

9 – LE CREMANT DE BOURGOGNE

La Bourgogne élabore un Crémant issu principalement des cépages **Pinot Noir et Chardonnay**, il est élaboré selon la stricte méthode champenoise dictée par l' INAO.
Aujourd'hui, **240 producteurs** regroupés au sein de l'Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémant de Bourgogne (UPECB) partagent la même passion pour l'art du Crémant.
Les Crémants de Bourgogne sont **Blancs ou Rosés**. Les Crémants de Bourgogne blancs peuvent être "**Blancs de Blancs**" ou "**Blancs de Noirs**".

Histoire

L'histoire du Crémant de Bourgogne a commencé au début du XIXe siècle. En 1822, les frères Petiot, négociants à Chalon-sur-Saône et propriétaires de vignes à Mercurey et à Rully, embauchent un jeune Champenois de talent, François-Bazile Hubert.

Ce dernier, fort de ses connaissances acquises dans une maison de Champagne, convainc les frères Petiot de lancer leur première production selon la méthode champenoise. En 1826, ils commercialisent leur vin mousseux sous le nom de "Fleur de Champagne - Qualité Supérieure".

Déjà en 1827, un **million de bouteilles sont vendues**... Bientôt 5 millions de bouteilles se dégustent sur les meilleures tables de la capitale.

Un **groupement de viticulteurs** voit le jour dans l'Auxerrois, en 1970. Ils sont à l'origine des conditions de production strictes, un savoir-faire traditionnel et une technique de vinification de haute qualité.

Le "**Bourgogne Mousseux**" obtient le **17 octobre 1975**, l'Appellation d'Origine Contrôlée "**Crémant de Bourgogne**".

Production

L'appellation Crémant de Bourgogne devient un **acteur majeur** dans la production viticole bourguignonne, représentant **7,5 % des volumes**.

122 655 hl produits en 2007.

Aujourd'hui, la récolte annuelle de raisins à destination du Crémant de Bourgogne représente **15 % des appellations régionales de Bourgogne**.

Commercialisation

Avec plus de **14 millions de bouteilles** commercialisées en 2007 dans le monde, le Crémant de Bourgogne est une appellation reconnue et appréciée et occupe une place méritée parmi ses concurrents sur la marché des effervescents en France et dans le monde.

Exportation : 5 millions de bouteilles.

L'AOC

L' A.O.C. Crémant de Bourgogne se décline en 4 versions :

- Le **Crémant de Bourgogne Blanc** est issu d'un assemblage des différents cépages autorisés, dont aucun ne prédomine vraiment, mais qui doit compter un minimum de **30% de Pinot Noir et/ou de Chardonnay**. Bien équilibré, avec des arômes complexes, il est le complice de toutes les occasions.
- Le **Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs** est élaboré à partir de cépages blancs uniquement, principalement le **Chardonnay**. Sa fraîcheur et sa vivacité en font le compagnon idéal de l'apéritif ou accompagne certains poissons et entremets.
- Le **Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs** élaboré à partir du cépage **Pinot Noir** est plus structuré et vineux. Il se sert à l'apéritif, mais accompagne aussi idéalement tout un repas.
- Le **Crémant de Bourgogne Rosé** est composé de **Pinot Noir seul** ou assemblé avec un peu de **Gamay**. Le premier, très pâle, aux arômes légèrement minéraux est très élégant à l'apéritif. Le second, très fruité, aux arômes de baies accompagne les entrées et les grillades des belles soirées d'été. Il sera également très apprécié sur un sorbet aux fruits rouges.

Union des Producteurs Elaborateurs de Crémant de Bourgogne :

132, route de Dijon - 21200 BEAUNE - TEL 03 80 22 32 50

► **A noter qu'il existe aussi un Bourgogne mousseux rouge, officialisé par Décret du 16 mars 1943.**