

Les Crémants de Bordeaux

Entre tradition centenaire
et effervescence contemporaine

COMMUNICATION PRESSE DU CONSEIL
INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE BORDEAUX

VINS DE
BORDEAUX | B

Bien que l'appellation Crémant soit l'une des plus récentes du bordelais (1990), la production de vins effervescents à Bordeaux est une tradition centenaire. Cette pépite produite sur l'ensemble du vignoble rencontre depuis quelques années un succès record. Apéritifs entre amis, repas de famille, soirée d'anniversaire, dîner de Saint Valentin, réveillons et fêtes de fin d'année... Pour sortir des sentiers battus, le Crémant de Bordeaux par ses bulles délicates et pleines de fraîcheur est l'accord parfait et en toute simplicité des occasions festives.

L'AOC Crémant de Bordeaux Blanc

Des bulles fines aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

Les cépages

Les Crémants blancs peuvent être produits avec tous les cépages bordelais, les blancs comme les noirs.

- Principaux cépages rouges : cabernet franc, cabernet-sauvignon, carmenère, malbec, merlot, petit verdot ;
- Principaux cépages blancs : muscadelle, sémillon, sauvignon, sémillon ;
- Cépages accessoires : colombard, merlot blanc, ugni blanc.

A déguster ...

• **Arômes** : citron, noisette, fleurs blanches comme l'acacia, notes beurrées ou de pain grillé.

• **Vieillessement** : 1 - 2 ans

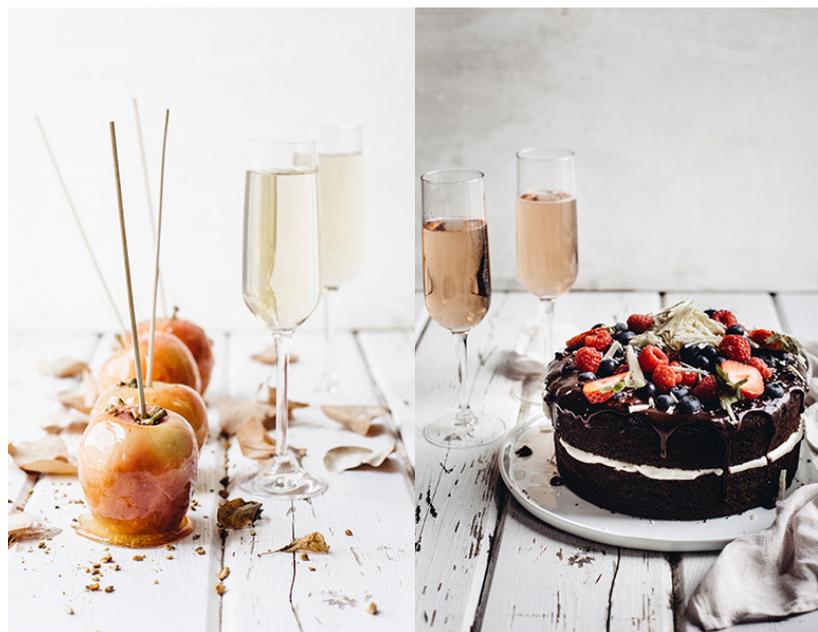
• **Température de service** : 7 - 11°C

... *avec* des apéritifs, tapas, entrées à base de fruits de mer, des plats de viandes blanches ou des desserts aux fruits rouges.

EN CHIFFRES

LE CRÉMANT DE BORDEAUX BLANC C'EST

- 69% de la production de Crémants de Bordeaux
- 214 vigneron
- 563 hectares (+236% en 10 ans)
- 39 000 hectolitres en 2019 soit l'équivalent de 5,2 millions de bouteilles (+268% en 10 ans)



Favreat Design / CIVB

L'AOC Crémant de Bordeaux Rosé

Des bulles vives aux notes de fruits rouges

Les cépages

Les vins rosés sont issus des cépages noirs de Bordeaux : cabernet franc, cabernet-sauvignon, carmenère, malbec, merlot, petit verdot.

A déguster ...

• **Arômes** : groseille, fraise, framboise

• **Vieillessement** : 1 - 2 ans

• **Température de service** : 7 - 11°C

... *avec* des apéritifs, des crustacés, du saumon, des fromages ou des desserts aux fruits rouges ou au chocolat.

EN CHIFFRES

LE CRÉMANT DE BORDEAUX ROSÉ C'EST

- 31% de la production de Crémants de Bordeaux
- 100 vigneron
- 255 hectares (+413% en 10 ans)
- 255 hectares
- 17 300 hectolitres produits en 2019 soit l'équivalent de 2,3 millions de bouteilles (+466% en 10 ans)

Les Crémants de Bordeaux : des cuvées aux multiples facettes

Des Crémants de Bordeaux *engagés*

Plus de 65% des surfaces du vignoble de Bordeaux sont certifiées en 2019 par une démarche environnementale dont Agriculture Biologique, Haute Valeur Environnementale ou bien encore Terra Vitis.

Des Crémants de Bordeaux

sans soufre ajouté

Un vin sans ajout de soufre ou sans sulfites ajoutés (la fermentation crée naturellement des composants soufrés dans le vin),

Des Crémants de Bordeaux

vegan

Le vin vegan présente une composition 100% végétale. Les produits utilisés pour filtrer le vin sont souvent d'origine animale (ex. blanc d'oeuf, colle de poisson). Pour qu'un vin soit vegan, il est nécessaire d'utiliser une colle végétale (à base de pois, de blé, de pomme de terre...) ou de ne pas en utiliser.

Des Crémants de Bordeaux

en cocktail

En compagnie de jus de fruit ou de spiritueux, les Crémants de Bordeaux ont su attiser la créativité des mixologues.

Crédits photos : Guillaume Bonnaud / Vignobles Degas AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur - Anne Lataillade / Château Le Tros AOC Bordeaux Bordeaux Supérieur - Céline Bordeaux - Vignobles Raguenot - Benoit Calvet, Favoreat Design - Joanna Margan - Bordeaux Céline cocktail le Bordeluche - Guillaume Bonnaud / Château de Lisennes AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur - CIVB / Favoreat Design



Derrière le Crémant de Bordeaux, de belles histoires et de la créativité.

Des Crémants de Bordeaux

millésimés

Dès 1800 certaines maisons de Bordeaux avant-gardistes maîtrisent l'art de la prise de mousse. Pour rendre hommage à leurs ancêtres, elles perpétuent cette tradition en produisant des cuvées singulières.

Des Crémants de Bordeaux

portés par de jeunes talents

Souvent héritiers d'une tradition familiale, la jeune génération des vigneron·nes de Bordeaux perpétue et réinvente les Crémants de Bordeaux en y ajoutant une pointe de modernité, de festivité et d'accessibilité.

Des Crémants de Bordeaux

grand format

Pourquoi pas un magnum de Crémant de Bordeaux pour rendre toujours plus grandiose un moment de partage.

Des Crémants de Bordeaux

blanc de blancs

Des Crémants de Bordeaux blancs exclusivement élaborés avec des raisins blancs.

Des Crémants de Bordeaux

blanc de noirs

Des Crémants de Bordeaux blancs exclusivement produits avec des cépages noirs mais dont le jus est blanc.

VENTES EN FRANCE EN
GRANDE DISTRIBUTION

Succès toujours record du Crémant de Bordeaux

En 2019, 1,4 million de bouteilles de Crémant de Bordeaux ont été vendues en grandes surfaces (+19%) (total AOP stable) **pour une valeur de 7,7 millions d'euros (+19%)** (total AOP +1%). Bordeaux enregistre ainsi pour la troisième année consécutive la plus rapide croissance au sein des principales AOC françaises hors Champagne. Le prix moyen d'une bouteille de Crémant Bordeaux est aujourd'hui de 5,58 euros. (AOP = 6,11 €)

Il était une fois ...

Les coteaux argilo-calcaires des rives de la Garonne et de la Dordogne sont rapidement exploités par les hommes. Dans un premier temps, ils aménagent des abris, puis en extraient des pierres de taille, matériau de base pour l'habitat en Gironde et la ville de Bordeaux, à partir du XVIII^{ème} siècle. Dans les galeries, au taux d'humidité élevé et où l'amplitude thermique est très faible (3°C en moyenne sur l'année), se développe progressivement, à partir du XIX^{ème} siècle, la technique de la prise de mousse sur vin de base permettant l'élaboration de vins mousseux blancs ou rosés. L'appellation d'origine contrôlée «Bordeaux mousseux» est reconnue par décret en mars 1943. A partir de cette production de vins mousseux, et en définissant des règles de production beaucoup plus rigoureuses, les producteurs sollicitent et obtiennent, par le décret du 3 avril 1990, la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Crémant de Bordeaux».

(extrait Cahier des charges de l'AOC Crémant de Bordeaux)



Favoret Design / CIVB

Secret de fabrication

Un travail spécifique à la vigne, une récolte exclusivement à la main des raisins, une extraction technique des jus et une fermentation en cuve d'abord, puis en bouteille sont autant de savoir-faire essentiels à l'élaboration d'un Crémant de Bordeaux.

Une méthode traditionnelle

- Les raisins entrant dans l'élaboration des Crémants sont vendangés généralement mi-août, début septembre.
- Des vendanges exclusivement manuelles.
- Une première fermentation alcoolique a lieu en cuve.
- Assemblage et ajout de la liqueur de tirage
- Mise en bouteille pour la prise de mousse (stade qui permet au vin de devenir effervescent).
- Une seconde fermentation est activée avec une liqueur de tirage qui contient du sucre et des levures afin de créer dans la bouteille une surpression de gaz carbonique.
- Vient le temps de la conservation sur lattes de 9 - 12 mois minimum.



Julien Dornec_Bordeaux Céline

- Vieillessement de 36 à 84 mois sur lies dans les caves
- Remuage quotidien : les bouteilles sont inclinées et légèrement remuées afin de faire descendre le dépôt de levures vers le goulot de la bouteille, d'où il sera éliminé par dégorgement.
- Bouchage par bouchon de liège.

CONTACTS PRESSE
CIVB

FRANCE Sara BRIOT-LESAGE
sara.briot-lesage@vins-bordeaux.fr
Tél. : 06 20 84 25 03

INTERNATIONALE Cécile HA
cecile.ha@vins-bordeaux.fr
Tél. : 0033 6 48 52 59 09