



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale de Bourgogne.

L'appellation CRÉMANT DE BOURGOGNE est réservée aux vins effervescents élaborés à partir de vins tranquilles (dits vins de base) préparés selon la méthode traditionnelle.

Communes de production :

Département de l'Yonne : **55 communes** ; Département de la Côte-d'Or : **91 communes** ;
Département de Saône-et-Loire : **154 communes**

CARACTÈRES DES VINS

Il est un vin plein de jeunesse, d'audace. Tout concourt à souligner sa fraîcheur, sa vivacité. Avec le temps, il acquiert la sagesse d'un grand vin ! Le Crémant de Bourgogne conserve un caractère vif et tranché. Demi-sec ou sec, cette vivacité se transforme en douceur et fait place à une nouvelle saveur : la sucrosité.

Le **blanc** s'habille habituellement d'une couleur or blanc. La bulle est fine et forme un délicat collier de perles. Les arômes d'agrumes, floraux ou minéraux accompagnent fraîcheur et élégance en bouche avec une acidité qui permet l'équilibre entre la puissance aromatique et la légèreté recherchée.

Le **blanc de blancs**, se parfume de fleurs blanches, d'agrumes ou de pomme verte. Avec le temps, les arômes évolueront sur des notes de fruits à noyau comme l'abricot, la pêche et le pain grillé.

Le **blanc de noirs** exhale des arômes de petits fruits, cerise, cassis ou framboise. C'est un vin puissant en bouche, long et persistant. Le temps lui apporte charme et chaleur aux arômes de fruits secs parfois miellés, d'épices et de muscade.

Le **rosé**, élaboré à partir du Pinot Noir, avec ou sans Gamay, se pare d'une robe d'or rosé. C'est un vin délicat au subtils arômes de fruits rouges.

CONSEILS DU SOMMELIER

Si les Crémants de Bourgogne sont parfaits à l'apéritif, ils accompagnent à la perfection un repas. Les **Crémants blancs**, s'accordent sur des entrées comme un confit de volaille aux poires et fruits secs. Les **Crémants blanc de blancs** accompagnent des noix de Saint-Jacques ou poissons de rivière. Les **Crémants de Bourgogne blanc de noirs** font un beau mariage avec une queue de bœuf braisée et des escargots en coque de pomme de terre. Il accompagne idéalement une volaille fermière, par exemple une poularde de Bresse. Le **Crémant de Bourgogne rosé** est un vin de dessert judicieux aux arômes puissants de fleurs qui s'allient parfaitement aux glaces et apportent la fraîcheur sur une fin de repas. Il s'accorde parfaitement aux petits fours et ses arômes fruités trouvent l'association parfaite sur un sorbet aux fruits rouges.

Températures de service : entre 4 et 8 °C à l'apéritif et en dessert,
6 à 9 °C à table.



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(FICHE N°36)
www.vins-bourgogne.fr



SITUATION

Le vin effervescent de Bourgogne entre dans l'Histoire en 1830 sous la plume de Musset qui le célèbre dans les « Secrètes pensées de Raphaël ». A Chablis, Nuits-Saint-Georges, Rully et Tonnerre, il naît en effet au début du XIXème siècle et depuis il ne cesse de pétiller. On rendra longtemps effervescentes des cuvées nées des grands crus de Bourgogne. L'appellation Crémant de Bourgogne salue en 1975 des conditions de production strictes, un savoir-faire traditionnel, rigoureux et une vinification de haute qualité. Ce vin existe seulement en blanc et en rosé ; en blanc de blancs ou en blanc de noirs ; bruts surtout, moins souvent demi-sec. L'aire d'appellation couvre l'aire délimitée de l'appellation BOURGOGNE.

TERROIRS

Les raisins utilisés pour la production de Crémant de Bourgogne proviennent de terroirs très variés des différents vignobles de la Bourgogne, depuis le sous-bassement crayeux des environs de Joigny jusqu'aux granites de la Bourgogne du Sud, en passant par les calcaires des côtes et les marnes les plus souvent porteurs de l'appellation.

COULEURS ET CÉPAGES

Vins blancs et rosés :

Cépages de 1^{ère} catégorie : **Pinot Noir, Chardonnay (30% minimum)**.

Cépages de 2^{ème} catégorie : **Gamay (20% maximum), Aligoté, Melon, Sacy**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

l'équivalent de **1 935,82 ha** environ.

L'aire de production est variable d'une année sur l'autre selon la récolte engagée en vin de base pour l'élaboration de Crémant de Bourgogne.

La production de Crémant de Bourgogne n'a cessé de croître en raison de son succès auprès des consommateurs français et étrangers.

Production moyenne annuelle :**

150 kg de raisins = hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

15,9 millions de bouteilles environ.
l'équivalent de **119 912 hl**.

* en 2008 ** moyenne 5 ans 2004/2008

Union des Producteurs et Élaborateurs de Crémant de Bourgogne
21200 BEAUNE
www.cremantdebourgogne.fr