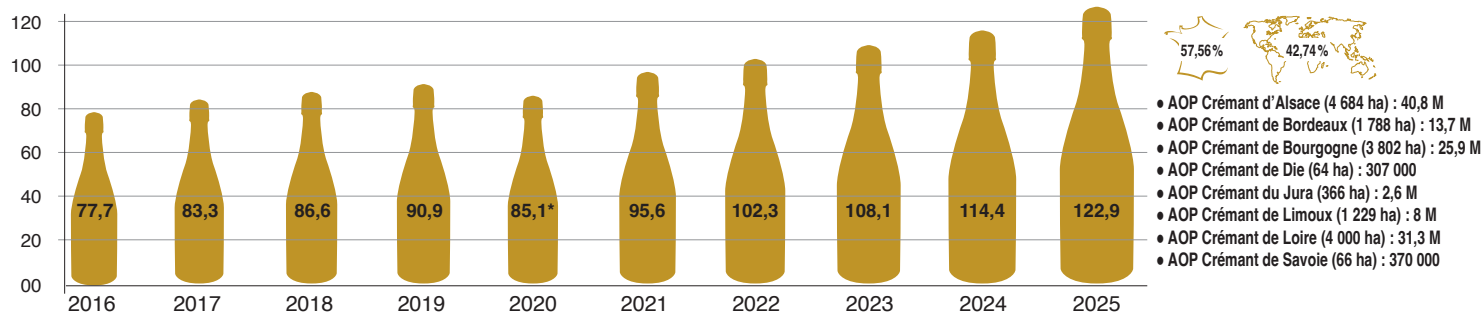
Dans un contexte compliqué pour les filières viticoles, la catégorie des Crémants a fait plus que résister en 2025 avec une hausse de ses sorties de chai de 7,5 % en un an. Une progression qui s'inscrit dans une dynamique durable puisque ses ventes ont cru de plus de 58 % en dix ans avec des chiffres au vert à la fois sur le marché français et sur les principaux marchés export. Pour Dominique Furlan, président de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant, il s'agit là de « la récompense d'un savoir-faire d'excellence, fondé sur le respect des terroirs et des valeurs artisanales, ainsi que d'un positionnement original sur les circuits, qui fait du Crémant un produit aujourd'hui reconnu universellement pour son exceptionnel rapport qualité-prix-plaisir. »



Au cœur des travaux : la protection du nom Crémant, la réflexion autour d'une gamme spéciale et commune aux régions par le biais d'une marque collective ainsi que l'approfondissement des cahiers des charges des appellations afin d'accompagner les producteurs et les élaborateurs dans la valorisation de l'originalité de leur terroir,

notamment à travers leurs cépages identitaires, et par-delà de leur capacité à révéler tout le potentiel de la catégorie avec des cuvées ambitieuses permettant d'intégrer de nouveaux marchés. Des projets avec notre partenaire verrier Saverglass sont aussi à l'étude, notamment autour du poids des bouteilles.

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 Elaborateurs de Crémant.

cremants.com | © @vinscremants | @Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant