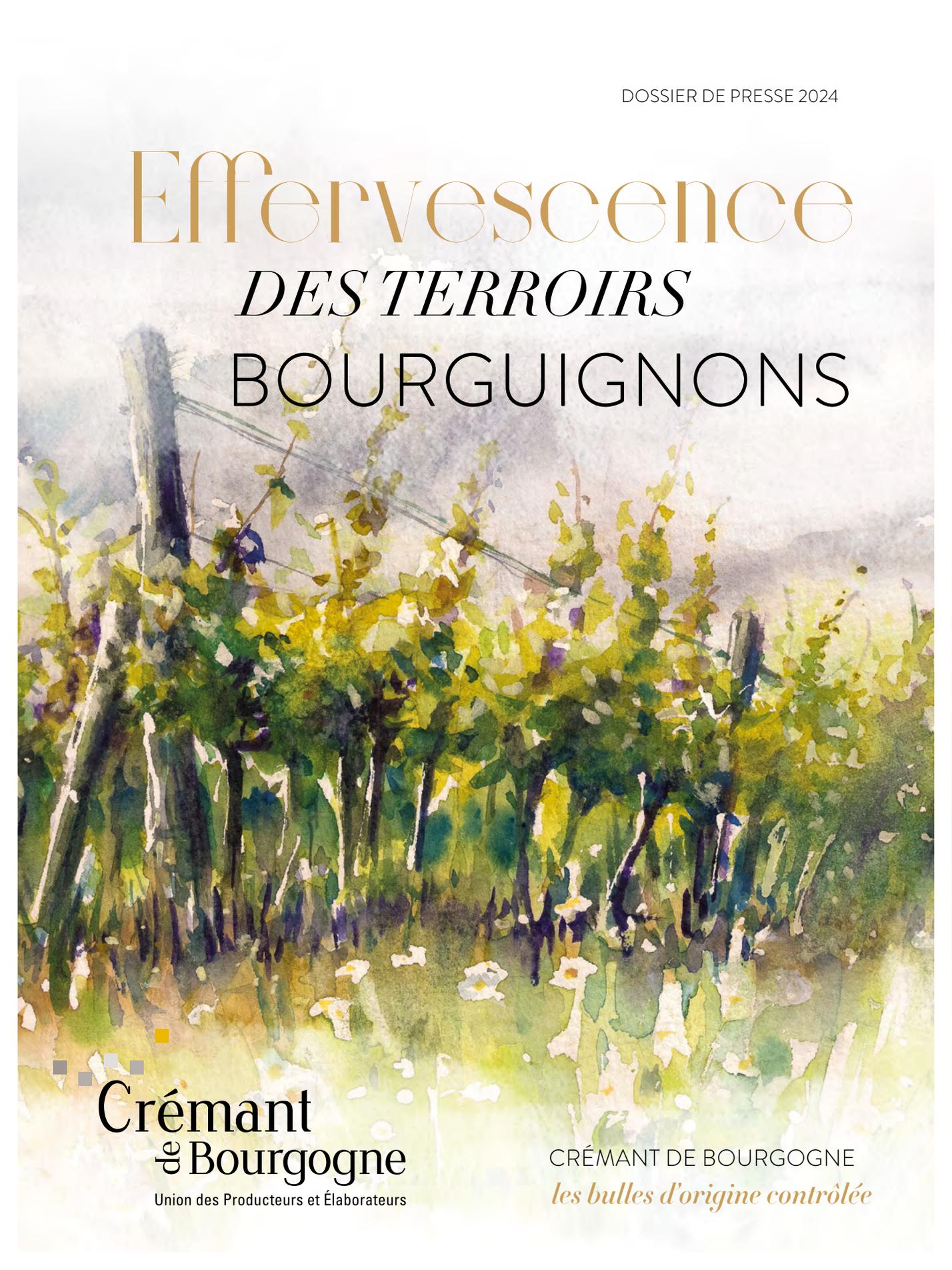


DOSSIER DE PRESSE 2024

Effervescence

DES TERROIRS

BOURGUIGNONS



Crémant
de Bourgogne

Union des Producteurs et Élaborateurs

CRÉMANT DE BOURGOGNE

les bulles d'origine contrôlée

Édito

AGNÈS
VITTEAUT

LE CRÉMANT DE BOURGOGNE EST UN GRAND VIN DE BOURGOGNE. IL EST UN VIN D'APPELLATION D'ORIGINE CAR IL NE PEUT ÊTRE PRODUIT QU'EN BOURGOGNE, À PARTIR DES TERROIRS ET DES CÉPAGES BOURGUIGNONS.

A l'image du vignoble de Bourgogne, qui s'est construit patiemment au travers des siècles, le vin effervescent bourguignon trouve ses origines dans une histoire multi séculaire, de plus de trois cents ans, lui conférant toute sa légitimité.

L'exigence et la qualité sont les maîtres mots qui vont dès lors dicter les nouvelles conditions de production et hisser l'appellation Crémant de Bourgogne vers sa reconnaissance internationale.

De la vigne au pressoir, de la cave à la bouteille, le long processus d'élaboration oblige la profession à respecter des règles impérieuses de production ; les plus strictes des vins de Bourgogne. Elles font l'objet d'un contrôle exigeant, garant de la qualité des effervescents sous certification Crémant de Bourgogne.

Produire un grand vin effervescent est un savoir-faire. Celui de révéler un grand terroir, de cultiver des cépages identitaires - comme le pinot noir et le chardonnay -, de mener un travail de la vigne ajusté avant de veiller avec rigueur aux étapes de vinification et d'élaboration des bouteilles. Chaque temps permet aux vins d'atteindre avec justesse leur perfection.

L'éthique du Crémant de Bourgogne est bien la valorisation d'un héritage ancien, le respect d'un vignoble et d'un savoir-faire transmis de génération en génération qui font rayonner aujourd'hui ce grand vin de Bourgogne en France et dans le monde entier. Le Crémant de Bourgogne a su devenir le vin de tous les instants de félicités, célébrant la saveur de chaque instant présent.

La Présidente de l'Union des Producteurs
et Elaborateurs de Crémant de Bourgogne (UPECB)
Agnès Vitteaut





Un savoir-faire *SÉCULAIRE* : l'effervescence

LA BELLE HISTOIRE DES BULLES DE BOURGOGNE

En région Bourgogne, le savoir-faire effervescent a gagné ce vignoble millénaire voilà plus de 3 siècles maintenant. Si l'on situe habituellement les origines de l'effervescence en Bourgogne autour des années 1820, on trouve une pré-existence de vins effervescents bourguignons dans une histoire plus ancienne. Dès la fin du moyen-âge la Bourgogne référence des vins effervescents notamment dans la région d'Auxerre, on y parle de vins freissants. Au début du XVIII^{ème} siècle, c'est en Angleterre que le sparkling Burgundy se développe évoqué dans la littérature anglaise comme dans un opéra Irlandais en 1729. Mais c'est surtout au début du XIX^{ème} siècle que l'idée de développer la culture de la mousse se développe en Bourgogne, en lui donnant le nom de moustille, notamment pour les vins de Chablis et Pouilly-Fuissé. C'est à partir des années 1820 que l'on constate véritablement l'installations de maisons d'élaboration en Bourgogne. Ce sont d'abord 3 villages qui peuvent revendiquer d'avoir été les pionniers dans l'élaboration de bulles bourguignonnes : Rully, Nuits-Saint-Georges et Tonnerre. Ils importent le savoirfaire champenois pour

créer les bulles des vins de Bourgogne. Le succès est immédiat en France et au-delà des frontières. Négociants locaux, Maisons historiques, la ferveur des bulles gagne petit à petit tout le vignoble bourguignon, de l'Auxerrois jusqu'au Beaujolais. Chaque terroir développe avec finesse sa spécialité effervescente. A l'époque, le Crémant de Bourgogne ne se nomme pas encore ainsi. On le rencontre sous le nom de vin mousseux, et sa production est alors peu encadrée par les règlements. Les modes d'élaboration relèvent des secrets de famille et des usages de chaque Maison. Ce champ libre laisse place à l'innovation et permet la « mise en mousse » des vins les plus renommés du vignoble : Meursault, Pommard, Chambertin, Chablis ; c'est l'époque des Grands Crus « mousseux ». Le « pétillant » est à la mode et se consomme lors des apéritifs dans les hôtels, cabarets et grands restaurants parisiens. Les bourguignons transfèrent les codes de la Bourgogne vers le marché des vins mousseux en revendiquant les grands terroirs de la Bourgogne.

DU VIN MOUSSEUX AU CRÉMANT DE BOURGOGNE

L'appellation Crémant de Bourgogne, comme on la nomme aujourd'hui, connu avant sa reconnaissance en 1975 d'autres dénominations. Ainsi, au 19^{ème} siècle, retrouve-t-on sur d'anciennes étiquettes, la trace d'appellations « Mousseux de Bourgogne », « Champagne » ou les noms de grands crus bourguignons complétés de la mention « mousseux », « Sparkling Burgundy ».

En 1919, un décret rend obligatoire en France la dénomination « Vin mousseux » pour toute autre vin effervescent que le Champagne.

1943 marque la naissance de l'AOC Bourgogne Mousseux. Les noms de crus suivis de la dénomination mousseux, comme « Romanée Mousseux », « Chablis mousseux », sont abolis et laissent place aux vins mousseux d'origine contrôlée. Seule devient légale l'effervescence obtenue par la seconde fermentation en bouteille, d'un minimum de 9 mois de vieillissement et qui sera présentée sous l'appellation Bourgogne Mousseux Contrôlée.

En 1964, le mot mousseux peut être supprimé pour les vins de l'AOC Bourgogne. Sur l'étiquette, seule la mention « Méthode Champenoise » reste, ce qui donne « Bourgogne Méthode Champenoise », en dénomination des vins effervescents produits à partir de vins de Bourgogne.

En 1975, c'est la reconnaissance du savoir-faire bourguignon en matière de vins effervescents, avec la création de la nouvelle dénomination « Crémant de Bourgogne ». Il s'agit de renforcer les premières reconnaissances d'origine et de qualité pour les vins effervescents autre que le Champagne. Le Crémant de Bourgogne est né, le 17 octobre 1975 et avec cette nouvelle reconnaissance, c'est la mise en avant du savoir-faire vieux de 3 siècles dans l'élaboration de bulles d'origine contrôlée et un renforcement de l'exigence pour un grand vin effervescent bourguignon de qualité. Le nouveau décret fait du Crémant de Bourgogne l'une des appellations les plus rigoureuses des vins de Bourgogne. Le mot « Crémant » étant protégé, il se justifie par sa reconnaissance en vin d'appellation d'origine contrôlée. La mention « méthode champenoise » sera dès lors réservée seulement à la Champagne, et remplacée pour le Crémant de Bourgogne et les autres vins effervescents de France, par la dénomination « méthode traditionnelle ». La dénomination « Crémant » sera réservée uniquement aux vins d'appellation Crémant reconnu par la France et interdit pour la Champagne.



VINIFICATION : DANS LES SECRETS DE CRÉATION DES BULLES DU CRÉMANT DE BOURGOGNE

Lorsque l'on parle de Crémant de Bourgogne, le terme employé pour sa vinification est l'élaboration. Ce procédé est régi strictement dans le décret d'appellation de la méthode dite traditionnelle, qui demande une double fermentation, en bouteille, pendant 9 mois minimum. Ce n'est là qu'un aperçu du secret de fabrication des bulles en Bourgogne.

Comment le Crémant de Bourgogne est-il produit ? Plongée au cœur de l'univers des effervescents bourguignons à la découverte d'un savoir-faire d'exception.

LA RÉCOLTE : UN SAVANT ÉQUILIBRE BIEN ENCADRÉ

L'histoire commence dans les vignes, avec la période des vendanges. La récolte des raisins cultivés pendant l'année est un moment décisif. Il s'agit de récolter les raisins au juste équilibre entre sucre et acidité (l'idéal se situe entre 9,5 et 11% vol.). Les raisins qui entrent dans l'élaboration du Crémant de Bourgogne doivent être cueillis lorsqu'ils possèdent encore une acidité élevée, qui est la garantie d'un Crémant frais, vif et expressif. Trop attendre risquerait de le surcharger en sucre et donc en alcool, ce qui donnerait un vin plus lourd. La date à laquelle les raisins sont ramassés est donc d'une grande importance pour la réalisation



des futurs vins effervescents. Vendangés plus tôt que les vins tranquilles de Bourgogne, les raisins qui servent à produire le Crémant de Bourgogne évoluent sur les mêmes terroirs tout le long du vignoble de Bourgogne. Ce sont eux qui ouvrent le temps des vendanges en région Bourgogne.

La récolte répond à un cahier des charges des plus stricts : la vendange doit être effectuée à la main uniquement, pour préserver au maximum l'intégrité des baies. Les raisins sont ensuite placés dans des caisses percées, pour éviter toute macération des jus et conduits le plus rapidement possible en cuverie pour y être pressés en vendange entière (toujours sous forme de grappes). Ces raisins sont pesés dès leur arrivée en cuverie



puis acheminés dans un pressoir habilité à extraire le volume de moût réglementaire (qui est de 100L de jus au maximum pour 150 kg de raisins). Cette pesée réglementaire doit être inscrite dans un carnet de pressoir, qui est contrôlé régulièrement.

CE QUI FAIT DE L'APPELLATION CRÉMANT DE BOURGOGNE, LA ZONE DE PRODUCTION FRANÇAISE LA PLUS EXIGEANTE EN TERMES DE SUIVI DE QUALITÉ.

On pratique la fragmentation des jus au pressoir car cela permet de séparer les différentes qualités de jus extraites.

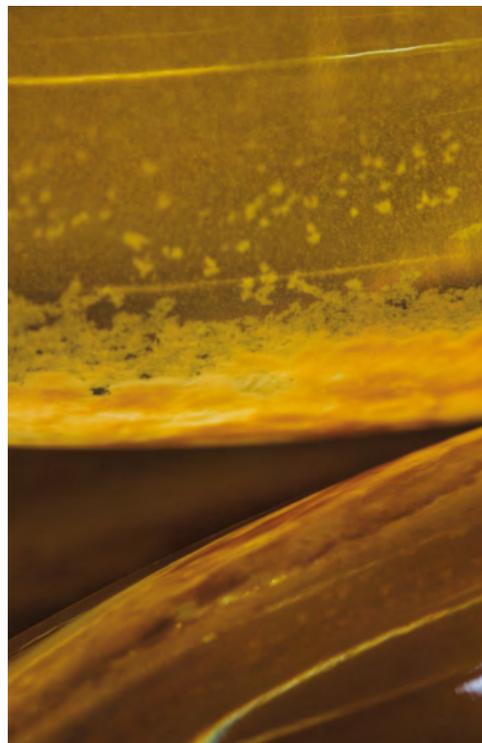
LA PRODUCTION DES VINS DE BASE : LE SAVOIR-FAIRE DES GRANDS VINS DE BOURGOGNE.

Le Crémant de Bourgogne est élaboré à partir de vins tranquilles appelés vins de base. Ils sont obtenus par pressurage des baies de raisin. Le jus de raisin ainsi récupéré (appelé moût) va suivre le schéma de vinification traditionnel des vins blancs de Bourgogne : débouillage, fermentation

alcoolique et fermentation malolactique. Le débouillage consiste à séparer les particules solides (bourbes), du jus clair. Le moût débouillé est ensuite soutiré dans une cuve de vinification ou des fûts pour qu'il puisse effectuer sa fermentation alcoolique (les sucres naturellement présents dans les jus se transforment en éthanol/alcool). Cette étape dure en moyenne une dizaine de jours. Le vin présente alors un titre alcoométrique de 11,5% vol maximum. Une seconde fermentation intervient ensuite, la malolactique, qui est une dégradation de l'acide malique en acide lactique.

Les vins de Bourgogne ainsi obtenus serviront de base à l'élaboration des vins effervescents.

A savoir : les premiers jus pressés sont aussi les plus qualitatifs. Ils proviennent de la partie centrale de la baie et révèle le meilleur équilibre sucre/acidité, ce sont les plus aromatiques et expressifs. On les appelle usuellement « cuvées ». Ils représentent environ 75% du volume extrait. Ils sont souvent réservés aux cuvées les plus prestigieuses : millésimées, Eminent ou Grand Eminent.



LA BOTTE SECRÈTE DU CRÉMANT DE BOURGOGNE : L'ASSEMBLAGE

Cette étape est la plus subtile, confidentielle, et personnelle dans l'élaboration des Crémant de Bourgogne. Elle est réalisée à la dégustation des vins de base produits. Savante alchimie entre les cépages élevés, les terroirs qui les ont produits, l'effet millésime lié à la typologie des raisins récoltés, les vins sont attentivement échantillonnés, dégustés les uns après les autres, décrits, en vue d'être assemblés selon leurs qualités organoleptiques et l'expertise visionnaire du résultat dans une version effervescente. Ce moment peu connu dans le process d'élaboration du Crémant de Bourgogne, est pourtant un temps fascinant où les dégustateurs des Maisons jaugent avec justesse le terroir, les cépages, la complexité

pour créer la cuvée parfaite à l'exemple du Nez chez un parfumeur.

C'est durant cette phase d'assemblage que se dessinent donc les différentes cuvées: Crémant de Bourgogne blanc, Blanc de blancs, Blanc de noirs, ou rosé. Ainsi que les cuvées de prestige : millésimées, cœur de cuvée...Ce temps de dégustation, d'analyse et de décision est la clé de la qualité du futur Crémant de Bourgogne.

Chaque année, 100% des cuveries sont contrôlées et un échantillonnage des vins de base permet un contrôle analytique auprès d'un laboratoire accrédité ainsi qu'un contrôle organoleptique auprès d'un jury de dégustateurs formés et accrédités.

LE TIRAGE : NAISSANCE DE LA BULLE DU CRÉMANT DE BOURGOGNE

Le crémant de Bourgogne est élaboré selon la méthode dite traditionnelle. L'effervescence est créée durant une nouvelle fermentation qui s'effectue en bouteille. Elle est appelée « prise de mousse ». Deux éléments sont indispensables à sa bonne réalisation : les levures et le sucre. Le sucre ajouté portera le nom de liqueur de tirage. Les vins auxquels ont été ajoutés des levures sont ainsi extraits des cuves d'élevage pour être mis en bouteilles.

Les levures en consommant ce sucre, produisent de l'alcool et génèrent du gaz carbonique à l'origine de la pression et de l'effervescence. A la fin de cette étape, les bouteilles de Crémant de Bourgogne contiennent une pression d'environ 6 bars.

“ Le saviez-vous ?
On estime à ce stade à 5 litres de gaz dissous qui se retrouvent piégés dans le vin. Il faudrait descendre à 50 mètres sous l'eau pour retrouver une telle pression ! Il n'y a donc plus de bulle à ce stade. ”



Lors de cette étape, la bouteille est bouchée avec un opercule plastique qui préserve son herméticité et une capsule couronne métallique. La prise de mousse dure en moyenne entre 3 et 4 semaines.

Info : La bouteille de Crémant de Bourgogne est différente des bouteilles utilisées pour la garde des vins tranquilles. Elle doit résister à une forte pression (jusqu'à 10 bars), elle est donc plus lourde (près de 700 grammes, contre 450 usuellement pour les vins tranquilles).



LE VIEILLISSEMENT : GARDIEN DE LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE BOURGUIGNONNE

Les bouteilles sont ensuite mises au repos, en position horizontale, « sur lattes ». Cette technique traditionnelle consiste à coucher les bouteilles et à les empiler, en faisant reposer le goulot sur des lattes en bois pour favoriser le maximum de contact avec les levures. Pour plus de praticité, la technique a évolué et les bouteilles sont souvent stockées dans des box. Ce temps de maturation des Crémant de Bourgogne peut se comparer à celui de l'élevage des grands vins de Bourgogne en fût de chêne. Elle fait gagner au vin du volume en bouche, de la complexité aromatique. Les bouteilles doivent reposer 12 mois minimum avant l'étape de dégorgement, 24 mois minimum pour un Crémant de Bourgogne Éminent et 36 mois pour un Crémant de Bourgogne Grand Éminent.

LE REMUAGE : L'ÉTAPE TECHNIQUE POUR ÉLIMINER LES DÉPÔTS

Les bouteilles endormies se réveillent tête en bas pour permettre au dépôt formé par les levures de descendre vers le goulot, afin d'être ensuite évacuées de la bouteille. Cette étape permet au Crémant de Bourgogne de retrouver une limpidité parfaite. Cette opération se réalise de façon manuelle ou automatisée, selon les domaines, et se déroule en phases successives de rotation et de relevages. La pratique manuelle demandant beaucoup de temps, elle est privilégiée pour les gros contenants comme les magnums et jéroboams. Les bouteilles restent stockées quelques jours « sur pointe » (tête en bas) jusqu'à l'étape finale et délicate du dégorgement !

ÉTAPES FINALES : DÉGORGEMENT ET BOUCHAGE !

Dernière étape technique, elle consiste à évacuer le dépôt placé dans le goulot puis à ajouter la liqueur d'expédition lors du bouchage définitif. Les bouteilles sont placées tête en bas dans des bacs de congélation pour qu'un glaçon se forme sur 1 cm à l'intérieur du col. Le dépôt se retrouve ainsi pris dans la glace. Les bouteilles sont remises à l'endroit pour passer dans une machine, dégorgeuse. On observe alors le liquide en partie basse, surmonté d'une poche de gaz et du glaçon au-dessus. Un couteau mécanique débouche la bouteille légèrement inclinée pour libérer le glaçon. Il est naturellement expulsé sous l'effet de la pression contenue dans la bouteille et emporte ainsi les levures. La bouteille poursuit son cheminement jusqu'à une nouvelle machine, la doseuse qui après une légère vidange du niveau de la bouteille procède à l'ajout de la liqueur d'expédition. La bouteille est ensuite prête

à être bouchée avec un bouchon composé de liège. Tous les bouchons sont marqués du sceau de l'appellation « Crémant de Bourgogne » pour garantir leur origine et leur authenticité.

Le bouchon est ensuite recouvert de son muselet, qui se compose d'une plaque métallique et d'une cage à 4 pattes en fil de fer pour maintenir le bouchon et éviter qu'il ne saute sous l'effet de la pression ! La bouteille est ensuite remuée une dernière fois pour que la liqueur se mêle de façon homogène au vin avant d'être stockée horizontalement pour une dernière phase de maturation avant la commercialisation. Pour les cuvées Crémant de Bourgogne Grand Éminent, une période de trois mois avant la commercialisation est exigée à compter du dégorgement.

Les Crémant de Bourgogne

DE L'IMPORTANCE DES CÉPAGES BOURGUIGNONS : CE SONT EUX QUI ÉCRIVENT L'HISTOIRE DU CRÉMANT DE BOURGOGNE. ILS SONT LES ILLUSTRÉS REPRÉSENTANTS DE L'IDENTITÉ DES VIGNOBLES DE BOURGOGNE, DE LEUR TERROIR ET DE LEURS EXPRESSIONS VINEUSES. LES CÉPAGES CHARDONNAY OU PINOT NOIR SONT EXIGÉS À HAUTEUR DE 30% MINIMUM POUR L'ÉLABORATION DES CRÉMANT DE BOURGOGNE. LE GAMAY NE PEUT DÉPASSER 30%.

Chardonnay et Pinot noir développent avec précision, finesse et élégance, les climats des vignobles bourguignons à l'origine des cuvées effervescentes de l'AOP Crémant de Bourgogne qui se déclinent sous différents styles :

Crémant de Bourgogne blanc

Ce vin blanc effervescent AOP peut être produit dans les départements de la Côte d'Or, de la Saône et Loire, de l'Yonne et du Rhône, qui correspondent au vignoble bourguignon. Il se compose selon le choix de l'élaborateur des cépages : chardonnay, aligoté, pinot blanc, sacy et melon.

Crémant de Bourgogne Blanc de blancs

Ce vin blanc effervescent AOP peut être produit dans les départements de la Côte d'Or, de la Saône et Loire, de l'Yonne et du Rhône, qui correspondent au vignoble bourguignon. Il se compose selon le choix de l'élaborateur des cépages blancs : chardonnay, aligoté, pinot blanc, sacy et melon.

Crémant de Bourgogne Blanc de noirs

Ce vin blanc effervescent AOP peut être produit dans les départements de la Côte d'Or, de la Saône et Loire, de l'Yonne et du Rhône, qui correspondent au vignoble bourguignon. Il se compose selon le choix de l'élaborateur des cépages noirs : pinot noir et gamay. Cépages noirs à chair blanche, ils produisent un jus incolore qui permet l'élaboration d'un Crémant de Bourgogne dit Blanc de noirs.

Crémant de Bourgogne rosé

Ce vin rosé effervescent AOP peut être produit dans les départements de la Côte d'Or, de la Saône et Loire, de l'Yonne et du Rhône, qui correspondent au vignoble bourguignon. Il se compose selon le choix de l'élaborateur de l'ensemble des cépages autorisés dans le cahier des charges de l'appellation.





LA CLASSIFICATION DES CRÉMANT DE BOURGOGNE D'EXCEPTION : LES LABELS EMINENT / GRAND EMINENT

L'appellation Crémant de Bourgogne souhaite valoriser son savoir-faire effervescent et la qualité toujours grandissante de ses productions. Elle a ainsi mis en place depuis 2016 deux labels : Eminent et Grand Eminent, qui récompensent les nouvelles cuvées pour leur gage d'excellence et de qualité. Chacune répond à un cahier des charges :

EMINENT

Ce label concerne les Crémant de Bourgogne AOP élevés au moins 24 mois sur lattes, dans le respect strict du cahier des charges de l'appellation (vendanges manuelles).

GRAND EMINENT

Cette dénomination démontre l'excellence du savoir-faire effervescent bourguignon. Elle complète le cahier des charges avec des règles encore plus pointues et garantées d'un vin d'exception :

- › une durée minimum de vieillissement de 36 mois (24 pour les Crémant de Bourgogne Eminent),

- › Le vin est issu des deux cépages rois de la Bourgogne : chardonnay et pinot noir (le gamay peut être intégré pour l'élaboration des rosés dans la limite de 20%)
- › Le degré de récolte est fixé à 10°
- › Seuls les premiers jus des 75% d'extraction (appelés aussi « cuvée ») peuvent être utilisés pour la réalisation des vins de base.
- › Les vins doivent être exclusivement dosés bruts (inférieurs à 12g/L de sucre),

L'obtention de ces labels est conditionnée par une dégustation d'agrément organisée par l'UPECB selon un règlement d'usage déposé. Avec le concours de l'institut Agro Dijon, une manifestation « *Les Eminents de Bourgogne* » est organisée.



“ Les Eminents de Bourgogne ” : un événement unique, original, centré sur l'évaluation sensorielle !

Grâce au concours et à l'expertise de l'École d'ingénieur, il est inventé une approche différente de la dégustation. Il ne s'agit pas d'un concours, mais d'une évaluation annuelle des cuvées « *Eminent* » et « *Grand Eminent* ». Un double panel de dégustateurs (autour de 60 professionnels et 100 consommateurs) permet d'évaluer les vins en démultipliant le nombre de fois où chaque échantillon est dégusté. Chaque vin est ainsi dégusté à minima 24 fois.

Chaque dégustateur répond à un questionnaire qui convoque ses représentations et ses comportements de consommation. Cette dégustation se distingue du contrôle systématique réalisé dans le cadre du contrôle des vins.

UNE PREMIÈRE DÉGUSTATION À L'AVEUGLE COMMUNE À TOUS

Pour cette première étape, les vins sont servis à chaque dégustateur (professionnel et consommateur) dans un ordre aléatoire, sous anonymat, selon un plan d'expérience destiné à gommer les effets d'ordre et de report.

Chaque dégustateur est seul à sa table de dégustation. Il pourra juger la valeur « plaisir » de chaque vin dépourvu de toute composante commerciale. La réponse hédonique est alors reportée sur une échelle de notation bornée - « Je n'aime pas du tout » à « J'aime beaucoup ».

A chaque vin servi, est utilisé un verre propre, afin d'optimiser la part visuelle de l'effervescence. Si le professionnel déguste 8 à 10 vins, le consommateur n'en déguste que 6.

UNE APPRÉCIATION DE CRITÈRES ESTHÉTIQUES RÉSERVÉE AU PANEL COMPOSÉ DE CONSOMMATEURS

Si le vin appartient au domaine de l'Art, son appréciation relève également de sa présentation. Dans une seconde étape, chaque dégustateur consommateur devra de nouveau évaluer la valeur hédonique mais disposera, cette fois, de l'entière de l'information avec la présentation de la bouteille. Il aura ensuite à préciser son appréciation. La forme et la couleur de la bouteille, les codes couleur de l'habillage, les messages véhiculés par l'étiquette et la contre-étiquette (lorsqu'elle existe) ont-ils influencé ou non son jugement, si oui de quelle façon, positivement ou négativement ? L'intention est bien de connaître à quel degré et en quoi l'habillage participe à la valeur « plaisir » de chaque échantillon.

UN TEST PAR ATTRIBUTS RÉSERVÉ AU PANEL COMPOSÉ DE PROFESSIONNELS

Alors que le consommateur ne s'exprime que sur ses préférences, le professionnel a vocation, lors de la seconde étape de l'évaluation, à analyser la qualité d'un ensemble d'attributs sensoriels de nature visuelle, olfactive, gustative et tactile.

Au terme de l'évaluation, la fiche de notation, qu'elle s'adresse au consommateur ou au professionnel, intègre quelques questions relatives aux circonstances de consommation et à l'évaluation d'un prix propre à chaque vin.

D'une façon générale, cet événement s'affirme comme une réelle expérience scientifique qui offre l'intérêt de démultiplier le nombre de réponses sensorielles et dont consommateurs et professionnels sont parties prenantes.

Deux dénominations pour souligner l'excellence des effervescents produits en Bourgogne et valoriser la précision de son cahier des charges parmi les plus rigoureux au monde.

Lexique *DU CRÉMANT* de Bourgogne

-A-

Agrafe : c'est le nom du fil d'acier recourbé aux deux extrémités qui maintient le bouchon de tirage.

Assemblage : le secret le mieux gardé des Maisons de Crémant de Bourgogne. C'est le savant mélange des différents vins de base à l'origine d'une cuvée de Crémant.

-B-

Bouchon d'expédition : après le bouchon de tirage (capsule), le bouchon d'expédition est le bouchon final en liège qui conserve avec résistance le Crémant en bouteille face aux pressions élevées. Son ange gardien.

-C-

Cépages : ce sont eux qui offrent au Crémant de Bourgogne sa finesse et son expression aromatique, aux côtés des terroirs.

- › principaux : chardonnay, pinot noir
- › secondaires : aligoté, gamay, pinot blanc, pinot gris, melon et sacy

Chapelet : train de bulles qui montent du fond de la flûte jusqu'à la surface du verre.

Coiffe : l'habillage haut qui recouvre le col de la bouteille et donne à celle-ci toute son élégance.

Cordon : le rassemblement des bulles autour de la paroi de la flûte.

-D-

Dégorgement : c'est l'opération qui permet l'éjection, grâce à la pression, des dépôts mis à descendre dans le goulot.

Dosage : c'est l'ajout de la liqueur d'expédition pour assouplir le Crémant de Bourgogne et lui donner son goût final : il peut être brut 0 (teneur en sucre < 3g/L), extra-brut (entre 0 et 6g/L), brut (<12g/L), sec (entre 17 et 32g/L) ou demi-sec (entre 32 et 50g/L).

-E-

Elaborateur : c'est le nom que l'on donne au professionnel qui effectue l'opération de prise de mousse.

-F-

Frivole : se dit d'un beau perlé intense dans le verre.

-L-

Liqueur de tirage : mélange de vin et de sucre ajouté lors de la mise en bouteille du vin de base, pour réaliser la prise de mousse.

Liqueur d'expédition : liqueur ajoutée après le dégorgement. C'est un mélange de vin et sucre.

-M-

Méthode traditionnelle : anciennement appelée méthode champenoise mais dont le terme est strictement réservé aux Champagne depuis 1992. Le vin réalise une deuxième fermentation et une clarification en bouteille. La durée du vieillissement est de 9 mois minimum, il s'agit de la méthode utilisée pour les Crémant de Bourgogne.

Muselet : jusqu'à la moitié du 19ème siècle, le bouchon est retenu par deux bouts de ficelle disposés en croix et maintenus par un fil de fer. Entre les deux guerres, le muselet fait son apparition. Cette plaque muselet permet de

-P-

maintenir le bouchon face à la pression que contient la bouteille. Il se compose d'une plaque qui recouvre le haut du bouchon, d'une cage en acier galvanisé avec 4 pattes qui l'enserrent et d'un fil ceinture qui serre le col de la bouteille.

Prise de mousse : en ajoutant du sucre et des levures, la fermentation dégage un gaz enfermé dans la bouteille qui apportera une pression et donc la prise de mousse qui donnera au Crémant de Bourgogne son effervescence.

-R-

Remuage : l'opération consiste à passer la bouteille de la position horizontale à semi-verticale afin d'aider à la chute du dépôt vers le goulot avant le dégorgement, pour éjecter ces impuretés.

-T-

Tirage : mise en bouteilles des vins de base avec les levures, la liqueur de tirage et le clarifiant pour réaliser la prise de mousse.

Tire celle : fil servant à déchirer le haut de la coiffe avec harmonie.

-V-

Vendanges du Crémant de Bourgogne : exclusivement manuelles pour cette AOP au cahier des charges très strict. Les raisins sont récoltés avant complète maturité pour préserver une belle acidité (au contraire des vins tranquilles de Bourgogne) et placés dans des caisses percées pour éviter toute macération jusqu'au pressurage. Un temps intense de l'année vigneronne, où les vignes fourmillent de vie avec les équipes de vendangeurs qui cueillent le fruit du travail de l'année.

Un terroir *EXCEPTIONNEL* : la Bourgogne

LA BOURGOGNE, RÉGION VITICOLE RENOMMÉE, PRODUIT DES VINS DEPUIS PRÈS DE 2000 ANS À TRAVERS SES VIGNOBLES. COURANTS SUR PRÈS DE 250 KM, ILS SE COMPOSENT D'UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS QUI S'EXPRIMENT AU TRAVERS DE 4 CÉPAGES PRINCIPAUX. LEURS COMPOSITIONS GÉOLOGIQUES DONNENT À LA BOURGOGNE SES LETTRES DE NOBLESSE ET INFLUENT SUR LA DIVERSITÉ GUSTATIVE DES VINS PRODUITS. C'EST SUR CE TERROIR UNIQUE QUE SONT PRODUITS LES CRÉMANT DE BOURGOGNE, À TRAVERS 6 GRANDES RÉGIONS QUE SONT LE CHÂTILLONNAIS, L'AUXERROIS-CHABLISIEN-TONNERROIS, LES CÔTE DE NUITS ET DE BEAUNE, LA CÔTE CHALONNAISE, LE MACONNAIS ET LE BEAUJOLAIS.

« CLIMATS » BOURGUIGNONS LES TERROIRS DE PRODUCTION DU CRÉMANT DE BOURGOGNE

LE CHÂTILLONNAIS : LE ROYAUME DU CRÉMANT DE BOURGOGNE

Au nord de la Côte d'Or, le Châtillonnais se consacre presque exclusivement au Crémant de Bourgogne. Cette AOP représente 85% de la production viticole chatillonnaise et 10% de la production bourguignonne. Autre particularité : il s'agit de la seule région viticole dont les vignes sont implantées sur des coteaux d'exposition sud/sud-est tout en apportant une belle fraîcheur aux vins. Les coteaux jouissent d'un bel ensoleillement estival et automnal, propice à la bonne

maturation des raisins. Le vignoble est installé sur des sols de calcaires durs, apprécié des pieds de chardonnay et pinot noir qui sont roi en la demeure. 23 communes font partie de cette aire d'appellation du Nord de la Bourgogne, que l'on peut découvrir au travers de la Route des Crémant de Bourgogne, magnifique itinéraire à la rencontre des villages vigneron.

Superficie : 275 hectares

“
Le Crémant de Bourgogne
est un produit issu d'un terroir
bourguignon, d'un climat
bourguignon, avec des cépages
propres à la Bourgogne et
faisant partie intégrante de
l'histoire de la région.”

CHABLISIEN, AUXERROIS, TONNERROIS

Le Tonnerrois fait partie des régions viticoles pionnières pour la production de vins effervescents en Bourgogne. Dès 1819, les meilleurs crus du vignoble sont vinifiés en Vins Mousseux. L'effervescence gagnera le terroir de Chablis vers 1840 et plus tardivement l'Auxerrois. Les sols de marnes argilo-calcaires de type kimmeridgien sont propices à l'élaboration de Crémant de Bourgogne de par leur minéralité. Le cépage chardonnay est friand de ses terroirs frais et floraux. Ces vignobles sont implantés sur les cuestas du Bassin Parisien, sur des sédiments datés du Jurassique supérieur. Le vignoble se limite aux reliefs les mieux exposés des cuestas, sur les flancs des principales vallées drainant la région, l'Yonne et ses affluents, la Seine et ses affluents. Il s'étage à des altitudes comprises entre 150 mètres et 300 mètres.

Superficie : 305 hectares

LA « CÔTE »

› Côte de Nuits et Hautes Côtes de Nuits
Superficie : 100 hectares

› Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune
Superficie : 195 hectares

Nuits-Saint-Georges est l'un des berceaux du Crémant en Bourgogne. Dès 1818, les plus grands vins de la Côte sont vinifiés en vin mousseux. Le cépage phare alors est le « plan de Beaune » que l'on connaît mieux sous le nom de Pinot noir. Les noms des plus grandes appellations sont associés aux vins pétillants produits localement. Ils développent le commerce des vins et la notoriété des terroirs bien au-delà des frontières du pays. De Dijon aux abords de Lyon, les vignobles occupent une suite de reliefs rectilignes quasi-continue. Il s'agit de la bordure occidentale du fossé bressan,

importante structure tectonique effondrée pendant le soulèvement alpin. Les substrats sont principalement de nature sédimentaire, calcaires ou marnes, datés en général du Jurassique, mais aussi localement du Trias.



CÔTE CHALONNAISE

Autre région de production majeure pour le Crémant de Bourgogne, la côte chalonnaise s'est intéressée très tôt à l'effervescence des vins. Une plaque murale dans une rue de Rully rappelle l'importance du vin mousseux en hommage à l'un des hommes du Crémant, M. Petiot Groffier, maire de Chalon-sur-Saône, qui développa la production de bulles bourguignonnes dès 1822. Ce village est également le berceau d'autres grandes maisons de Crémant, comme la Veuve Ambal, maison historique qui est aujourd'hui le plus important élaborateur de bulles bourguignonnes. Tout comme ses voisines, la Côte chalonnaise repose sur des sols marneux et calcaires du Jurassique, et localement du Trias. Sur certaines communes, des affleurements de socle métamorphique et granitique de l'ère Primaire, génèrent des sols acides, où la vigne se plaît aussi.

Superficie : 385 hectares



MÂCONNAIS

Le vignoble du Mâconnais étend ses vignes sur 35 km de long, entre Sennecey-le-Grand et Saint-Vérand.

Large de 10 km, cette région est délimitée par deux vallées : celle de la Grosne, à l'ouest, et celle de la Saône, à l'est. Les paysages y dévoilent deux visages. Au sud-ouest de Tournus, les monts du Mâconnais offrent une succession de sommets boisés et de petites vallées, idéales pour la culture de la vigne. Plus au sud, les collines cèdent la place à un paysage grandiose, dominé par des roches monumentales, dont celles de Vergisson et de Solutré. Les ceps partent ici à l'assaut des pentes. Un premier élaborateur s'installe à Crèches-sur-Saône, près de Mâcon, au 19^{ème} siècle. Le Mâconnais développe alors la production de vins effervescents, sous l'impulsion des vignobles voisins de la Côte Chalonnaise et de Côte-d'Or.

Côté cépage, le Mâconnais, est le royaume du Chardonnay. Il représente 80% de l'encépagement du vignoble sudiste. Le caractère frais du climat de la zone géographique est particulièrement favorable à la production des vins effervescents reconnus en AOP Crémant de Bourgogne.

Superficie : 375 hectares

BEAUJOLAIS

Les paysages du Beaujolais sont aussi époustouflants que variés. Au sud, les villages des pierres dorées évoquent des paysages qui rappellent la Toscane. En remontant vers le nord, le relief s'accroche et accroche le regard. Les Monts du Beaujolais, à l'ouest, culminent jusqu'à 900 mètres. Les vignes grimpent à l'assaut des coteaux et les inondent à perte de vue. Vignoble le plus méridional de Bourgogne, le Beaujolais est aussi celui à la géologie la plus variée. Il recense pas moins de 300 variations de sols ! Le Beaujolais a ainsi été classé Géoparc Mondial UNESCO en 2018 pour son territoire remarquable. Les vignerons travaillent avec fierté ce patrimoine naturel viticole d'une richesse exceptionnelle. La production de vins effervescents y débute dès la fin du 19^{ème} siècle. L'élan des caves coopératives au début du 20^{ème} siècle favorise une production de vin de base importante pour l'ensemble du négoce-élaborateur. Il est aujourd'hui encore l'un des principaux vignobles de production de l'appellation Crémant de Bourgogne.

Superficie : 1345 hectares



CÉPAGES : LE PÉTILLEMENT DES GRANDS CÉPAGES BOURGUIGNONS

CHARDONNAY ET PINOT NOIR, LES CÉPAGES EMBLÉMATIQUES DE LA BOURGOGNE

Cépages rois de la Bourgogne, le Chardonnay et le Pinot Noir représentent plus de 80 % de l'encépagement du vignoble bourguignon. Ils sont complétés principalement par les cépages Gamay (rouge) et Aligoté (blanc). Les qualités organoleptiques de ces cépages expressifs, combinées à la variété géologique des terroirs de production, donnent au Crémant de Bourgogne ses variations gustatives. Les assemblages réalisés par chaque Maison viennent compléter cette palette d'expression de la Bourgogne effervescente.

LE CHARDONNAY : cépage noble du vignoble bourguignon dont il est originaire (le village Chardonnay se situe dans le Mâconnais), ces qualités en font l'un des cépages les plus plantés à travers le monde. Il exprime richesse, minéralité, rondeur, floralité, fraîcheur selon les terres sur lesquelles il est cultivé. Il s'épanouit avec excellence sur les sols marno-calcaires et argilo-calcaires bourguignons, où il



développe toute la finesse et l'élégance de ses arômes. Sa délicate intensité aromatique lui permet d'exprimer avec pureté les Climats bourguignons.

LE PINOT NOIR : autre cépage roi, il est le plus vieux des cépages bourguignons. C'est aussi le père des 3 grands autres cépages (chardonnay, aligoté et gamay). Son nom s'est inspiré de la forme resserrée de ses grappes, rappelant celle de la pomme de pin. Sa pellicule noire contraste avec sa pulpe blanche, qui lui permet d'entrer dans la composition du Crémant de Bourgogne Blanc de noirs, et dans celle des rosés lorsqu'il peut être associé au gamay et mis à macérer. Il apprécie les terres marneuses, tendres et légèrement poreuses. Selon les proportions de calcaires, pierres et argiles dans la terre, il donnera un vin rouge léger et élégant, ou exprimera un caractère plus puissant et corsé.



LE GAMAY : d'origine très ancienne, ce cépage bourguignon tire son nom du petit village de Gamay, en Côte de Beaune. Il est très répandu dans les vignobles du sud de la Bourgogne, entre Mâconnais et Beaujolais. Il apprécie les sols granitiques et siliceux de ces deux régions viticoles et entre dans la composition du Crémant de Bourgogne blanc et rosé. Ce gamay noir à jus blanc produit, comme le Pinot noir, des jus incolores.

L'ALIGOTÉ : Implanté depuis le 17^{ème} siècle en Bourgogne, il est natif de la région. Il appartient à la famille des Noiriens, et comme le Chardonnay, descend du Pinot noir. Il est issu d'un croisement entre ce dernier et le Gouais blanc. Formidable cépage, il s'adapte avec facilité aux différents types de sols. Il est apprécié pour sa fraîcheur et sa gourmandise et exprime des notes iodées, salines et fruitées.



Les chiffres 2021 pour l'appellation Crémant de Bourgogne - encépagement du vignoble pour la récolte 2021 en Crémant de Bourgogne.

- › **CHARDONNAY** (cépage blanc) :
50 % du vignoble bourguignon
- › **PINOT NOIR** (cépage rouge) :
30 % du vignoble bourguignon
- › **GAMAY** (cépage rouge) :
13 % du vignoble bourguignon
- › **ALIGOTÉ** (cépage blanc) :
6 % du vignoble bourguignon

**D'AUTRES CÉPAGES
VIENNENT COMPLÉTER
LA PRODUCTION
BOURGUIGNONNE
(PINOT BLANC PINOT GRIS,
SACY, MELON, ETC.)
DANS UNE
REPRÉSENTATION
CONFIDENTIELLE
(1 % DU VIGNOLE).**



Crémant de Bourgogne *#winelover #food :*

Aventurer de nouveaux instants de dégustation

**LES BULLES :
POUR TOUT
LE REPAS !**

Les différents terroirs d'origine du Crémant de Bourgogne, le choix des cépages utilisés pour leur élaboration, le type d'assemblage des vins de base, la durée du vieillissement « sur lattes » ; sont autant de pièces qui s'imbriquent pour créer les différentes expressions du Crémant de Bourgogne et donner naissance à des cuvées aux identités variées.

La particularité du Crémant de Bourgogne, est son origine, la terre bourguignonne dans laquelle il prend racine. La Bourgogne est riche de climats variés, et le Crémant de Bourgogne n'y fait pas exception. Il bénéficie des nombreux terroirs qui ponctuent le vignoble bourguignon, du Beaujolais à l'Auxerrois. Cette diversité viticole et paysagère s'exprime dans les raisins récoltés, et dans les vins qui composent les cuvées de Crémant de Bourgogne, Eminent et Grand Eminent. Crémant de Bourgogne blanc,

mention Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, millésimé ou rosé, la durée d'élevage, la diversité des bulles produites en Bourgogne permet à ce vin effervescent d'accompagner les instants de dégustation de l'apéritif au dessert. Si l'on apprécie un Blanc de Blancs pour sa vivacité et sa fraîcheur avant le repas, une volaille mettra en valeur un Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs, apprécié pour son expression vineuse. Les bulles rosées aux notes fruitées réveillent quant à elle des desserts aux saveurs estivales.

La diversité des cuvées effervescentes élaborées en Bourgogne permet d'accompagner les instants gourmands dans de nouvelles interprétations, entre vivacité, richesse, ampleur, fraîcheur, des Crémant de Bourgogne blancs et rosés.

ACCORDS INATTENDUS ET SAVOUREUX AUTOUR DE CUVÉES CRÉMANT DE BOURGOGNE

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS

& Makis d'huîtres
& Langoustines pochées aux baies roses



CRÉMANT DE BOURGOGNE EMINENT

& Plateau de fromages bourguignons : Epoisses, Aisy Cendré, Clacbitou, Affiné au Chablis, Délice de Pommard au son de moutarde et Cîteaux.



CRÉMANT DE BOURGOGNE GRAND EMINENT

& Ceviche de daurade
& Homard grillé au barbecue



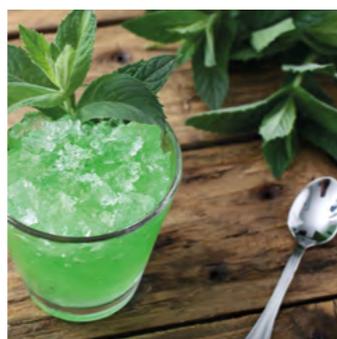
CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS

& Volaille de Bresse, purée de pomme de terre à la truffe.
& Côtes d'agneau premières du Charolais et légumes nouveaux



CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ - RÉINTERPRÉTER LE « TROU BOURGUIGNON » AVEC LÉGÈRETÉ

Granité de Crémant de Bourgogne rosé à la menthe poivrée



OSER CRÉER. OSER MIXER LES CODES

(RE)DÉCOUVRIR LE CRÉMANT DE BOURGOGNE À TRAVERS LES COCKTAILS

L'ART DU COCKTAIL AU CRÉMANT DE BOURGOGNE

La mixologie est l'art de savoir mélanger les saveurs pour créer des cocktails détonants et savoureux. Les crémants ont rapidement séduit les amateurs de ces verres colorés grâce à leur légèreté et leurs bulles festives, qui enrichissent avec pureté et élégance l'art du cocktail.

Initiation à la mixologie, autour d'un zest d'originalité et de pétillance du Crémant de Bourgogne.

Cocktail réalisé avec une cuvée de Crémant de Bourgogne Blanc Brut.

LA RECETTE

- 4 cl de Gin poivré
- 2 cl de Vermouth aneth
- 2 cl de crème de cassis de Bourgogne
- 2 cl d'Apérol
- 1 trait de bitter sésame

Top Crémant de Bourgogne blanc brut

Un savant dosage où le Crémant exprime à travers son effervescence, finesse et légèreté.



CRÉMANT DE BOURGOGNE : L'ART DU SERVICE

COMMENT BIEN SERVIR UN CRÉMANT DE BOURGOGNE ?

Si le Crémant se déguste à température fraîche, il ne doit pas être bu frappé ou glacé. Ce vin effervescent qui a demandé tant de geste pour son élaboration demande quelques attentions pour être dégusté dans les meilleures conditions. Le seau à rafraîchir propose la mise à température la plus douce et adaptée. Le remplir d'eau à moitié mêlée de glaçons. Pour l'apéritif, privilégier une température de service entre 6 et 8°C. Pour une cuvée haut de gamme qui accompagnera le repas, le Crémant peut être servi entre 8 et 10°C.

CONSEILS DE SERVICE

- › Tenir la bouteille par le corps.
- › Pour l'ouverture, incliner doucement la bouteille, maintenir le bouchon entre ses doigts, puis tourner délicatement la bouteille (et non le bouchon, ce qui risquerait de le casser) puis extraire le bouchon sans bruit pour entendre le murmure singulier du Crémant qui se libère.
- › Servir en deux temps afin de laisser retomber la mousse et éviter tout débordement.
- › Servir de petites quantités afin que le Crémant de Bourgogne soit toujours à bonne température.
- › Remettre la bouteille dans le seau à glace entre chaque service.
- › Prévoir une bouteille identique à la première !



COMMENT DÉGUSTER ?

Au premier nez, ne pas agiter le vin pour capter les arômes initiaux. Pour la deuxième approche, faire tourner délicatement le vin dans la flûte. Ainsi oxygéné, il offre un nouveau nez, enrichit. La palette des arômes se dévoile plus fortement et s'ouvre. Les nuances apparaissent : terroirs d'origine, cépages utilisés, vieillissement et âge du Crémant de Bourgogne. Au troisième nez, la dégustation fait appel à ses connaissances propres. C'est un temps de recherche et d'évocation qui transporte le dégustateur vers un lieu, un moment partagé, une émotion passée... Il est temps de faire place aux saveurs, en amenant le vin en bouche. Dans un verre de Crémant de Bourgogne, les saveurs acides et sucrées sont les principales ressenties avant de dévoiler les notes typiques selon les terroirs et les cuvées dégustées : agrumes, fruits rouges, fleurs blanches, friandises...

LE SAVOIR-FAIRE DE LA DÉGUSTATION

QUEL VERRE CHOISIR ?

Le conseil va vers le choix d'une flûte plutôt que d'une coupe. Pourquoi ? La forme haute de la flûte favorise la perception du train de bulle tout en permettant un dégagement lent de l'effervescence. Pour un Crémant de Bourgogne millésimé, Eminent ou Grand Eminent, il peut être intéressant d'utiliser un verre à vin blanc en veillant à ce que le haut du verre soit resserré pour la bonne concentration des arômes.

NB : la qualité du verre conditionne la qualité de la bulle. Les verres soufflés à la bouche offrent un meilleur développement de la bulle en raison des micro-imperfections à la surface du verre. Pour une expression parfaite de la bulle, s'équipe de verres avec un « point mousse ». Ils disposent d'un marquage ou d'une encoche en leur fond qui facilite la naissance de la bulle.



Bulle en Bourgogne

SLOW TOURISME *AU GRÉ DU VIGNOBLE*

ITINÉRAIRE PÉTILLANT :
LA ROUTE DES CRÉMANT
DE BOURGOGNE

Seuil terroir bourguignon à ne produire majoritairement que du Crémant de Bourgogne, le Châtillonnais développe son vignoble à l'extrême nord du département de la Côte d'Or, à la frontière du vignoble de l'Aube champenoise. L'itinéraire parcourt près de 120 km sur la côte châtillonnaise avec des incursions dans les vallées de la Seine, de la Laigne ou de l'Ource, au gré de charmants villages de vigneron. Siège d'un vignoble multiséculaire, la route emmène à la rencontre d'un patrimoine historique et culturel riche. L'Abbaye de Molesme en est un bel exemple. Elle fût fondée en 1075 par Saint Robert qui créa 23 ans plus tard, celle de Cîteaux, à l'origine du développement du grand vignoble bourguignon. Chaque village offre de multiples chemins de randonnées pour profiter des paysages viticoles avec de nombreux points de vue. Le village de Châtillon-sur-Seine,

baigné par les eaux, accueille les vestiges du château des Ducs de Bourgogne. Son musée abrite le célèbre vase de Vix, pièce maîtresse d'un service à boire de l'Antiquité (le plus grand vase d'époque retrouvé à ce jour). A ne pas manquer : chaque année se tient la Fête du Crémant, le 3^{ème} samedi du mois de mars. L'occasion de déguster un verre de ce vin à la bulle fine et festive.

Informations : Office de tourisme du Châtillonnais

Tél. : 03 80 91 13 19 / www.chatillonnais-tourisme.fr

Les autres routes du vin en Bourgogne :

- › La Route des Grands Crus
- › La Route touristique des Grands Vins
- › Les routes des vins Mâconnais-Beaujolais
- › La Route des Vignobles de l'Yonne

Plus d'informations : Bourgogne Tourisme - <https://www.bourgogne-tourisme.com/decouvrir/la-bourgogne-des-vignes-et-vignobles/le-vignoble-de-bourgogne-des-activites-pour-tous/5-routes-des-vins-de-bourgogne-vignes-caves-et-patrimoine/>



MAIS AUSSI !

Le Crémant de Bourgogne fait pétiller toute la région. Les routes traversent de nombreux lieux et sites qui invitent le public à en apprendre davantage sur l'effervescence bourguignonne. A Nuits-Saint-Georges, L'Imaginarium propose la plus grande oenothèque de Bourgogne. Dans le Châtillonnais, l'oenocentre Ampelopsis propose un parcours de 2000 m² autour de la culture du vin. A Beaune, l'Atelier de la Bulle de la maison Veuve Ambal partage les secrets de l'élaboration du Crémant de Bourgogne. La découverte se poursuit également chez les maisons élaboratrices qui accueillent dans la convivialité le public le temps d'une dégustation et d'échanges pétillants.

La liste des caveaux et élaborateurs est disponible sur le site de l'UPECB : www.cremantbourgogne.fr



**PAUSES NATURE :
LES PLUS BEAUX
ENDROITS DE BOURGOGNE
OÙ SAVOURER UN VERRE
AU CŒUR DES VIGNES.**

Et si pour mieux découvrir ces vins effervescents A.O.C., le meilleur moyen était de venir y pique-niquer ou prendre un verre improvisé ? L'appellation Crémant de Bourgogne s'étend sur un territoire très varié : elle démarre au sud dans les jolis monts du Beaujolais, puis remonte vers les roches du Mâconnais (Solutré, Vergisson...). Elle glisse ensuite le long des versants de la côte chalonaise (Rully, Mercurey...) jusqu'aux terroirs prestigieux des Côtes de Beaune et de Nuits (Meursault, Gevrey-Chambertin...). Le Nord sonne l'entrée du royaume des Crémants de Bourgogne, le Châtillonnais et ses paysages verdoyants, avant de terminer sa course dans le Chablisien et l'Auxerrois. Cette aire géographique aux paysages pastoraux changeants s'étale sur près de 250 km, traversant près de 300 communes.

PAUSE NATURE #1

BEAUJOLAIS : Au pied de la chapelle Notre Dame du Raisin, en haut du Mont Brouilly pour un point de vue sur les vignobles du Beaujolais. En repartant, aller flâner dans les villages des pierres dorées.

PAUSE NATURE #2

CÔTE CHALONNAISE : s'installer au détour d'une vigne, au pied du château médiéval de Rully. Puis filer vers le plus beau village de cette côte viticole, Mercurey.

PAUSE NATURE #3

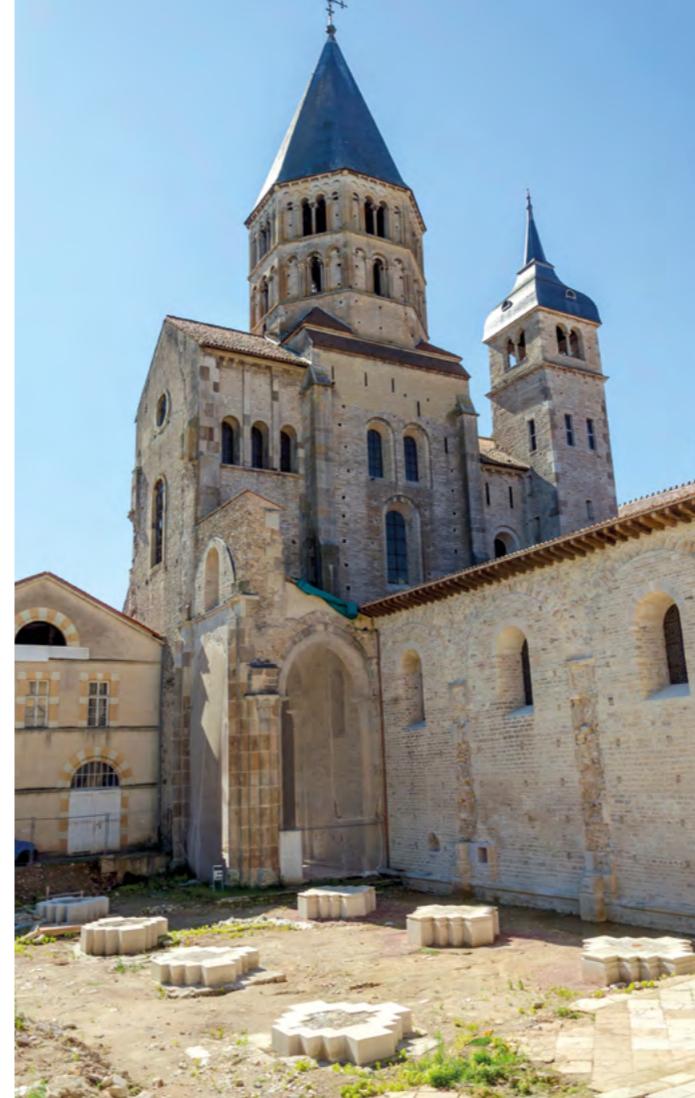
CÔTE DE BEAUNE : en haut de la colline, rendez-vous à l'oratoire de Frétille qui offre un panorama splendide sur le vignoble de la Côte de Beaune et plus particulièrement de la colline de Corton.

PAUSE NATURE #4

CHABLISIEN : Noyers sur Serein. Ce petit village médiéval fait partie des « Plus Beaux Villages de France ». Le promeneur déambule au milieu de maisons à colombage du 15ème, puis s'éloigne pour un déjeuner secret le long du sentier des meurgers (pierres sèches) et des cabanes de vigne.

PAUSE NATURE #5

CHÂTILLONNAIS : Superbe région boisée, le Châtillonnais regorge de sentiers bucoliques à en perdre la tête. Celui de la Coquille est d'une beauté surprenante. Des tables en pierre de taille pourront accueillir une pause pique-nique hors du temps, à l'abri des branches de la forêt.



**PATRIMOINE
ARCHITECTURAL :
LES PLUS BEAUX SITES
DU VIGNOBLE DE
BOURGOGNE**

L'ABBAYE DE CLUNY

L'abbaye de Cluny fut fondée en 910 par Guillaume le Pieux, duc d'Aquitaine. À la fin du XIe siècle, elle est une des plus importantes capitales de l'Europe chrétienne, à la tête d'un réseau de près de 1400 dépendances et d'environ 10 000 moines répartis dans l'Europe entière. En 1088, commence le chantier de la "Major Ecclesia", la plus grande église romane jamais construite. Elle sera la plus grande église de la chrétienté pendant près de 400 ans, et pouvait accueillir près de 15 000 personnes. Le pape exigera même que la basilique Saint-Pierre de Rome mesure 4 mètres de plus lors de sa construction. Une abbaye colossale dont il ne reste aujourd'hui que 10% du bâtiment. Après la Révolution, elle a été détruite pierre par pierre. Le parc abbatial accueille aujourd'hui en son sein un musée archéologique qui témoigne du passé grandiose de l'Abbaye. C'est le palais Jean de Bourbon qui fut construit au 15ème siècle à l'écart du cloître qui accueille des vestiges de l'abbatiale. Des panneaux de réalité augmentée font revivre aux visiteurs la « Major Ecclesia » grâce à des images 3D incrustées.

L'UPECB est mécène des monuments nationaux pour l'Abbaye de Cluny.

Informations : Abbaye de Cluny
Musée d'art et d'archéologie - 03 85 59 82 76
www.cluny-abbaye.fr



LES HOSPICES DE BEAUNE

Joyau de la Bourgogne, les Hospices de Beaune sont une ancienne fondation hospitalière construite en 1443 par le Chancelier Nicolas Rolin. Cet édifice grandiose présente une architecture gothique flamboyante, dont les toits recouverts de tuiles vernissées polychromes en font un des monuments historiques français les plus remarquables et identifiables. Le bâtiment fut construit pour les soins des plus démunis, inspiré par les Hôtels-Dieu les plus remarquables de l'époque, des Flandres et de Paris. Derrière l'imposante et austère façade d'entrée recouverte d'ardoises, se découvre une cour intérieure exceptionnelle, entourée d'un cloître, mise en lumière par ses toits uniques aux tuiles colorées. A l'intérieur se visite l'ancienne Salle des Pauvres, où étaient reçus les malades. Le parcours emmène ensuite le visiteur dans les anciennes cuisines équipées de vastes cheminées gothiques, où les repas

étaient préparés. On découvre également l'ancienne apothicairerie, où les nombreuses étagères accueillent les pots en faïence remplis des plantes destinées au soin. En bon gestionnaire, Nicolas Rolin dota les Hospices de vignes, de fermes et de bois. Ils reçurent leur premier don de vignes en 1457 et cette tradition durera 5 siècles. Le domaine viticole regroupe aujourd'hui près de 60 hectares et organise chaque année, lors du 3ème week-end de novembre, la plus célèbre vente de charité dans le monde : la vente des vins des Hospices de Beaune. Une bonne occasion pour découvrir ce patrimoine historique unique, tout en profitant d'une ambiance festive dans les rues de la ville entre dégustations et bonnes tables gastronomiques.

Informations : Office de tourisme de Beaune
Tél. : 03 80 26 21 30 - www.beaune-tourisme.fr

LE CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Où les cadets de Bourgogne chantent la chanson du Crémant de Bourgogne !

En 1098, les moines de Cîteaux décident de construire à Vougeot des bâtiments d'exploitation capables de répondre aux besoins de leur domaine. Près de 500 ans plus tard, le 48^{ème} abbé de Cîteaux, Dom Loisier s'éloignera quelques peu des préceptes cisterciens pour faire bâtir au milieu de ces vignes prestigieuses, un manoir Renaissance. Ainsi, en un seul lieu, cohabitent la rigueur de l'esprit monacal et les plaisirs de l'art de vivre. C'est à cette époque qu'il prendra sa forme actuelle. Après la Révolution,

la sauvegarde de ce site d'exception au cœur des plus grands terroirs bourguignons tiendra à la richesse et l'engagement de deux hommes. Le Château deviendra Monument historique en 1949. C'est à cette époque

que naissent les prémices de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin dont le célèbre ban bourguignon est l'hymne fédérateur. Le 16 novembre 1948 sera lancé le premier « Chapitre », intitulé de la Résurrection. Lors de ces grands repas, les invités intronisés prêtent serment de défendre et faire connaître les vins de Bourgogne. Ils sont l'occasion de réunir grands vins de Bourgogne et gastronomie, dans un esprit rabelaisien, lors de banquets savoureux. Des centaines de Chapitres suivront et écrivent encore la belle histoire des vins de Bourgogne et emmènent dans leur sillon les gourmets du monde entier pour partager cet art de vivre bourguignon.

Informations : Château du Clos de Vougeot
Tél. : 03 80 62 86 09 - www.closdevougeot.fr



L'ABBAYE DE CÎTEAUX

Fondée par Robert de Molesme (du nom du petit village de Molesme, producteur de Crémant de Bourgogne en Châtillonnais) en 1098, l'Abbaye de

Cîteaux est le berceau de l'ordre cistercien. Ce sont ses moines qui développeront le vignoble bourguignon au gré des années grâce à leur savoir ingénieux en agriculture et viticulture.

L'Abbaye doit son nom à son emplacement reculé, au cœur d'un espace marécageux où se trouvaient jonc et roseaux, alors appelés « cistels » au Moyen-Age. L'Abbaye des Cistels deviendra ainsi Abbaye de Cîteaux. Plus de 900 ans après sa création, le site accueille toujours une communauté de 35 moines qui perpétuent la tradition cistercienne selon les règles de vie monastique de Saint-Benoît. Ils y fabriquent un fromage devenu célèbre pour son goût doux et authentique : le Cîteaux. Ce fromage de vache à pâte pressée, fondant, développe un joli fruité, au goût de pâturage. A associer avec originalité à un verre de Crémant de Bourgogne blanc.

Informations : Abbaye de Cîteaux
www.citeaux-abbaye.org



Economie

LE CRÉMANT DE BOURGOGNE

en chiffre

L'appellation Crémant de Bourgogne est fière de ses résultats sur les différents marchés, avec une nouvelle progression record de ses ventes. Il lui reste des défis à relever, avec l'impact des gelés de 2021 sur la production de raisin servant à l'élaboration des Crémant de Bourgogne. En parallèle, l'engouement des consommateurs pour le Crémant de Bourgogne est là et s'ancre autour des valeurs fortes de l'appellation d'origine bourguignonne. Le Crémant se voit doté d'un savoir traditionnel plus important que la moyenne des autres vins effervescents. La qualité et l'image luxueuse, tout en restant abordable sont les principaux atouts définissant le Crémant de Bourgogne selon les consommateurs interrogés. Une vision réaliste en accord avec l'éthique de l'AOP Crémant de Bourgogne qui revendique avec fierté et identité ce « lien à l'origine », essence du cahier des charges de cette appellation phare du vignoble de Bourgogne.

EN BREF

L'objectif : continuer à installer l'AOP Crémant de Bourgogne, comme étant l'expression effervescente des « climats » multiples bourguignons. Entre finesse, exigence et authenticité.

MÉMO

L'AOP Crémant de Bourgogne regroupe 3728 opérateurs habilités en Crémant de Bourgogne.

Elle compte :

1700 viticulteurs qui produisent du raisin.

138 maisons qui élaborent du Crémant de Bourgogne.

**REGARD SUR :
L'ÉVOLUTION DE LA
PRODUCTION EN AOP
CRÉMANT DE BOURGOGNE**

2014/2023

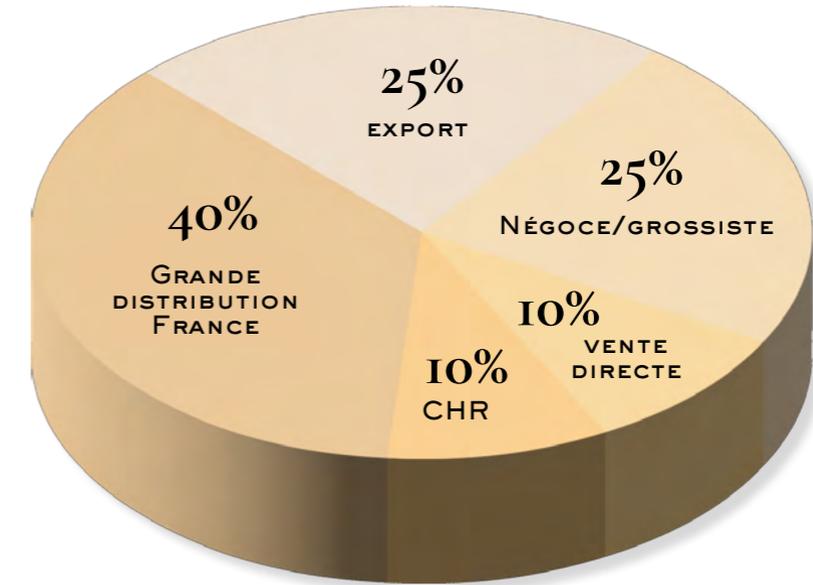
PRODUCTION DEL'AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE

RÉCOLTE 2023 : 3320 HECTARES ET 255 395 HL

ANNÉE	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
VOLUME de récolte	68797	154686	152740	150239	232854	129234	19444
SURFACE	2381	2395	2460	2627	2868	2768	3057

Le Crémant de Bourgogne a connu une évolution significative entre 2014 et 2023. Après une période stable de 2014 à 2017, la production a fortement augmenté en 2018 avec 232 854 hl, avant de chuter brutalement en 2019 à 129 234 hl et en 2021 à 110 709 hl, en raison de mauvaises conditions climatiques.

Depuis, une nette reprise a eu lieu, atteignant un record de 255 395 hl en 2023. Les surfaces dédiées à la production de Crémant de Bourgogne sont passées de 2 381 ha en 2014 à 3 320 ha en 2023, soit une augmentation significative, indiquant l'optimisme des producteurs face à la demande croissante. En résumé, malgré des années difficiles dues à de faibles récoltes (2019, 2021), la production de Crémant de Bourgogne connaît une reprise avec une expansion des surfaces cultivées et un volume record en 2023.



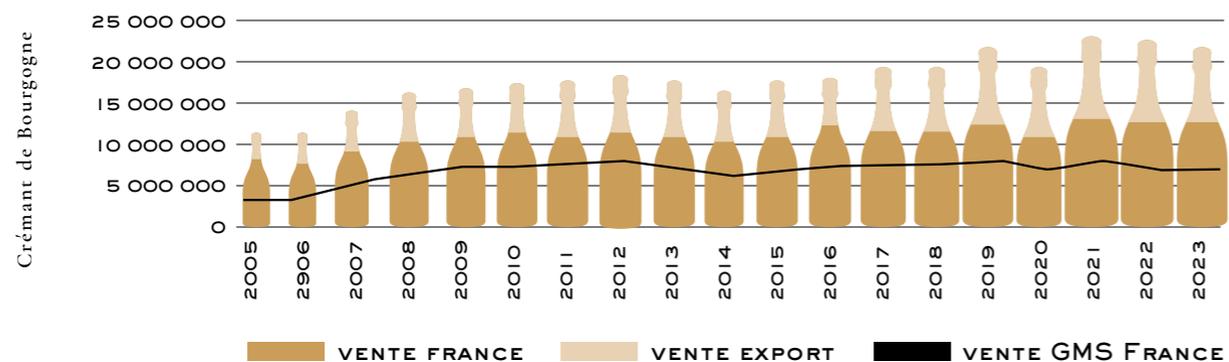
GRANDE DISTRIBUTION FRANCE (40 %)	8,93 millions de bouteilles
VENTE DIRECTE (10 %) ET CHR (10 %)	2,23 millions chacune
NÉGOCE/GROSSISTE (25 %) ET EXPORT (25 %)	5,58 millions chacune

**LE MARCHÉ EXPORT EN PROGRESSION
FORTE POUR L'APPELLATION
CRÉMANT DE BOURGOGNE**

En 2023, les ventes de Crémant de Bourgogne ont atteint 22 325 151 bouteilles, soit une baisse de 1,38 % par rapport à 2022, mais une hausse de 5,39 % par rapport à 2019. Cette baisse par rapport à 2022 est principalement due aux petites récoltes de 2019 et 2022, qui ont limité l'offre disponible. Malgré les défis, le Crémant de Bourgogne continue de s'affirmer comme un vin effervescent de qualité, à la fois apprécié en France (grande distribution et restaurants) et de plus en plus demandé à l'international, notamment via l'export et les ventes en négoce.

EVOLUTION DES VENTES

ANNÉE	VENTES TOTALES	VENTE FRANCE	VENTE EXPORT	VENTE GMS FRANCE
2005	10 581 500	7 767 220	2 814 280	4 086 000
2006	10 335 743	7 294 308	3 041 435	4 080 627
2007	13 661 771	9 738 963	3 922 808	5 378 267
2008	15 592 554	11 094 643	4 497 911	6 466 102
2009	16 448 106	12 172 106	4 276 000	7 178 183
2010	17 147 566	12 895 233	4 252 333	7 173 047
2011	17 274 333	12 646 280	4 633 629	7 352 075
2012	18 524 719	12 979 052	5 545 667	7 866 146
2013	17 534 346	11 765 425	5 768 921	7 165 109
2014	16 429 926	11 154 763	5 275 163	6 469 893
2015	17 104 387	11 667 150	5 434 280	6 872 891
2016	17 979 832	11 906 123	6 073 709	7 264 932
2017	19 244 936	11 981 373	7 263 563	7 516 357
2018	19 433 595	12 071 489	7 362 106	7 624 611
2019	21 182 825	12 313 389	8 869 436	7 672 119
2020	19 354 641	10 975 577	8 345 018	7 118 128
2021	23 164 672	12 650 031	10 514 641	7 892 633
2022	22 637 533	12 305 929	10 331 604	7 101 866
2023	22 325 151	12 186 665	10 138 486	7 166 243





UPECB

132-134 route de Dijon 21200 BEAUNE
03 80 22 32 50 - UPECB@wanadoo.fr



lecremantdebourgogne

Rouge Granit

Laurent Courtial

Manon Vergnier - mvergnier@rouge-granit.fr - 07 77 14 73 68

Lucile Peyric - lpeyric@rouge-granit.fr - 06 75 39 28 81

www.rouge-granit.fr