

10 – LE CREMANT DE DIE

Le **Crémant de Die** (AOC) est un vin effervescent blanc de grande classe de la **vallée du Rhône** et plus exactement de la vallée de la Drôme.

Entre Vercors et Provence, le Diois est l'un des vignobles les plus hauts de France et bénéficie d'un climat influencé par la montagne et par un ensoleillement méridional.

Le **décret d'appellation date du 26 mars 1993**.

Cépages

Ce vin effervescent est élaboré à partir de Clairette blanche (55 % minimum), Muscat blanc à petits grains (5 à 10 %) et Aligoté (10 à 40 %). La vendange se fait à la main (arrivée des raisins entiers dans le pressoir).

Une douzaine de caves du pays de Die produisent 2 000 hl (2007).

La vinification

Le Crémant est élaborée selon la **méthode traditionnelle**. Méthode particulièrement stricte sur le rendement, au pressoir et sur la durée de vieillissement. L'agrément obligatoire du centre de pressurage et la dégustation du produit fini garantissent la qualité.

La fermentation en bouteille dure de 12 mois à 3 ans en cave réfrigérée.

Commercialisation

Environ 400 000 bouteilles de Crémant de Die ont été commercialisées en 2006/2007.

L'exportation représente environ 50 000 bouteilles, principalement sur les marchés belge et suisse.

Dégustation

Le Crémant de Die a une mousse fine et légère et de délicats arômes de fleurs et de fruits. Il est idéal à l'apéritif et au cours d'un repas.