



CONTACT

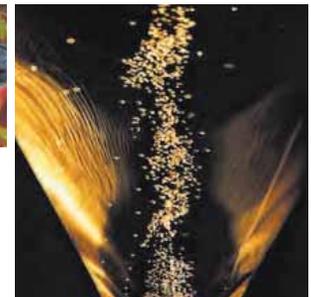
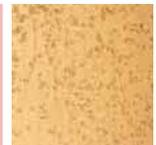
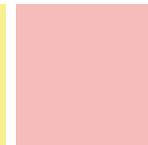
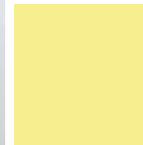
Pierre du Couëdic - Délégué Général
UPECB - 132-134 route de Dijon 21200 BEAUNE
Tél : 03 80 22 32 50
Email : UPECB@wanadoo.fr

Contact Presse
Rouge Granit/Laurent Courtial
Caroline Campalto & Claire Barnéoud
ccampalto@rouge-granit.fr - 06 17 07 30 75
cbarneoud@rouge-granit.fr - 06 46 36 57 52
www.rouge-granit.fr



DOSSIER DE PRESSE 2016

L'EFFERVESCENCE EST UN ART



Crémant
de Bourgogne

Union des Producteurs et Élaborateurs



EDITO

Le Crémant de Bourgogne est un vin effervescent d'appellation d'origine contrôlée, c'est une AOC régionale commune à tout le vignoble de Bourgogne. L'Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémant de Bourgogne (l'UPECB) regroupe l'ensemble des producteurs et élaborateurs des départements de la Côte d'Or, du Rhône, de la Saône et Loire et de l'Yonne. Ensemble, ils travaillent sur l'amélioration constante de la qualité et des conditions de productions du Crémant de Bourgogne, Appellation d'Origine Contrôlée. Ils participent activement à son essor, en France et dans le monde. Forte de ses 2 900 adhérents, (viticulteurs, caves coopératives, élaborateurs et maisons de négoce) l'UPECB veille au respect d'un savoir faire complexe, prestigieux et ancestrale.

Ce grand vin issu des terroirs et des cépages bourguignons donne rendez-vous avec un monde délicat et voluptueux : l'art de l'effervescence.

FRESQUE HISTORIQUE

1822

Les frères Petiot, négociants à Chalon sur Saône et propriétaire de vignes à Mercurey et Rully embauchent François-Basile Hubert, jeune champenois prometteur.

1827

Plus d'un million de bouteilles de mousseux de Bourgogne se sont déjà vendues en France.

1830

François-Basile Hubert fonde sa propre maison à Rully et se spécialise dans la méthode champenoise.

1858

Le vin mousseux de Bourgogne part à la conquête des marchés d'Asie, d'Afrique et des Etats-Unis. Il est même retrouvé dans la cour du Tsar de Russie.

1840

La maison Simonnet-Febvre, dans l'Yonne, élabore un Chablis mousseux et rencontre un franc succès en France et à l'étranger.

1826

Le premier vin mousseux des frères Petiot est commercialisé sous le nom de « Fleur de Champagne - Qualité supérieure ».

1818

Joseph-Jules Lausseure convertit ses plus belles cuvées de Pinot Noir en vin mousseux : Côtes de Nuit, Chambertin, Clos Vougeot, Romanée Conti ...

1813

les premières bouteilles apparaissent à Tonnerre, dans l'Yonne.

fin XVIII - début
XIX^{ème} siècle

Le vin mousseux connaît un succès croissant en France. À l'époque, la Bourgogne produit des vins de bases à destination des vins mousseux.

Années 60

Alors que les viticulteurs connaissent une période difficile, une réflexion est envisagée sous l'impulsion de René Chevillard et sous l'égide de l'INAO. Il faut renforcer les règles de production d'un grand vin de Bourgogne mousseux.

1970

Un groupement de viticulteurs voit le jour dans l'Auxerrois, à l'appel de Michel Esclavy. Les prémices du Crémant de Bourgogne se font pressentir, avec les premières réglementations pour l'élaboration. Cette première « Collective » apporte une amélioration du niveau de qualité de la production.

17 octobre 1975

L'AOC « Bourgogne Mousseux » devient l'AOC « Crémant de Bourgogne » pour les blancs et les rosés. Les vins rouges effervescents gardent quant à eux l'appellation « Bourgogne Mousseux ». À la même date, l'Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémant de Bourgogne est créée.

16 mars 1943

Le Mousseux de Bourgogne réussit à s'imposer et obtient l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne Mousseux » pour les trois couleurs.

Le Saviez-Vous ?

Les 23 et 24 Août 1860, l'empereur Napoléon III et l'impératrice Eugénie sont accueillis à Dijon. Lors du fastueux dîner, l'empereur se voit offrir un cadeau municipal appelé le Vin d'Honneur. Il s'agit, pour cette occasion, d'un coffret en cèdre aux poignées d'or sur lequel sont gravées les armes impériales. Le coffret contient quelques précieuses cuvées comme un Clos-Vougeot 1834, Volnay 1834, Romanée-Conti 1834 ou encore Nuits Saint-Georges 1846. Se trouvent également dans le coffret une sélection de vins mousseux de Bourgogne : deux bouteilles de Romanée mousseux 1849, une bouteille de Nuits mousseux 1858 et deux bouteilles de Bourgogne Mousseux gelé.

GALERIE DE PORTRAIT

L'histoire du Crémant de Bourgogne est composée de plusieurs personnalités emblématiques qui ont activement participé à la construction de cette appellation.

› François-Basile Hubert

Issu d'une famille de tonnelier champenois, il répond favorable à l'appel des frères Petiot. À 18 ans seulement, le jeune homme prometteur s'établit dans le domaine pour pratiquer la méthode champenoise. Avec lui, les frères Petiot travaillent sur leurs premières cuvées de vin mousseux. Il décide de quitter le domaine et de fonder sa propre maison. Elle deviendra la première maison à consacrer son travail uniquement à l'élaboration de vins effervescents.

› Fortuné-Joseph et Abel Petiot

Les deux frères, dont les vins tranquilles sont réputés dans la région, cherchent à transformer leurs vins blancs en mousseux. Ils lancent un appel aux maires champenois pour embaucher des ouvriers pouvant les aider dans leur travail. C'est ainsi qu'ils rencontrent François-Basile Hubert. En 1838, ils s'associent avec deux négociants bordelais Adrien et Charles Géraud. Ensemble ils créent la société Petiot et Géraud Frères pour l'exportation de vins et alcool. En exportant des mousseux de Bourgogne, ils participent à la conquête des nouveaux marchés, notamment en Inde, leur société ayant un bureau à Calcutta.

› Jules Lauseure

Figure importante du négoce à Nuits-Saint-Georges, il s'intéresse à la question de l'effervescence, en même temps que les frères Petiot. Contrairement aux Petiot, il ne fera pas venir de champenois dans son domaine. Il ose convertir ses plus belles cuvées en vins effervescents.

› Isidore Roze

Considéré comme le père fondateur de l'effervescence en Tonnerrois. Ce touche à tout, né à Tonnerre en 1796, travaille comme intendant au Château de Saint-Cloud puis comme secrétaire de la Société d'agriculture. Il voyage beaucoup et dans plusieurs pays comme l'Angleterre, les états italiens et allemands et jusqu'en Russie.

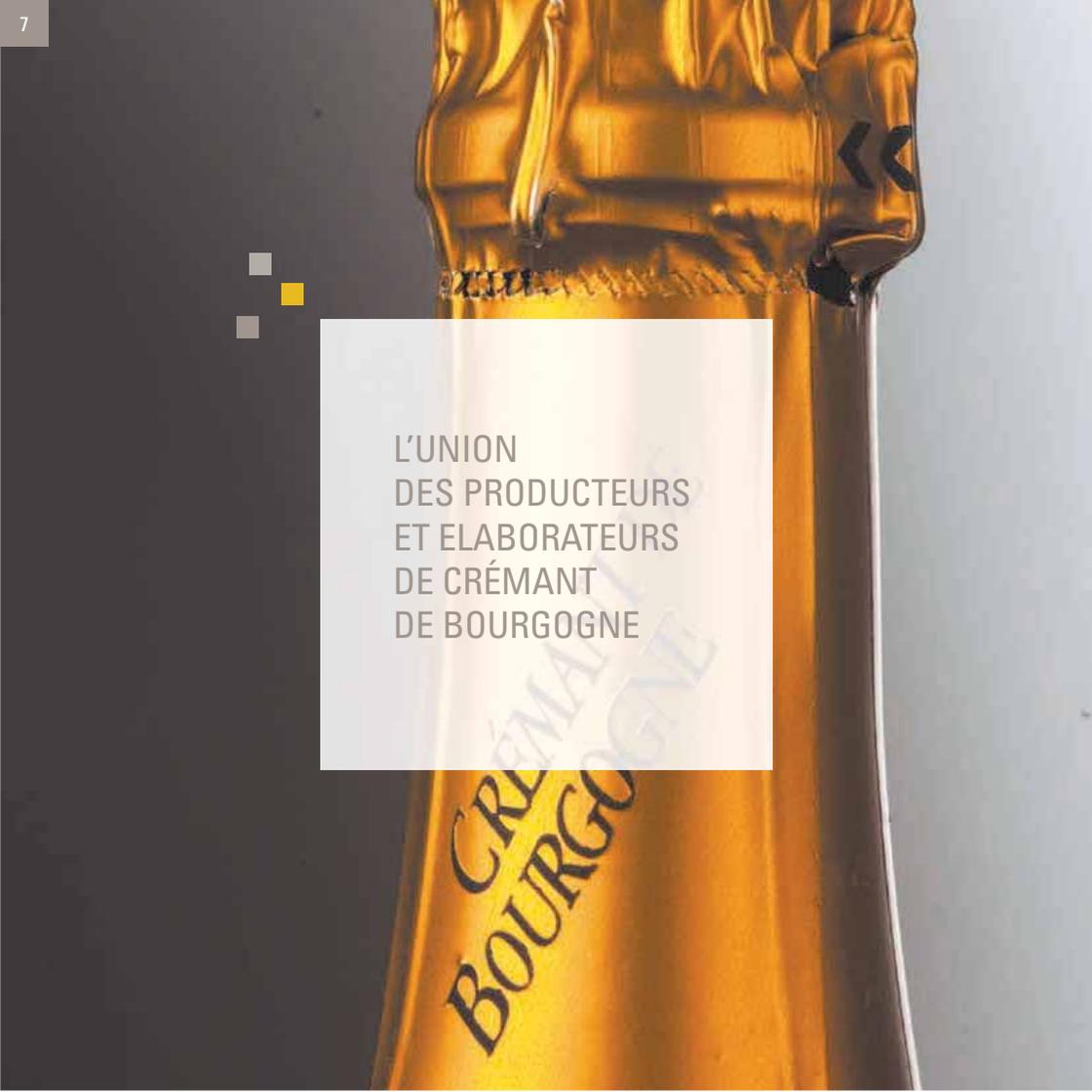
En 1828, il fonde, avec le propriétaire du château de Dannemoine, Barthélémy Truchy-Grenier et son cousin Jacquillat-Despréaux, le premier établissement de champagnisation des vins du Tonnerrois. Leur association durera jusqu'en 1934. 5 000 bouteilles sortent annuellement de leurs caves.

› Le Maréchal Marmont

Auguste Frédéric Louis Viesse de Marmont naît en 1774 à Châtillon-sur-Seine. Après avoir servi auprès de Napoléon Bonaparte puis des Bourbons, il consacre son temps et sa fortune à la mise en valeur industrielle et agricole de sa terre natale. La viticulture fait partie des sujets qui l'intéressent, grâce à l'héritage familiale constitué de quelques hectares de vignes. Très vite, il étend son domaine qui atteint les 16 hectares autour du château familial. Le Maréchal Marmont bouscule les pratiques ancestrales avec ses idées modernes comme, par exemple, le plantage de la vigne en ligne. Très vite, il fait venir des plants de Champagne et expérimente l'élaboration de ses premiers vins mousseux. Il vinifie séparément ses cuvées en fonction du terroir et des cépages, il teste différents dosages de sucre, expérimente la prise de mousse. Marmont introduit également la betterave à sucre dans le Chatillonnais et il crée une sucrerie qui lui permet de fournir le sucre utile à l'élaboration de ses crémants. Malheureusement, les difficultés financières de la famille Marmont conduisent le Maréchal à l'abandon de cette production viti-vinicole.

Le Saviez-Vous ?

- 2 bouteilles de Crémant de Bourgogne sont ouvertes dans le monde toutes les heures
- Un bouchon de Crémant de Bourgogne atteint la vitesse de 50km/h à la sortie du goulot
- Une bulle de Crémant de Bourgogne grossit un million de fois de sa naissance à son éclatement à la sortie du verre
- La pression dans la bouteille est égal à celle que subit un plongeur à une profondeur de 50 mètres



L'UNION
DES PRODUCTEURS
ET ELABORATEURS
DE CRÉMANT
DE BOURGOGNE

L'UPECB a été présidée successivement par 5 hommes soucieux de faire des Crémants de Bourgogne une appellation de qualité : **René Chevillard** (du 8 juillet 1976 au 11 février 1987), **Michel Esclavy** (du 11 février 1987 au 10 septembre 1998), **Jean-François Delorme** (du 10 septembre 1998 au 29 janvier 2007), **Georges Legrand** (du 29 janvier 2007 au 29 janvier 2014) et **Edouard Cassanet** (du 23 janvier 2014 à aujourd'hui). Les trois derniers présidents ont fait évoluer l'UPECB et ont modernisé la filière dans un cadre à la fois réglementaire changeant et un développement commercial important.

› **Jean-François Delorme**

Président de l'UPECB du 10 septembre 1998 au 29 janvier 2007, il lui donne une structure administrative et développe la communication de la filière et de l'appellation. Sous sa présidence, le syndicat gagne en visibilité auprès des instances professionnelles et des interlocuteurs de la filière, à commencer par les services de l'Etat. Delorme pose les perspectives de développement ainsi que toute la stratégie pour les 10 prochaines années.

› **Georges Legrand**

Président du 29 janvier 2007 au 23 janvier 2014, il développe les outils dans le cadre de la réécriture du cahier des charges. Il met en place le plan de contrôle sous certification et favorise la professionnalisation des vignes engagées pour un vin effervescent. Il continue le travail de Jean-François Delorme en mettant en place des outils de gestion de la filière, dont la réserve interprofessionnelle. Il travaille également à amplifier la communication autour de l'appellation.

› **Edouard Cassanet**

Président depuis le 23 janvier 2014, il poursuit le travail de ses prédécesseurs. Les objectifs sont de développer les outils de communication, de renforcer les outils de gestion et l'organisation de l'UPECB.

DE LA RIGUEUR NAIT L'EXCELLENCE

LE CAHIER DES CHARGES LE PLUS STRICT DE BOURGOGNE

L'élaboration du Crémant de Bourgogne nécessite un savoir faire rigoureux, encadré par un cahier des charges exigeant. Il assure des vins de grandes qualités.

- › Les raisins sont obligatoirement **vendangés à la main**, en grappes entières. Ils sont apportés aux chais dans des **caisses perforées**, ce qui évite l'oxydation.
- › Ensuite, les grappes sont pressées plusieurs fois, pour assurer différentes qualités de jus. La première presse, appelée **«cuvée»**, se fait sur baies entières. Elle donne sa structure au vin et est limitée à 20Hl. La seconde presse, **«la taille»** permet de concentrer les arômes.

Le rendement autorisé est limité à 78 Hl par hectares. La presse est limitée à **150 Kg de raisins pour 100 L de moût**.

- › Après les deux presses, la **fermentation alcoolique** débute.
- › Puis, les **vins de bases** sont assemblés, issus de différents cépages, terroirs et millésimes et sont minutieusement sélectionnés.
- › Une **dégustation** obligatoire est organisée par une commission déléguée par l'UCEPB et est sous le contrôle d'un organisme certificateur afin de certifier la conformité des vins.

› C'est ensuite l'étape de la **mise en bouteille** où débute la **seconde fermentation**. Une «liqueur de tirage» est ajoutée pour encourager la **prise de mousse**. Cette **fermentation sur latte** se déroule pendant 12 mois minimum. Les bouteilles sont couchées et les levures transforment le sucre en alcool et en gaz carbonique.

L'effervescence, si précieuse et délicate du Crémant de Bourgogne s'esquisse. Sa personnalité et l'expression de ses arômes se dessinent.

- › L'étape suivante est celle du **remuage**. Qu'il soit mécanique, à l'aide de remueurs automatiques, ou manuel, avec des pupitres inclinés, le remuage est une étape minutieuse qui permet d'amener le dépôt de fermentation dans le goulot.
- › Enfin, les impuretés sont expulsées dans une étape appelée **le dégorgement**. Une liqueur d'expédition est ajoutée, elle dose la teneur en sucre de la cuvée. Un Crémant brut contient moins de 15 grammes de sucre par litres, le sec entre 13 et 35 grammes et le demi-sec entre 35 et 50 grammes.
- › La dernière étape est celle du bouchage. Elle est suivie par une **seconde dégustation** contrôlée par un organisme certificateur. Cette ultime étape confirmera ou non la commercialisation de la cuvée.

QUATRE ENCÉPAGEMENTS POUR QUATRE CRÉMANTS DE BOURGOGNE

Le Crémant de Bourgogne existe sous quatre noms : le Crémant de Bourgogne blanc, le Crémant de Bourgogne blanc de blancs, le Crémant de Bourgogne blanc de noirs et le Crémant de Bourgogne rosé.

Il est élaboré à partir de cépages traditionnels bourguignons : le Pinot Noir, le Chardonnay, le Pinot Blanc, le Pinot Gris et également le Gamay Noir à jus blanc, à raison de maximum 20% de l'encépagement, l'Aligoté, le Melon et le Sacy. La plupart des Crémants sont fait à partir de Chardonnay ou Pinot Noir, considérés comme des cépages nobles offrant de grands crus. Le Crémant de Bourgogne doit contenir minimum 30% de cépage noble.

- › **Crémant de Bourgogne blanc** : assemblage de différents cépages, présentés ci-dessus, où aucun ne prédominent vraiment. Mais il doit être composé d'au moins 30 % de Pinot Noir ou Chardonnay. Sa composition lui apporte un bel équilibre avec des arômes complexes.
- › **Crémant de Bourgogne blanc de blancs** : il est composé uniquement de cépages blancs, principalement du Chardonnay. C'est un vin à la fois vif et frais.
- › **Crémant de Bourgogne blanc de noirs** : il est élaboré à partir de Pinot Noir, ce qui fait de lui un vin plus structuré et vineux.
- › **Crémant de Bourgogne rosé** : il contient principalement du Pinot Noir. Il peut être associé à un peu de Gamay. C'est un vin aux arômes de fruits rouges, plus minéral et élégant.

L'AUDACE MADE IN BOURGOGNE

Les cépages, les terroirs, la rigueur de l'homme, tout précise le Crémant de Bourgogne qui se dévoile comme un vin aux multiples facettes. Dans sa jeunesse, il révèle son audace par une grande fraîcheur, de la vivacité et de la légèreté. Avec le temps, il se montre plus complexe. Brut, il reste fidèle au caractère vif et tranché. Sec ou demi-sec, il gagne en douceur.

› Crémant de Bourgogne blanc

Œil | clair, limpide et brillant. Ses bulles sont fines et forment un collier de perles à la surface du verre

Nez | florale aux notes d'agrumes et de minéralité

Bouche | fraîche, vive et élégante

L'acidité du Crémant blanc lui donne un bel équilibre, entre puissance aromatique et légèreté.

C'est un concentré de plaisir.

Il est le compagnon idéal de toutes les occasions !

› Crémant de Bourgogne blanc de blancs

Œil | or blanc aux légers reflets verts. Avec le temps, sa robe devient or jaune

Nez | fleur blanche, acacia, aubépine, agrumes, pomme verte

Bouche | de belles notes de fruits à noyau comme l'abricot ou la pêche. Elle évolue ensuite sur des touches de pain grillé.

Le Crémant blanc de blancs présente un bel équilibre.

C'est un vin féminin et séduisant.

Il accompagne à merveille des poissons, entremets ou un apéritif.

› Crémant de Bourgogne blanc de noirs

Œil | or pâle. Il se pare de teintes rosées légères, voir grisées, que l'on appelle « Œil de Perdrix ».

Nez | des touches de petits fruits et de baies comme la cerise, la framboise ou le cassis

Bouche | longue et persistante. Avec le temps, elle devient plus chaleureuse et dévoile des arômes de fruits secs, miellés, d'épices et de muscade.

C'est un vin masculin, charmeur, structuré et vineux.

Il est préféré en apéritif mais peut agréablement accompagner tout un repas plus complexe.

› Crémant de Bourgogne rosé

Œil | or rose. Sa robe s'orne de fines bulles qui viennent s'ouvrir délicatement, comme la fleur du même nom.

Nez | arômes élégants de fruits rouges

Bouche | une attaque légèrement acide qui laisse place à une nouvelle saveur : la sucrosité.

Ce Crémant est léger et élégant. Il est idéal avec des entrées ou des grillades lors de belles soirées d'été. Il est également apprécié avec un dessert frais et fruité.

LE CREMANT DE BOURGOGNE EN CHIFFRES

- › **2 900** producteurs et élaborateurs
- › **170 000** hl pour 2 384 ha récoltés en 2014
- › **16 423 932 cols** vendus dans l'année 2014
- › La récolte annuelle de raisins à destination du Crémant de Bourgogne représente **20%** des appellations régionales de Bourgogne.
- › La France commercialise **68%** de la production de Crémant de Bourgogne. La Grande Distribution représente le marché le plus important dans le pays avec 41% de la mise en marché.
- › L'export représente **32%** des ventes. Les Etats-Unis, l'Allemagne, les pays Scandinaves et la Belgique sont les principales destinations.
- › Ces deux dernières années, les ventes ont reculé à la suite de petites récoltes et d'un renforcement des conditions de production, notamment 3 mois de stockage supplémentaires avant commercialisation.
- › L'appellation connaît une nette valorisation. Elle devient l'appellation de vin effervescent (hors Champagne) la mieux valorisée de France.

POUR CONSERVER TOUS SES ARÔMES, LE CRÉMANT DE BOURGOGNE SE SERT TRÈS FRAIS, ENTRE 6 ET 8 DEGRÉS.



A LA DECOUVERTE
DE L'AOC CRÉMANT
DE BOURGOGNE

L'Appellation Crémant de Bourgogne regorge d'adresses connues, reconnues ou confidentielles. Voici une liste non exhaustive d'adresses incontournables :

Chaque domaine, cave ou maison propose des animations, des visites et des dégustations. La Bourgogne offre un agenda de festivités riche et varié qui sait ravir les attentes des visiteurs.

Plus d'information : www.vins-bourgogne.fr

› Maison Veuve Ambal

Veuve Ambal est l'un des principaux producteurs de Crémant de Bourgogne. Installée au cœur de la Bourgogne depuis plus de 100 ans, la Maison familiale propose une large gamme de Crémant de Bourgogne. Des visites de ses caves de vieillissements et ateliers sont proposées tout au long de l'année.

*Veuve Ambal
Le Pré Neuf
21200 Montagny Les Beaune
Tel. 03 80 25 01 70
Contact visite : 03 80 25 90 81
www.veuveambal.com*

› L'Imaginarium

Imaginé par la Maison Louis Bouillot, l'Imaginarium associe divertissement et enrichissement ! Tout au long d'un trajet ludique et dynamique, le visiteur perce le mystère de la vigne et de l'élaboration du Crémant de Bourgogne.

Tarifs : À partir de 9 euros, gratuit pour les -12 ans, 6 euros pour les jeunes de 12 à 17 ans et les étudiants.

*L'Imaginarium
Avenue du Jura
21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. 03 80 62 61 40
<http://www.imaginarium-bourgogne.com>*

› Maison Bailly Lapierre

Autre maison emblématique du Crémant de Bourgogne, Bailly Lapierre est une cave coopérative qui regroupe 430 vigneron. Ils concentrent leur travail uniquement autour des Crémants de Bourgogne. Il faut découvrir les galeries de la cave creusées à 50 mètres sous terre, au cœur de la pierre de Tonnerre. Elles offrent aux Crémants des conditions naturelles idéales pour l'épanouissement des vins effervescents.

*Bailly Lapierre
Quai de l'Yonne
Hameau de Bailly - BP 3
89530 Saint-Bris-Le-Vinieux
Tel. 03 86 53 77 77
www.bailly-lapierre.com*

› L'Ampélopsis

L'Ampélopsis est un oenocentre situé en pays Châtillonnais, sur le Domaine Brigand. Pendant 2 heures de visites, le visiteur découvre 1 200m² d'expositions et d'animations variées : un temple de la vigne, un oenoscope, une cuverie, un jardin dédié à Bacchus ou encore un musée.

*Oenocentre Ampélopsis
3 rue derrière l'Eglise
21400 Massigny
Tel. 03 80 91 15 12
www.oenocentreampelopsis.magix.net*

› Le musée du Vigneron

Au cœur d'une authentique vinée du XVII^e siècle, le visiteur découvre le travail du vigneron et du tonnelier. Entre passion, rigueur, outils et tradition, chacun est invité à percer les secrets de ce métier comme nos ancêtres le travaillaient.

Ouvert de Septembre à Juin, le samedi de 15h à 18h.

*Domaine Bouhelier
Place Saint-Martin
21400 Chaumont-le-Bois
Tel. 03 80 81 95 97
www.bouhelier-vigneron.com*

› La Route du Crémant de Bourgogne

En famille ou entre amis, la route du Crémant de Bourgogne révèle toute l'effervescence du vignoble. Le promeneur sillonne le pays Châtillonnais et à découvrir les vigneronns qui ouvrent les portes de leurs domaines. Sur 120 kilomètres, l'itinéraire traverse 23 communes et invite à la découverte le patrimoine riche de la région.

*Plus d'informations :
www.routeducremant.fr*

RESTAURATION ET HÔTELLERIE

La Bourgogne est connue pour ses adresses authentiques et de charme qui mêle hôtellerie, bien être et restauration gastronomique.

› La Gentilhommière *** et le restaurant Le Chef Coq

Aux portes du vignoble de Nuits-Saint-Georges, la Gentilhommière est une demeure typiquement bourguignonne au cœur d'un parc de 13 hectares. En plus de 31 chambres, elle abrite un restaurant gastronomique. Le Chef Coq séduit les papilles avec sa carte soignée. À déguster : les huitres chaudes au Crémant de Bourgogne.

*La Gentilhommière
13 Vallée de la Serrée
Direction Meuilly
21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. 03 80 61 12 06
www.lagentilhommiere.fr*

› La Côte Saint Jacques **

Le restaurant gastronomique de Jean-Michel Lorain perpétue un savoir-faire qui se transmet depuis plusieurs générations. Dans un cadre de charme, le chef sublime des produits nobles et honore la Bourgogne. Le restaurant se trouve au cœur d'un hôtel**** qui allie confort, sérénité et modernité.

*Relais & Châteaux la Côte Saint Jacques
14 Faubourg de Paris
89300 Joigny
Tel. 03 86 62 09 70
www.cotesaintjacques.com*

› Le Chapeau Rouge **

Le restaurant de William Frachot met en valeur la gastronomie bourguignonne. Escargots et jambon persillé sont sublimés dans des mariages déroutants. Le chef joue sur le contraste des températures et des textures.

*Hostellerie du Chapeau Rouge
5 rue Michelet
BP 52408
21024 Dijon Cedex
Tel. 03 80 50 88 88
www.chapeau-rouge.fr*

› Hostellerie de la Côte-d'Or ***

Au cœur du bourg de Saulieu se trouve la mythique Hostellerie de la Côte-d'Or. L'adresse est devenue incontournable grâce à la cuisine indémodable et authentique de Bernard Loiseau. Le chef Patrick Bertron conserve la perfection amenée par Bernard Loiseau avec une cuisine précise et inventive.

*Relais Bernard Loiseau
21210 Saulieu
Tel. 03 80 90 53 53
www.bernard-loiseau.com*

› Maison Lameloise ***

La Maison Lameloise est une histoire de famille qui dure depuis 1921, aujourd'hui tenue par Frédéric Lamy, le neveu. À la table, c'est Eric Pras, Meilleur Ouvrier de France 2004. Fidèle à l'esprit de la maison, le chef s'affirme dans une cuisine créative et authentique, toujours respectueuse du produit.

*Maison Lameloise - restaurant et hôtel
36 place d'armes
71150 Chagny en Bourgogne
Tel. 03 85 87 65 65
www.lameloise.fr*

› L'Amaryllis *

C'est une adresse confidentielle et de charme qui se cache dans une ancienne minoterie à Saint Rémy. Fort de sa première étoile gagnée en 2008, le chef Cédric Burtin propose une cuisine au fil des saisons. Un agréable moment est garanti par l'équipe et la quiétude du lieu.

*Restaurant l'Amaryllis
Chemin de Martorez
71100 Saint Remy
Tel. 03 85 48 12 98
www.lamaryllis.com*

* LEXIQUE

Dégorgement : étape cruciale consistant à provoquer l'expulsion du dépôt de levure présent dans le goulot la bouteille d'effervescent. Il peut se faire manuellement, « à la volée », ou mécaniquement.

Fermentation sur lattes : le vin a été mis en bouteille, avec une dose de liqueur de tirage pour qu'il reparte en fermentation. Les bouteilles sont ensuite couchées sur des lattes pour que le processus de prise de mousse se déroule convenablement.

Liqueur de tirage : il s'agit d'un mélange de vin tranquille, de levure et de sucre.

Liqueur d'expédition : c'est un mélange de vin et de sucre. Elle est utilisée après la prise de mousse et le dégorgement de la bouteille.

Prise de mousse : c'est la phase d'évolution durant laquelle le vin tranquille se transforme en vin effervescent.

Remuage : étape cruciale et minutieuse dans l'élaboration d'un vin effervescent. Elle consiste à faire basculer le dépôt de levure dans le goulot de la bouteille. Le remuage peut se faire manuellement, en plaçant les bouteilles sur pupitre en bois et en les tournant d'un quart de tour, tout en la redressant progressivement. L'action peut aussi se faire mécaniquement, à l'aide de palettes mécaniques ou gyropalette qui peuvent remuer jusqu'à 500 bouteilles.