

CRÉMANTS

N°17

DE FRANCE

LE MATCH • 4^e ROUND**Crémants vs Champagnes****La Champagne relève
la tête, mais à quel prix ?****PORTRAIT***Famille Moutard
des Champenois en Bourgogne***GUIDE D'ACHAT**

LES CRÉMANTS AU FIL DES RÉGIONS

- **Alsace** • **Bourgogne** • **Loire**
- **Bordeaux** • **Jura** • **Limoux**
- **Die** • **Luxembourg** • **Savoie**

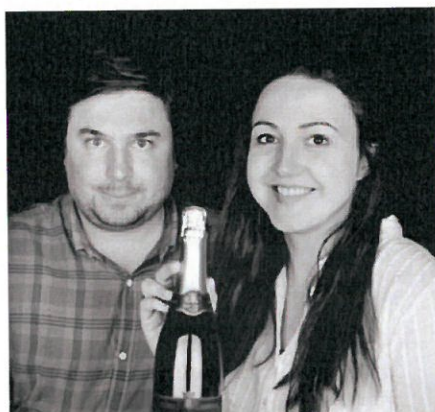
SUPPLÉMENT AU MAGAZINE
BOURGOGNE AUJOURD'HUI NUMÉRO 150
NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT.



GUIDE D'ACHAT

DÉGUSTATIONS / APPELLATIONS

CRÉMANTS D'ALSACE



Jacques Cattin et son épouse Anaïs.

Valeur sûre JOSEPH CATTIN

En 1720, la famille Cattin, issue du village de Porrentruy, en Suisse, décide de s'installer en Alsace, à Voegtlinshoffen, pour exercer le métier de maçon et travailler dans les vignes. Ce n'est qu'en 1850 que la famille Cattin décide de se consacrer exclusivement à la viticulture. En 1978, Jacques et Jean-Marie, petits-fils de Joseph Cattin, reprennent la maison familiale ; Jacques s'occupe de la gérance et Jean-Marie de la conduite du vignoble. En vingt-cinq ans, les deux frères étendent le vignoble à plus de 60 hectares. En 2007, Jacques Fils -il porte le même nom que son père-, rejoint l'entreprise familiale après ses études d'ingénieur agronome spécialisé en viticulture et œnologie. Aux côtés de son père, il prend en charge la définition du style des vins. Son épouse Anaïs le rejoint en 2012 et prend en charge le développement commercial à l'export. Le domaine propose une gamme variée de dix crémants constitués en majorité de pinot auxerrois et de pinot blanc, parfois associés au chardonnay, pour les crémants blancs, auxquels s'ajoutent des crémants rosés issus de pinot noir. La cuvée Brut Cattin est sans aucun doute la cuvée emblématique et la signature du domaine.

68420 Voegtlinshoffen - Tél. 03 89 49 30 21

- Blanc (Lot 7 et A)** Or
Nez fin et élégant sur les fleurs blanches. Bouche fraîche avec une acidité très fine. A déguster en apéritif.
- Rosé (Lot P et 12)** Or
Nez flatteur marqué par des notes de pêche. La bouche est acidulée, avec un bel équilibre et une finale élégante.
- Blanc (Lot 8)** Argent
- Blanc 2016** Argent
- Rosé (Lot 17/3)** Argent



Dambach-la-Ville et son vignoble.

BESTHEIM

68630 Bennwihr - Tél. 03 89 49 09 29

- Blanc Grand Prestige 2013 (Lot D)** Or
Notes de fruits composés et de brioche au nez. La bouche allie fraîcheur et gourmandise.
- Blanc Grand Prestige 2013 (Lot E)** Argent

HUBERT BLUMSTEIN

67730 Châtenois - Tél. 03 88 82 13 65

- Blanc chardonnay (Lot 84/16)** Or
Beau crémant fin, élégant et frais. Notes d'agrumes et de fleurs blanches au nez.
- Blanc chardonnay (Lot 84-17)** Argent

FRANÇOIS BRAUN

68500 Orschwihr - Tél. 03 89 76 95 13

- Blanc** Or
Nez élégant et floral. La bouche est fraîche et fruitée, avec une belle longueur.

CAVE DE BEBLENHEIM

68980 Beblenheim - Tél. 03 89 47 90 02

- Blanc de Noirs** Or
Un crémant au style vineux, avec une belle rondeur en bouche et de l'harmonie.
- Rosé (Lot 1)** Or
Nez fin marqué par des notes de fruits rouges. La bouche est franche et fraîche, avec un bon équilibre.
- Blanc Prestige** Argent
- Rosé (Lot 2) -** Argent

CAVE DE CLEBOURG

67160 Cleebourg - Tél. 03 88 94 50 33

- Blanc Auxerrois Clérotstein** Or
Finesse, élégance et vivacité... autant de qualités dignes d'un crémant d'Alsace présentes ici.
- Rosé Clérotstein** Or
Beaucoup de finesse aromatique avec des notes de fraise et de rose. La bouche est ronde et gourmande.
- Blanc domaine Burger** Argent
- Blanc Sérénade** Argent

CAVE DU ROI DAGOBERT

67310 Traenheim - Tél. 03 88 50 69 00

- Blanc Prestige** Or
Notes exotiques au nez. Bel équilibre en bouche, entre gras et finesse, avec une finale florale.
- Blanc Saint Eloi** Argent

CAVE VINICOLE LES FAITIÈRES

67600 Orschwihr - Tél. 03 88 92 09 87

- Blanc Le Puits du Moine (Lot 91904)** Or
Nez sur les fruits jaunes. La bouche est ample, avec une grande intensité aromatique et des bulles fines.
- Blanc le Puits du Moine (Lot 91506)** Argent

CAVE VINICOLE DE TURCKHEIM

68230 Turckheim - Tél. 03 89 30 23 60

- Blanc** Or
Nez frais et élégant. Belle structure en bouche, avec de l'harmonie et une finale sur les fruits blancs.



Les petites rues typiques d'Eguisheim.

FREY-SOHLER

67750 Scherwiller - Tél. 03 88 92 10 13

Blanc de Blancs Or

Nez ouvert sur les fruits jaunes. La bouche est fraîche, avec de beaux amers et de la densité.

Blanc Riesling Argent

JEAN GEILER

68040 Ingersheim - Tél. 03 89 27 90 27

Blanc Or

Notes florales et grillées au nez. Bel équilibre en bouche avec de la persistance en finale.

DOMAINE GRUSS & FILS

68420 Eguisheim - Tél. 03 89 41 28 78

Blanc grande cuvée Argent

ARTHUR METZ

67521 Marlenheim - Tél. 03 88 59 28 60

Blanc cuvée 1904 Or

Nez intense sur les fruits blancs. La bouche est structurée, avec une belle tension en finale.

Blanc de Noirs Or

Nez fruité avec un côté solaire. Belle structure en bouche avec de la matière et une effervescence fine.

Blanc Argent

DANIEL RUFF

67140 Heiligenstein - Tél. 03 88 08 10 81

Prestige Or

Notes de vanille et de fruits mûrs au nez. La bouche est ronde et précise, avec une finale racée.

PAUL SCHNEIDER

68420 Eguisheim - Tél. 03 89 41 50 07

Blanc Argent

PAUL SPANNAGEL

68230 Katzenthal - Tél. 03 89 27 01 70

Blanc de Blancs Or

Notes citronnées au nez avec une pointe de tilleul. La bouche est vive avec un bon équilibre.

PIERRE SPARR

68980 Beblenheim - Tél. 03.89.78.24.22

Blanc Réserve Argent

DOMAINE VITICOLE DE LA VILLE DE COLMAR

68000 Colmar - Tél. 03 89 79 11 87

Blanc domaine du Moulin de Dusenbach

Tradition Or

Nez fin et floral avec des notes toastées. Belle structure en bouche avec une fraîcheur agréable.

Blanc domaine du Moulin de Dusenbach

Prestige Or

WOLFBERGER

68420 Eguisheim - Tél. 03 89 22 20 46

Blanc (Lot 17/36) Or

Crémant fin et frais, à déguster à l'apéritif, marqué par les agrumes au nez et en bouche.

Blanc (Lot 17/54) Argent

Rosé Argent

ALBERT ZIEGLER

68500 Orschwihr - Tél. 03 89 76 01 12

Rosé Argent



Marlène et Etienne-Arnaud Dopff.

Valeur sûre

DOPFF AU MOULIN

Domaine célèbre de Riquewihr, la famille Dopff constitue une véritable dynastie depuis 1574. Étienne-Arnaud Dopff est aujourd'hui à la tête d'un vaste patrimoine de 70 hectares de vignes. Précurseur des crémants d'Alsace au début du XX^e siècle, le domaine poursuit l'aventure en proposant, dans sa vaste gamme, pas moins de dix crémants. Sur la surface totale du domaine, vingt hectares sont en effet entièrement dévolus aux vins pétillants ; ici, pas de riesling ni de pinot gris ; en effet Étienne-Arnaud Dopff, perpétuant la tradition familiale fortement influencée par l'exemple champenois, n'utilise que le pinot blanc, le pinot noir, l'auxerrois et le chardonnay (douze hectares) dans l'élaboration de ses crémants qui, pour les cuvées les plus élaborées, peuvent vieillir jusqu'à vingt-quatre mois sur lattes, soit le double de la durée exigée par le décret d'appellation. Du crémant zéro dosage au crémant sans soufre, en passant par le brut nature bio et bientôt des bruts millésimés, le Domaine Dopff offre une gamme très diversifiée de crémants précis et stylés.

68340 Riquewihr - Tél. 03 89 49 09 69

Blanc cuvée Julien (Lots 4 et 1) Or

Nez fin sur les agrumes et avec une touche grillée. Belle maturité en bouche avec un côté flatteur et de la fraîcheur en finale.

Blanc chardonnay 2016 Or

Nez expressif et profond sur les agrumes. Bel équilibre en bouche avec de la vivacité et une grande longueur.

Blanc de Noirs Or

Notes de fruits jaunes au nez avec une touche grillée. La bouche est ample, avec une belle tenue.

Rosé Or

Nez frais avec des notes de gelée de groseilles. Bel acidulé en bouche pour un ensemble rafraîchissant.

Blanc cuvée Julien (Lot 2) Argent

Blanc nature bio Argent

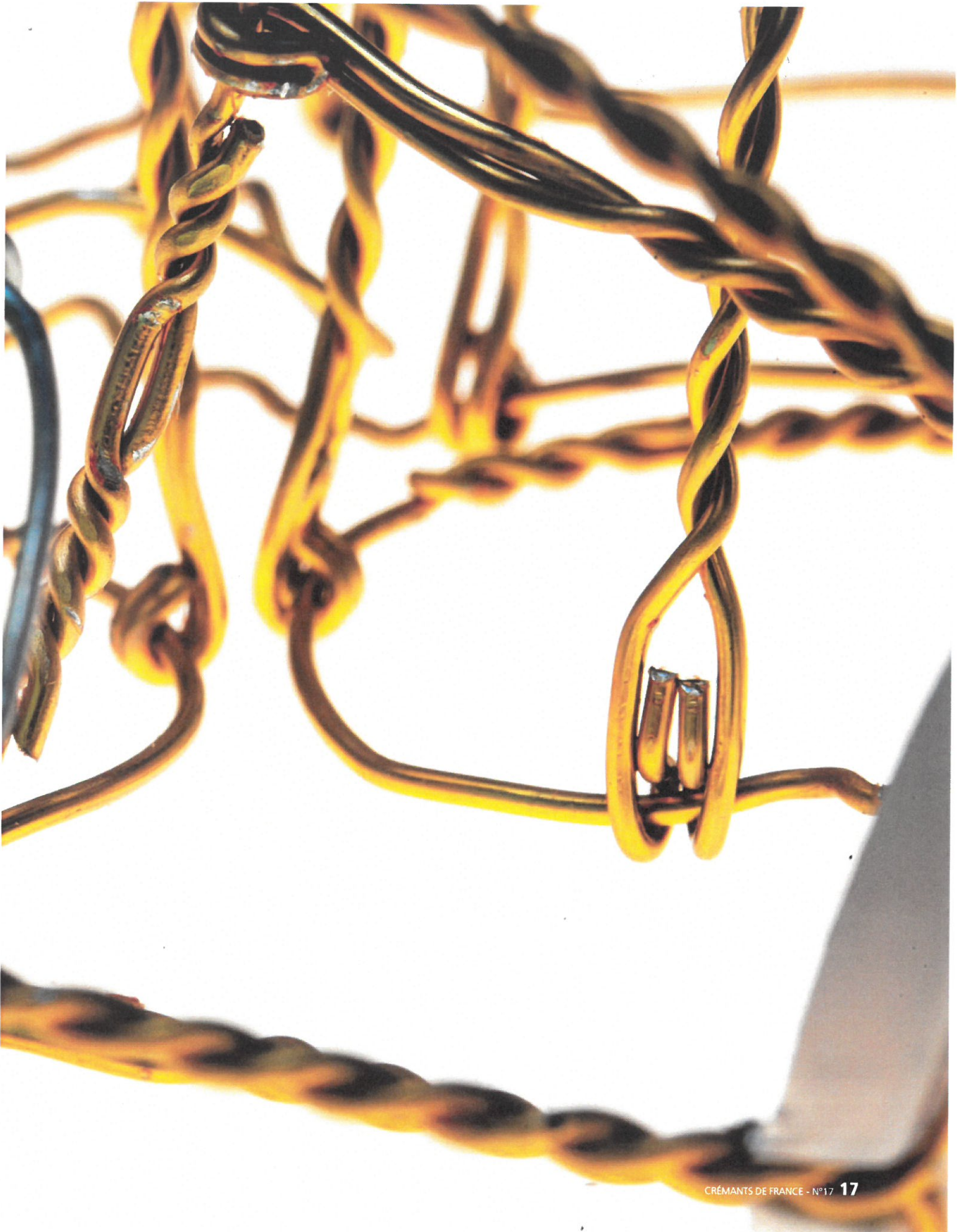


DOSSIER reproductions effectuées par la CIVA avec l'autorisation du CFC.
Les articles reproduits dans le présent panorama de presse sont des œuvres
protégées et ne peuvent à nouveau être reproduits sans l'autorisation du CFC.

Match Crémants vs Champagnes

La Champagne relève la tête, mais à quel prix ?

*La quatrième édition de nos
confrontations entre champagnes
et crémants de France, consacrée
aux rosés et aux bruts sans année,
a tourné à l'avantage de la Champagne.
Mais les crémants sont dans les roues,
et toujours moins chers. Éclairage.*





DOSSIER

Après six années d'interruption -notre dernier "match" cré-mants/champagnes remonte au n° 11 de Crémants de France, décembre 2013- nous avons voulu une nouvelle fois faire le point sur l'évolution des effervescents français, en organisant une confrontation entre les champagnes et les cré-mants de différentes régions. Nous avons ciblé les bruts sans année et les rosés. Les BSA parce qu'ils représentent l'entrée de gamme, qu'ils véhiculent l'image des maisons et des domaines qui les produisent, et parce qu'ils sont les plus consommés en France et dans le monde. Quant aux rosés, leur côté festif les destine aux apéritifs raffinés et aux tables de fin d'année.

Hiérarchie chamboulée

Lors du dernier match en 2013, les cré-mants l'avaient emporté haut la main. Le premier champagne non millésimé se classait quatrième, et si la Maison Duval-Leroy imposait son rosé à la première place, deux cré-mants complétaient le podium. La hiérarchie se trouve cette fois totalement chamboulée : le podium des bruts sans année est entièrement occupé par les Champenois, les premiers cré-mants n'étant que cinquièmes. Dans le haut du classement -les onze meilleures notes, supérieures ou égales à 15,5/20- on recense huit champagnes, contre seulement trois cré-mants, tous d'Alsace. Le résultat apparaît plus nuancé dans la catégorie des rosés, avec des champagnes aux deux premières places, mais un joli « tir groupé » des cré-mants en troisième, quatrième et cinquième position.

Les meilleurs bruts sans année champenois se sont montrés plus purs, plus complexes, plus raffinés, et, au final, plus séduisants que la plupart des cré-mants de la même catégorie, souvent plus dosés et moins bien définis. « La Champagne a beaucoup progressé sous l'impulsion de la nouvelle génération qui travaille les sols, multiplie les cuvées non dosées, se tourne vers le bio voire la biodynamie, et suit le modèle



bourguignon en produisant des cuvées parcellaires », explique Arnaud Cagni, caviste et fin connaisseur du vignoble champenois (La Grande Boutique du Vin, à Beaune). Le réchauffement climatique a aussi été bénéfique à ce vignoble septentrional. Car si les vins effervescents ne nécessitent pas des degrés élevés, leurs producteurs peuvent se réjouir de vendanges plus saines et de raisins de meilleure qualité.

Rapport qualité/prix

Les cré-mants s'en sortent pour leur part très honorablement. Si aucun n'a suscité de coup de cœur du jury, ils ont montré une homogénéité en milieu de tableau : la plupart des bouteilles classées entre la douzième et la vingtième place (sur 36) sont des cré-mants issus de diverses régions. Dans ce contexte, la palme de la régularité revient à l'Alsace, qui place trois bouteilles dans le top dix. Coup de chapeau au Domaine Muré, à Rouffach : son cré-mant, classé

deuxième en 2013, se hisse à la cinquième place. Et son rosé intègre également le top cinq, comme celui de Dopff au Moulin, dont le brut sans année cartonne dans le haut du classement. Côté Champenois, le Domaine Janisson-Baradon constitue une belle découverte, et on se régale toujours des blancs ciselés de Pierre Moncuit. De grandes maisons confirment, comme Pol Roger et Philipponat, mais d'autres déçoivent, à l'image de Taittinger et de Deutz, dont les bruts sans année ont été sévèrement jugés. Reste un élément, et non des moindres, le rapport qualité/prix. Dans ce domaine, les cré-mants font la course en tête. Vaut-il mieux acheter un champagne à 35 € (en Champagne aussi, les meilleurs ne sont pas toujours les plus chers), ou un cré-mant à 10 € voire moins, noté un demi-point ou un point en dessous ? La question est posée. À chaque amateur sa réponse...

Texte : **Jean-Philippe Chapelon**
Photographie : **Thierry Gaudillère**



La dégustation

Les trente-six bruts sans année (dix-huit champagnes et dix-huit crémants) et les seize rosés (neuf crémants et sept champagnes) ont été dégustés à l'aveugle, le 8 novembre, dans les locaux de l'Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémants de Bourgogne, à Beaune, par un jury composé de la rédaction de Bourgogne Aujourd'hui/Crémants de France, d'Éva Navarro (œnologue, UPECB) et Arnaud Cagni (caviste, la Grande Boutique du Vin). Les champagnes ont été sélectionnés par notre partenaire, CPH, la Grande Boutique du Vin, à Beaune. Les crémants, dont de nombreux médaillés d'or au concours national, ont été choisis parmi les valeurs sûres distinguées lors des dégustations de notre magazine.



DOSSIER



La dégustation Brut sans année Les Blancs

1^{er} - 17,5/20

Champagne Janisson-Baradon, brut nature

Cette petite maison de Champagne certifiée Haute Valeur Environnementale, créée en 1922 à Épernay, est peu connue des amateurs. Elle produit pourtant des champagnes de haute volée, à l'image de ce brut non dosé, riche et racé, qui a enthousiasmé notre jury. Sa robe dorée, parée de bulles fines et persistantes, son nez de coing, de beurre frais, de viennoiserie, et son équilibre entre richesse et fraîcheur ont fait l'unanimité. Un champagne « civilisé », dominé par le pinot noir ; « un chassagne avec des bulles » lance un dégustateur. (27,30 € caviste)



2^e ex aequo - 16,5/20

Champagne Pierre Moncuit, grand cru blanc de blancs

Les amateurs de champagnes minéraux, frais et racés, apprécient les vins de ce domaine de la Côte des Blancs, installé sur vingt hectares, dont quinze hectares classés grand cru, au Mesnil-sur-Oger. Robe jaune pâle aux reflets verts, arômes de fleurs blanches et d'agrumes (citron, pamplemousse), bouche « dynamique », portée par des bulles fines, s'étirant sur une finale minérale. Cet archétype de la Côte des Blancs fera un apéritif de classe, fin, complexe et long. (26,90 € caviste)



Champagne Pol Roger, brut réserve

La cuvée Winston Churchill de Pol Roger est un must, l'un des plus grands vins de champagne. Ce brut réserve, servi à l'occasion du mariage du Prince Harry et de Meghan Markle, constitue une excellente initiation au style de la maison. Assemblage à parts égales de pinot noir, de chardonnay et de pinot meunier provenant de trente crus différents, il fonde sa complexité sur une part importante de vins de réserve. Un champagne élégant, raffiné, au dosage maîtrisé, qu'on pourra carafier pour profiter de ses arômes de bergamote et d'agrumes. (33,50 € caviste)



Champagne Philipponat, Royale Réserve brut

Philipponat a la réputation de produire des champagnes puissants et vineux, et ce Royale Réserve illustre bien le style de la maison. Issu en majorité de raisins de pinot noir de premiers et grands crus, fermenté et élevé en fûts, il se distingue par la maturité de son fruit et par son intensité aromatique. 30% de vins de réserve lui apportent de la complexité. Puissant et mûr, il saura se tenir à table. (31 € caviste)



5^e ex aequo - 16/20

Crémant d'Alsace Dopff au Moulin, cuvée Julien

C'est Julien Dopff, fondateur de cette vieille maison alsacienne de Riquewihr, et pionnier de la mise en bouteilles au domaine, qui a « inventé » le crémant d'Alsace au début du XX^e siècle. Cette cuvée, vieillie vingt-quatre mois sur lattes, composée de pinot blanc et de pinot auxerrois, lui rend hommage, avec ses arômes de fleurs et de fruits à chair blanche et son équilibre (dosé à 7 g par litre). Un apéritif de classe, pour moins de 10 € ! (9,90 € départ cave)

Crémant d'Alsace René Muré « Constellation »

Célèbre pour ses magnifiques vins du Clos Saint-Landelin (grand cru Vorbourg), le domaine est aussi un spécialiste du crémant, dont il produit plusieurs cuvées. Ce « Constellation » assemble cinq cépages (pinot blanc, auxerrois, pinot noir, riesling, chardonnay), issus de parcelles cultivées en agriculture biologique. Brioche, frais, gourmand, car dosé à 8 g par litre (12,50 € au domaine)

Champagne Louis Roederer, Brut Premier

40% de pinot noir, 40% de chardonnay et 20% de pinot meunier dans ce Brut Premier de la célèbre maison, vinifié en foudres et élevé trois ans (plus six mois après dégorgement). Un champagne complet, vineux et distingué. (42,40 € caviste)

Champagne Guillaume Sergent, Le Chemin des Chappes

Des fruits rouges, sur un fond de caramel au lait et de pain grillé. Produit par un domaine de Vignay, ce blanc de noirs (pinots noir et meunier à parts égales) se distingue par sa personnalité. Un vin de gastronomie, qu'on pourra conserver en cave. (32 € caviste)

Champagne Tarlant, brut réserve

Miellé, beurré, intense, concentré et ferme. Un vin de gastronomie. (27,70 € caviste)

Champagne Val Frizon, blanc de noirs

Sa touche oxydative (pomme au four) a divisé notre jury, qui s'est retrouvé pour saluer sa richesse et sa vinosité. Un vin de repas. (33 € caviste)

Mais aussi...

15/20 : crémant d'Alsace Hubert Blumstein, champagne Chartogne-Taillet Sainte Anne, crémant du Jura Rolet, crémant de Die UJVR « Blanche de Chamberan ».

14,5/20 : crémant de Bourgogne Saintcharyng Extatic Cave de Lugny, champagne Jérôme Blin Apogée ».

9^e ex aequo - 15,5/20

Crémant d'Alsace, Cave de Beblenheim, blanc de noirs À 6,90 € départ cave, ce crémant vineux, à réserver à la table, représente à coup sûr le meilleur rapport qualité/prix de notre dégustation !



Crémants

Voler de ses propres ailes !

Finis le « modèle » champenois ? On le dirait bien et dans chaque zone de production de crémant, on cherche désormais à valoriser les particularités (terroirs, cépages...) régionales et locales.

Aujourd'hui, les amateurs de « bulles » n'ont jamais bénéficié d'un choix aussi vaste. Les crémants de France et du Luxembourg offrent en effet, depuis maintenant quelques années, une multitude de cuvées de caractère. Si, pendant de longues années, les producteurs de crémants ont cherché leurs marques et ont parfois été tentés d'imiter la référence champenoise, il semble désormais qu'ils aient fait le choix de s'émanciper du modèle tutélaire pour trouver et valoriser leurs spécificités régionales et locales. Cela s'appelle voler de ses propres ailes... Les crémants ne sont plus de pâles ersatz des champagnes comme c'était parfois le cas. Chaque région a désormais compris qu'elle ne pouvait se distinguer dans le vaste monde des vins à bulles, qui soit dit en passant dépasse largement le cadre de la Champagne, qu'en valorisant ses singularités. Ces spécificités commencent bien évidemment d'abord par les climats et les terroirs qui constituent nécessairement un atout au service de la diversité. Entre les sols marno-gréseux de l'Alsace et les sols graveleux du Bordelais, entre le tuffeau de la Loire, les marnes grises du Jura et les argilo-calcaires de la Bourgogne, les crémants trouvent dans la diversité géologique des atouts non négligeables qu'ils peuvent largement

exprimer, valoriser et qui s'expriment dans les vins.

L'encépagement constitue également une autre caractéristique majeure au service de la diversité et de l'originalité. Même si le chardonnay et le pinot noir restent encore majoritaires dans certaines régions comme l'Alsace et la Bourgogne, où ils correspondent à la logique historique de ces appellations, des cépages plus spécifiques et régionaux comme le savagnin jurassien, la jacquère savoyarde ou le chenin blanc ligérien sont désormais largement mis en avant dans les décrets d'appellation pour valoriser l'ADN ampélographique de chaque région ; il faut insister sur le fait que les crémants d'appellation sont tous reliés à une AOP (Appellation d'Origine Protégée) préexistante, qui possédait donc, avant la création des crémants, une identité propre.

Cette démarche a permis peu à peu de consolider la notoriété des crémants qui sont encore aujourd'hui en progression constante. Ainsi, le Bordelais, qui est resté longtemps le producteur le plus modeste, semble regagner ses lettres de noblesse et voit ses productions en nette augmentation d'une année sur l'autre. La Bourgogne, qui connaît également une progression de 8 % de la production et de 15 % à l'export, est encore dans une phase très dynamique avec près de

20 millions de bouteilles commercialisées en 2018, déclare Pierre du Couédic, responsable de l'UPECB (Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémant de Bourgogne). Les producteurs ont également tendance à poursuivre leur montée en gamme, en favorisant les cuvées mono-cépage, comme en Alsace, les cuvées de « brut nature », appelées aussi « zéro dosage », les crémants bio, voire les cuvées parcellaires comme en Bourgogne où l'on a également lancé les « Eminents » et « Grands Eminents », sortes de « grands crus » des crémants de la région. Pour parfaire la démarche qualitative, chaque vignoble se dote, peu à peu, d'outils de plus en plus précis dans les suivis de maturité -approche désormais indispensable face au réchauffement climatique-, dans la sélection du matériel végétal, la gestion des stocks et la communication, face à des consommateurs souvent un peu perdus dans le maquis des vins effervescents, où la concurrence internationale est de plus en plus présente.

Texte : **Jean-Philippe Chapelon**
Photographie : **Thierry Gaudillère**



La dégustation

Brut sans année

Les rosés

1^{er} ex aequo
17/20



**Champagne
Billecart-Salmon,
brut rosé**

Si vous recherchez un champagne rosé fin, précis, élégant, avec de la classe et du relief, le brut rosé de Billecart-Salmon est fait pour vous ! Il est issu de l'assemblage de chardonnay, de pinot meunier et de pinot noir vinifié en rouge. Sa robe rose pâle, son nez de fruits rouges et de zestes d'agrumes, son élégance et sa finale framboisée accompagneront un apéritif raffiné, et même des desserts pas trop sucrés. (55 € caviste)



**Champagne
Larmandier-Bernier,
rosé de saignée 1^{er} cru**

Tout est dit sur l'étiquette : il s'agit d'un rosé de saignée -un choix original en Champagne-, issu de la macération durant quelques jours de raisins de pinot noir de Vertus, complétés par 10% de pinot gris. Puissant, ouvert, évoquant la compote de fruits rouges et la tarte aux griottes, il s'agit d'un champagne de caractère, long et racé, élevé en œufs béton et très peu dosé (3 g par litre). À découvrir. (56 € caviste)

3^e - 16,5/20

**Crémant du Jura brut rosé,
Domaine Rolet**

Racheté par la famille Devillard (Mercurey, Givry, Nuits, Vosne-Romanée...) le Domaine Rolet est connu pour la qualité de ses vins rouges et de ses blancs de savagnin et de chardonnay, mais aussi pour ses crémants équilibrés et de caractère. Beaucoup de plaisir avec ce rosé aux notes exotiques et de fleurs sucrées, au fruité croquant et au style affirmé. Bon rapport qualité/prix. (12,50 € au domaine)

4^e - 16/20

**Crémant de Bordeaux,
Comtesse de Saint-Pey**

Ce crémant rosé aux arômes de pamplemousse rose et de soupe de fraise est issu de l'assemblage de raisins de merlot et de cabernet franc. Relief, pureté et franchise, à tout petit prix. (6,90 € départ cave)

5^e ex aequo - 15,5/20

**Crémant d'Alsace rosé,
Dopff au Moulin**

Carton plein pour ce grand domaine alsacien, qui place son rosé au pied du podium. Issu de la macération de raisins de pinot noir et élevé quatorze mois sur lattes, un crémant vineux, sec et harmonieux. Du caractère. (12,30 € au domaine)

Crémant d'Alsace rosé, Domaine Muré

Coup double également pour le Domaine Muré, qui glisse son blanc dans le top dix et son rosé dans le top cinq ! Frangipane, amande douce, fraise et framboise se partagent le nez, précédant une bouche ronde mais puissante. Ce rosé, dosé à 8/10 g par litre, est issu de la macération de pinots noirs du secteur de Rouffach. (19,50 € au domaine)





DOSSIER

! L'ACTU / EN BREF...

BOURGOGNE

MANON REMY-DUMAY À LA TÊTE DE PAUL CHOLLET

Manon Remy-Dumay vient de prendre la direction de la maison familiale Paul Chollet, installée à Savigny-lès-Beaune (21). Créée en 1955, la maison avait été reprise par la famille Remy en 2003. Enracinée dans les terroirs bourguignons, Manon Remy-Dumay, âgée de 25 ans, veut développer cet axe très bourguignon de mise en avant des terroirs. Ainsi, elle proposera, très prochainement une cuvée sans soufre, issue d'une sélection de différents terroirs. Particularité, outre l'absence totale de soufre, l'assemblage de cette cuvée est réalisé après le pressurage des différents cépages.

NOUVEL HABILLAGE POUR VEUVE AMBAL

À l'occasion de son 120^e anniversaire, la Maison Veuve Ambal, implantée à Montagny-lès-Beaune (21), a repensé les habillages de ses crémants emblématiques. Évolution du logo, composition épurée, nouvelles matières et codes couleurs propres à chaque cuvée, signent le renouvellement d'une identité haut de gamme.

CUVÉE ÉPHÉMÈRE FINE RÉSERVE

Louis Bouillot, lance une nouvelle cuvée baptisée Fine Réserve. Elle exprime l'élégance et la diversité de la Bourgogne. Sept cuvées de vins de réserve lui donnent son nom de baptême et quatre cépages composent cet assemblage complexe. L'ampleur du chardonnay, la structure du pinot noir, le fruité du gamay et la fraîcheur de l'aligoté se fondent pour construire ce vin. Un élevage partiel en fûts de chêne français pendant cinq ans sur lies apporte puissance et raffinement.

VITTEAUT-ALBERTI SIGNE UNE CUVÉE CUIR

Troisième cuvée spéciale en édition limitée d'une série dédiée aux charmes des matières, la cuvée Cuir est un assemblage de chardonnay, pinot noir et aligoté du millésime 2016. Une partie a été élevée en fûts de chêne, avant un vieillissement de 30 mois en bouteilles. Le cuir, matière noble et intemporelle, porte les marques de son origine naturelle. A son image, ce vin transmet sa force sauvage, sa douceur protectrice et délivre des notes boisées, avec une sensation veloutée.

SAVOIE

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE SIGNENT UN PARTENARIAT

La société Les Grands Chais de France a confié l'élaboration de sa gamme de crémants de savoie à la Maison Philippe Viallet (Apremont-73). Un vignoble entièrement dédié avec un mode de culture spécifique a été mis en place. Les premières bouteilles issues de cette collaboration seront commercialisées au printemps 2020, avec un objectif de 100 000 cols, amené à grandir au fil des années.

BORDEAUX

UN CRÉMANT DE PROPRIÉTÉ POUR CASTEL

Le groupe Castel, acteur majeur de l'appellation crémant de bordeaux, étoffe sa gamme avec un blanc de noirs baptisé « Cru La Maqueline ». « Il se positionne comme un crémant de propriété. Le seul effervescent des Domaines Castel », précise Hugo Marcadé, le responsable marketing de l'entreprise. Non dosé, ce brut nature est un blanc de noirs composé majoritairement de merlot.

Bourgogne

2019 : UNE PRODUCTION LIMITÉE, MAIS DE QUALITÉ

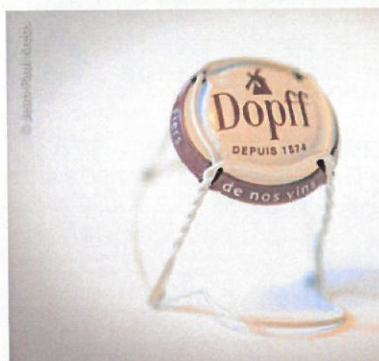
Tout au long de l'année les conditions climatiques se sont combinées pour aboutir à la production de petits raisins avec des poids inférieurs à la moyenne. La production de crémants de bourgogne a donc été plutôt faible en 2019, mais la réserve, qui permet de libérer du volume pour assurer la perte d'une récolte, pourra fonctionner. « La qualité est, elle, au rendez-vous avec des niveaux d'acidité importants, malgré les richesses en sucre offrant un parfait équilibre. Les vins présentent une belle maturité aromatique, favorable à des allongements de vieillissement



en cave. Incontestablement, le millésime 2019 est une très belle année avec des vins d'une grande pureté », souligne Pierre du Couëdic, délégué général de l'Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémant de Bourgogne.

Alsace

DOPFF AU MOULIN INNOVE AVEC UN CRÉMANT SOLERA



Pour leur dixième cuvée de crémant d'alsace, Marlène et Étienne Arnaud Dopff ont fait le choix d'un crémant solera. La solera consiste à ajouter chaque année les vins de la vendange pour compenser le vin soutiré. « Nous avons décidé de nous lancer dans un crémant solera en 2012 », explique Marlène Dopff, qui poursuit : « Cette cuvée 100 % chardonnay, sans soufre ajouté et brut nature, est constituée des millésimes 2012, 2013, 2014, 2015 et 2016 et sera proposée récemment dégorgée. Le tirage a eu lieu le 26 juin 2018, le remuage se fera manuellement et après un élevage de deux ans sur lattes, nous commercialiserons 2 000 bouteilles numérotées à partir de fin 2020. Les effervescents issus de solera sont des vins généralement charnus, gourmands et profonds... Une sorte d'invitation à remonter le temps, à parcourir les millésimes qui les composent ».

Bourgogne

L'EXPORT PREND SON ENVOL

19,4 millions de bouteilles de crémants de bourgogne ont été commercialisés en 2018, dont 38 % à l'export. « La progression se fait sur tous les marchés et l'export tire particulièrement son épingle du jeu avec +16,5 % », explique Pierre du Couëdic, délégué général de l'Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémant de Bourgogne. « Pour 2019, à fin septembre, on dépasse les 40 % de crémants de bourgogne commercialisés à l'export. Ce sont encore de petits volumes qui partent en Grande-Bretagne, mais il faut surveiller cela de près. Les Anglais ont envie d'autre chose que le prosecco, qui a connu là-bas ses heures de gloire ». En France, la grande distribution reste un marché important pour les crémants de bourgogne, avec 39 % des bouteilles commercialisées sur le secteur, où la grande famille des crémants fait mieux que de résister, et progresse.

LE CHIFFRE

110 millions

Il s'agit du nombre de bouteilles de crémants produites en 2018 toutes régions confondues (hors Luxembourg). Dans un marché hyper favorable, la part de l'export a nettement augmenté entre 2012 et 2018 avec des progressions à trois chiffres observées dans certaines régions comme le Jura, + 200 %, Bordeaux, + 185 % ou encore Limoux, avec + 47 %. Pour accompagner ce développement, la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant souhaite s'engager dans des actions encore plus concrètes sur les marchés nord-américains et scandinaves à fort potentiel.