

8 – LE CREMANT DE BORDEAUX

L'appellation Crémant de Bordeaux, officialisée **par Décret du 3 avril 1990**, s'applique à des **vins blancs mousseux** (issus pour 70% au moins de cépages principaux), des **vins rosés mousseux** et sont élaborés selon la Méthode Traditionnelle (seconde fermentation en bouteilles). Comme pour le Champagne, les Crémants peuvent être **brut, demi-sec ou doux**, selon la quantité de sucre rajoutée.

Production

La production s'étale sur un peu plus de **100 hectares**, sur toute la Gironde. 13 665 hl en production en 2007.

La production se base sur l'utilisation de **galeries naturelles des rives de la Garonne et de la Dordogne**, jugées prédestinées, grâce à leur taux élevé en humidité, à la prise de mousse et l'élevage de ces vins.

Le ramassage du raisin se déroule de manière **exclusivement manuelle**.

L'entreposage en clayettes (en caisses) est obligatoire. Par ailleurs, les différentes phases d'élaboration sont décrétées : **pressurage, fermentation, prise de mousse en bouteille, remuage et dégorgement**.

Seuls les **raisins issus de l'appellation Bordeaux**, au plus large, peuvent servir de matière première à la vinification.

La fermentation doit se dérouler dans la région. Par ailleurs, le crémant de Bordeaux doit subir une durée de conservation en bouteille **sur lies d'au moins neuf mois**.

La suppression du gaz carbonique doit être au moins égale à **3,5 atmosphères** mesurées à la température de 20°C.

Cépages

Deux cépages entrent principalement dans l'élaboration du Crémant de Bordeaux blanc : le sémillon pour environ 60 % de l'assemblage et le sauvignon.

Le Crémant de Bordeaux rosé est un subtil assemblage de nobles cépages tels que le cabernet (70 %) et le merlot (30 %).

Caractéristiques

Fines bulles - Robe étincelante - Mousse persistante.

Dégustation

Les crémants blancs sont grâce aux cépages Sémillon et Sauvignon des vins frais, **nerveux et désaltérants**.

Quand aux crémants rosés, ils sont **fruités, élégants et très fins**. _

Destiné à être bu jeune, le crémant est un excellent **vin d'apéritif ou un vin de base de cocktail**. Son tempérament, sa vivacité et sa fraîcheur aromatique permettent au Crémant de Bordeaux d'accompagner tous les repas.

Il peut se garder de 2 à 3 ans. La température idéale pour l'apprécier se situe entre **5 et 7°**.

Consommation

12 815 hl en 2007.