

La SOMMELLERIE

Pour l'appellation Crémant de Bourgogne

Crémant
de Bourgogne

Union des Producteurs et Elaborateurs

FICHE TECHNIQUE- MARS 2020



Le Crémant de Bourgogne est un vin effervescent à Appellation d'Origine Contrôlée dont les raisins sont vendangés obligatoirement à la main. L'effervescence est obtenue par la Méthode Traditionnelle comprenant une deuxième fermentation en bouteille et l'ajout éventuelle d'une liqueur d'expédition.

Les cépages autorisés en AOC Crémant de Bourgogne sont :

Cépages noirs : pinot noir, gamay noir à jus blanc, pinot gris

Cépages blancs : chardonnay, aligoté, pinot blanc, melon, sacy

Un Crémant de Bourgogne doit comporter au minimum 30% de cépages dits de première catégorie (chardonnay et/ou pinot noir, pinot blanc, pinot gris).

L'AOC Crémant de Bourgogne se décline en 4 catégories :

Le Crémant de Bourgogne Blanc est issu des différents cépages autorisés.

Le Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs est élaboré à partir de cépages blancs uniquement.

Le Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs est élaboré principalement à partir de cépages noirs.

Le Crémant de Bourgogne Rosé est issu des différents cépages autorisés.

Ces quatre catégories peuvent être :

Millésimées

Eminent



Grand Eminent



Le Crémant de Bourgogne est produit et élaboré sur l'ensemble de la grande Bourgogne.

1 A la vigne

LA VIGNE

La conduite de la vigne bénéficie du savoir-faire bourguignon ancestral. Il s'agit de sublimer sa palette de terroirs pour amener le raisin à une juste maturité.

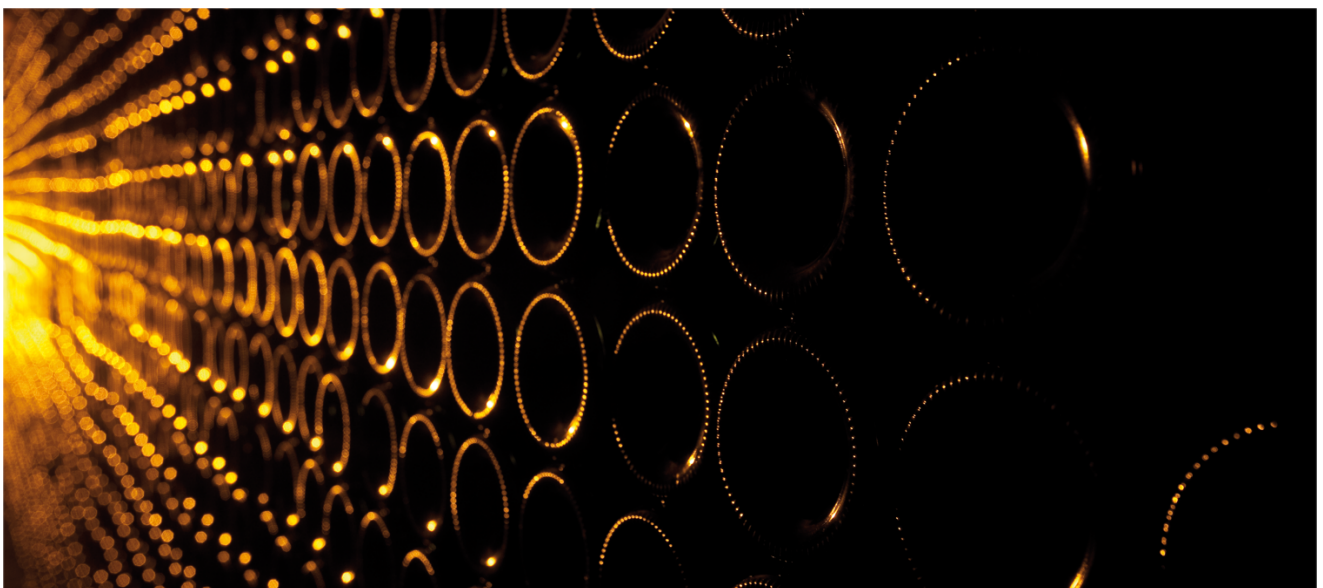
LES VENDANGES

Determiner la date des vendanges relève d'une attention toute particulière. Les raisins destinés au crémant sont les premiers vendangés afin de préserver leur potentiel. Il est obligatoire de vendanger à la main et de pressurer rapidement.





<p>Elaboration</p>	<p>Les jus sont extraits des grappes entières à la pression la plus basse. Le fractionnement des moûts en cuvée et tailles est souhaitable. La vinification du vin de base est comparable à celle d'un vin de Bourgogne blanc. Avant la seconde fermentation en bouteilles, les vins peuvent bénéficier de la science de l'assemblage pour l'élaboration des différentes cuvées. La mixtion de tirage composée de la cuvée, d'un levain et d'une liqueur de tirage sera mise en bouteille pour l'obtention de l'effervescence. Cette prise de mousse durera un mois à température de cave.</p>
<p>Elevage</p>	<p>Pendant l'élevage sur lattes, le vin est enrichi par les phénomènes d'autolyse des levures. Il est complexifié par un subtil échange gazeux avec le milieu extérieur. L'élevage peut aller de 9 mois minimum à une durée de plusieurs années (24 mois minimum pour le Crémant de Bourgogne Eminent, 36 mois minimum pour le Crémant de Bourgogne Grand Eminent).</p>
<p>Préparation finale</p>	<p>Les bouteilles sont mises sur pointe, le dépôt est expulsé par le dégorgement. Avant la mise du bouchon définitif, une liqueur de dosage est ajoutée. La quantité de sucre finale détermine la mention du Crémant de Bourgogne :</p> <ul style="list-style-type: none"> Brut nature si < 3 g/l Extra brut si compris entre 0 et 6 g/l Brut si 12g/l Extra dry si compris entre 12 et 17 g/l Sec si compris entre 17 et 32 g/l Demi-sec si compris entre 32 et 50 g/l
<p>Potentiel de vieillissement</p>	<p>Le vieillissement du Crémant de Bourgogne se déroule chez l'élaborateur. Commercialisée, la bouteille est prête à être consommée. Cependant le Crémant de Bourgogne continuera son évolution pendant plusieurs années comme n'importe quel vin.</p>



3 Conservation et service

Conservation

Les règles de conservation sont celles des vins tranquilles : bouteilles couchées, à l'abri strict de la lumière et au frais, sans trop d'humidité, dans une cave sans vibration, ni bruit, ni odeur.

Température de service

Le Crémant de Bourgogne est servi à une température autour de 10°C.

Idéalement, la bouteille est maintenue à cette température avec un seau contenant de l'eau et de la glace ou un autre dispositif adapté.

Le verre est également important. Le crémant de Bourgogne doit être servi avec un verre adapté qui ne doit pas être complètement rempli, selon les bonnes pratiques de service des vins tranquilles.

Ouverture

L'ouverture d'une bouteille de Crémant de Bourgogne nécessite des précautions. Après avoir enlevé le dessus de la coiffe, il faut desserrer le muselet sans l'enlever en maintenant fermement le bouchon pour éviter tout accident. Il est préférable d'ouvrir la bouteille de manière douce et progressive.



4 Différentes expressions



DIFFERENTES EXPRESSIONS DE CRÉMANT DE BOURGOGNE

- Millésimés
- Eminent et Grand Eminent



Grand
ÉMINENT



ÉMINENT

Un Crémant de Bourgogne Grand Eminent a 36 mois de durée de vieillissement sur lattes minimum.
Exclusivement brut, élaboré à partir des premiers jus de presse de pinot noir et/ou de chardonnay.

Un Crémant de Bourgogne Eminent a 24 mois de durée de vieillissement sur lattes minimum, issu d'un assemblage identique au Crémant de Bourgogne.

Un Crémant de Bourgogne présente 9 mois de durée de vieillissement sur lattes minimum, dans le respect du cahier des charges de l'appellation.