

12 – LE CREMANT DE LOIRE

Le Crémant de Loire

Créé par Décret du 17 octobre 1975.

Le vignoble

La zone de production du Crémant de Loire correspond aux aires d'appellation **Anjou, Saumur et Touraine**.

Il est élaboré essentiellement dans le **Saumurois**.

La superficie en 2005 était de **1 000 ha**.

Histoire

Issue de la tradition ligérienne d'élaboration de vins de fines bulles, l'**AOC Crémant de Loire** est née lors de la création par l'INAO d'un cahier des charges très strict réglementant le Crémant au niveau national.

Profitant du savoir-faire traditionnel des vignerons et négociants ainsi que de conditions de production propices, le Crémant de Loire s'est peu à peu développé.

L'AOC

L'aire géographique étendue du Crémant explique une grande **variabilité de sols, de climats et donc de cépages** : **Chenin, Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pineau d'Aunis, Menu Pineau (contraintes d'assemblages favorisant les cépages traditionnels)**.

La densité est de 4 500 à 5 000 pieds/ha pour un rendement de base de **50 hl/ha**. La taille est la **Guyot simple**.

Les contraintes techniques principales sont :

- **Vendanges manuelles** en caissettes ajourées
- **Pressurage avec 150 kg de raisins** pour seulement 100 l de jus
- Vieillessement sur lattes **12 mois minimum**.

Production

580 producteurs élaborateurs. La production en 2007 est estimée à 13 533 460 bouteilles. L'exportation 2007 est de 3 108 650 bouteilles.

Dégustation

La **robe** est **crystalline, claire, aux reflets gris, jaune paille** ou aux **nuances dorées** ou saumonée à cerise pour les rosés. Le **nez** est de **fruits blancs, mélisse, noisette, amande** et parfois une touche de **vanille et de réglisse** et a des arômes de **petits fruits rouges** pour les rosés.

Les bulles sont **fines**, la **bouche élégante et fraîche** (parfois tonique) sur les bruts, plus douce sur les demi-secs et **légèrement tannique sur les rosés**.

La **température** de service est **6-8°C, dans des flûtes**.

Potentiel de garde : après le dégorgement qui a lieu au terme de l'élevage sur lattes, les vins effervescents sont conservés plusieurs mois en cave avant leur mise en marché. Ils s'expriment donc **pleinement dans l'année** qui suit leur commercialisation, voire les **deux à trois années suivantes**.

Commercialisation

10 058 000 bouteilles en 2007.