



AOC

Crémant d'Alsace

L'Appellation d'Origine Contrôlée Crémant d'Alsace couronne les vins d'Alsace effervescents, vifs et délicats, élaborés par une seconde fermentation, principalement à partir du Pinot Blanc, mais aussi du Pinot Gris, du Pinot Noir, du Riesling ou du Chardonnay.

Ces cépages sont en général récoltés au tout début de l'ouverture du ban des vendanges, moment propice où le raisin offre, pour la vinification, le meilleur de son équilibre et sa plus fine harmonie.

Dès la fin du siècle dernier, plusieurs entreprises viticoles alsaciennes élaboraient des vins mousseux selon la méthode champenoise. Cette tradition, moins vivace durant la première moitié du XXe siècle, a été maintenue jusqu'à la reconnaissance de l'AOC Crémant d'Alsace, par le décret du 24 août 1976. Ce décret a apporté aux Maisons de vins d'Alsace le cadre nouveau nécessaire à l'élaboration d'un vin mousseux de qualité selon des exigences comparables à celles appliquées par les professionnels champenois eux-mêmes. Aujourd'hui plus de 500 élaborateurs sont réunis au sein du Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace.

Grâce à sa personnalité originale et sa qualité irréprochable, le Crémant d'Alsace est devenu aujourd'hui le premier vin mousseux à A.O.C. consommé à domicile en France. Il remporte aussi un succès considérable à l'étranger.



Le Crémant d'Alsace doit sa finesse et son originalité à la personnalité inimitable de chacun des cépages d'Alsace qui entrent dans son élaboration et aux conditions privilégiées dont bénéficie leur vignoble : un climat sec et ensoleillé, l'exposition des coteaux au soleil levant et des caractéristiques géologiques particulières.

- La plupart des Crémants blancs de blancs sont obtenus à partir du Pinot blanc, qui leur confère délicatesse et souplesse.
- Le Riesling offre des Crémants aux notes vives et fruitées, pleines d'élégance et de noblesse.
- Le Pinot gris apporte aux Crémants richesse et charpente.
- Le Chardonnay confère aux Crémants race et légèreté.
- Le Pinot noir est le seul cépage à produire des Crémants d'Alsace rosés, et plus rarement des blancs de noirs, pleins de charme et de finesse.

Une réglementation stricte

- Les vins destinés à l'élaboration du Crémant d'Alsace ne peuvent provenir que des raisins blancs ou rouges récoltés dans l'aire de production des vins d'Alsace délimitée en application de l'ordonnance du 2 novembre 1945.
- La date des vendanges de l'A.O.C. Crémant d'Alsace est fixée par le Comité Régional d'Experts des Vins d'Alsace. Cette date précède généralement de plusieurs jours la date des vendanges de l'appellation Alsace.
- Les viticulteurs sont tenus de souscrire avant la récolte, une déclaration préalable à la mairie qui permet d'identifier les parcelles destinées à la production de Crémant d'Alsace.



Chaque lot de vendange doit présenter une maturité convenable, le titre alcoométrique en puissance étant de 8°5.

- Le rendement annuel maximum de l'A.O.C. Crémant d'Alsace était en 2007 de 80 hl/ha plus PLC de 2,5% (Plafond Limite de Classement = volume de réserve fixé annuellement par l'INAO).
- Le rendement au pressoir doit être de 150 kg pour 100 litres de moût destiné à l'élaboration de Crémant d'Alsace, avec obligation de séparer les vins de "rebêche" qui doivent représenter au minimum 2 % de la quantité ayant droit à l'appellation.
- Les raisins doivent être récoltés manuellement, transportés dans des récipients contenant moins de 100 kg et mis entiers dans le pressoir.
- Les installations de réception et de pressurage de la vendange doivent faire l'objet d'un agrément spécial de la part de l'INAO.
- Les matériels de pressurage doivent être dépourvus de vis d'Archimède et de chaînes.
- La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire.
- Le Crémant d'Alsace doit être élaboré par une seconde fermentation en bouteilles exclusivement en Alsace. Le tirage correspondant ne peut avoir lieu avant le 1er janvier de l'année qui suit la récolte. La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.
- Les vins revendiqués en A.O.C. Crémant d'Alsace sont soumis aux contrôles analytiques et organoleptiques prévus par la loi en matière d'appellation.

Décret 26 aout 1976 / Décret du 20 février 2002



Le marché de l'AOC Crémant d'Alsace

D'un volume inférieur à 1 million de cols jusqu'en 1979, la production de Crémant d'Alsace a connu depuis 1980 un développement spectaculaire, répondant à une demande de plus en plus soutenue tant en France que sur plusieurs marchés étrangers.

Actuellement, le Crémant d'Alsace représente une production moyenne annuelle d'environ 29 millions de bouteilles, soit 19% de l'ensemble des vins d'Alsace.

L'explosion de la commercialisation du Crémant d'Alsace explique sa part croissante dans la production des vins d'Alsace. Les ventes ont en effet été multipliées par 13 en 25 ans : de 2,2 millions de cols en 1982 à 28 millions de cols en 2007.

En France le Crémant d'Alsace reste le leader incontesté des mousseux AOC, avec une part de marché en volume de 36,9 % devant la Clairette de Die (15,5%), Saumur (10%) et la Blanquette de Limoux (4,8%).

La majeure partie du Crémant d'Alsace est consommée dans le grand Est de la France (34 %) puis dans le Nord (23 %), dans l'ouest (18%) et en région parisienne (10%).

Si le marché métropolitain reste largement majoritaire (83%), l'exportation du Crémant d'Alsace s'est développée en Europe et aux Etats-Unis.