

CRÉMANT : dans l'ADN de la Bourgogne

Des vins effervescents, certes. Mais d'abord des vins de Bourgogne. Les Crémants bourguignons revendiquent pleinement leur appartenance à leur vignoble. Avec de solides arguments.

« Il existe bien sûr une méthode d'élaboration commune à tous les crémants. Mais notre ADN, notre singularité, c'est d'abord notre lien à nos origines », explique Pierre du Couëdic, directeur de l'Union des producteurs et élaborateurs de Crémant de Bourgogne (UPECB). C'est un fait historique assez méconnu, la Bourgogne produit des effervescents depuis 200 ans. Les historiens ont même identifié quelques-unes des appellations les plus prestigieuses de la région comme le berceau de ces vins : Nuits-Saint-Georges ou encore Rully. Plus au nord le Châtillonnais, voisin de la Champagne, a aussi naturellement été l'un des moteurs des débuts de la bulle bourguignonne. La Bourgogne du sud : Mâconnais et Beaujolais ne sont pas en reste. Une partie conséquente des volumes proviennent aujourd'hui de ces deux vignobles. Bref, le crémant de Bourgogne n'est pas le fruit d'une lubie de quelques avant-gardistes mais une véritable passion bourguignonne. Tout simplement parce que ses ressorts sont les mêmes que pour les vins tranquilles : l'adéquation cépages-terroirs, c'est-à-dire chardonnay ou pinot noir (principalement) sur sols majoritairement argilo-calcaires.

La diversité des terroirs bourguignons se traduit-elle dans la production des crémants de la région ? Pas avec autant de précision que dans les AOC qui valorisent leurs climats plusieurs fois centenaires, c'est une évidence. Mais ils permettent de proposer une large gamme de vins selon les instants de consommation.

« Il y a des crémants que l'on ouvre spontanément, à l'improviste, lorsque des amis sont de passage.

Il existe aussi de véritables vins de fêtes, pour les grandes occasions. », estime Pierre du Couëdic. C'est surtout sur ce segment, plus haut de gamme, que le challenge restait à transformer dans l'esprit des amateurs.

C'est pourquoi l'UPECB a mis en place une segmentation originale : « Les Eminents » et « Les Grands Eminents ». Pour les premiers, le vieillissement sur lattes a été fixé à 24 mois minimum (contre 9 mois dans le cahier des charges de l'AOC). Pour les Grands Eminents, l'idée de l'Union a été d'aller beaucoup plus loin, d'être plus restrictif, avec un passage à 36 mois de vieillissement minimum. La volonté a été aussi de renforcer l'ADN bourguignon de ces vins en autorisant uniquement le chardonnay et le pinot noir (le gamay est conservé seulement pour les cuvées de rosé). La mise en marché ne peut se faire que trois mois après dégorgement.

Dans cette segmentation, les crémants de Bourgogne quittent les vins d'apéritif pour aller vers la gastronomie. Un jury de dégustateurs valide tous les ans la qualité des vins de ces deux catégories et permet aux producteurs d'apposer une pastille pour les identifier.

Les Eminents sont ainsi de vrais vins de célébration. L'image du Crémant de Bourgogne convivial et spontané est ainsi préservée mais ils ouvrent la voie à une gamme destinée à des moments de consommation plus exceptionnels. Le sommet de la pyramide : quelques pourcents de l'offre seulement. L'équivalent de ce que représentent aujourd'hui les appellations grands crus dans la segmentation bourguignonne des vins tranquilles.

Crémant: part of Burgundy's DNA || *Sparkling wines they may be. But first of all they are Burgundy wines. The Burgundy Crémants are proud of their vineyard identity. With solid arguments.*

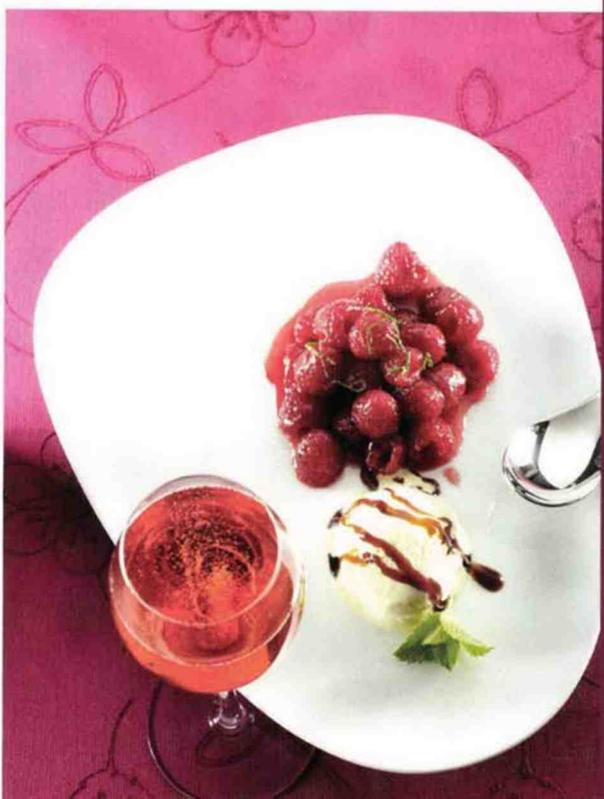
"Of course the same method is used to make all the crémants. But our DNA, our singularity, is first of all our link to our origins", explains Pierre du Couëdic, director of the Burgundy Crémant producers and makers Union (UPECB). This is a little-known historical fact; Burgundy has been producing sparkling wine for 200 years. Historians have even identified some of the most prestigious appellations of the region as the cradle of these wines: Nuits-Saint-Georges and Rully. Further north the Châtillonnais, neighbour of Champagne, was also naturally one of the driving forces behind the beginnings of Burgundy bubbly. Southern Burgundy: Mâconnais and Beaujolais are not to be left out either. A significant part of the volumes today come from these two vineyards. In a word, Crémant de Bourgogne is not the fruit of the whim of a few avant-gardists but a veritable passion in the region. Quite simply because the beginnings were the same as for the still wines: a match between grape variety-terroir, that is to say between chardonnay or pinot noir (principally) on mainly clay-limestone soils.

Is the diversity of the Burgundy terroirs expressed in the production of the crémants of the region? Not with as much precision as in the AOC where climats are developed that are several hundred years old, it goes without saying. But they do make it possible to offer a broad range of wines for different moments of the day. "There are crémants that can be opened spontaneously, on the spur of the moment, when friends drop in. There are also veritable party wines, for important occasions", says Pierre du Couëdic. It is in this rather top-of-the-range segment that the challenge remained to transform the image in the minds of the amateur.

This is why UPECB introduced an original segmentation: "Les Eminents" and "Les Grands Eminents". For the former, ageing on slats has been fixed at 24 months minimum (compared to 9 months in the AOC specifications). For the Grands Eminents, the Union's idea was to go much further, be more demanding, with a requirement of at least 36 months ageing. The desire was also to intensify the Burgundy identity of these wines by allowing chardonnay and pinot noir only (gamay is reserved for rosé vintages). The wine can only be marketed three months after disgorgement. In this segment, the Burgundy crémants leave the sphere of the aperitif wine and move closer to gastronomy. Each year, a panel of tasters validates the quality of the wines in these two categories and allows the producers to use stickers to identify them.

The Eminents are truly festive wines. The image of the Crémant de Bourgogne that is convivial and spontaneous is preserved but they open up the way for a range destined to be consumed at more exceptional moments. The summit of the pyramid: only a small percentage of the supply. The equivalent of what the grands crus appellations represent today in the segment of Burgundy still wines.

Laurent Gotti



CRÉMANT DE BOURGOGNE

FAMILLE MOUTARD



Brut Nature

10° C 🍷 2018

Robe : brillante, reflets dorés, joli cordon. **Nez** : intense, frais, sur les fruits blancs (poire) et la minéralité. **Bouche** : attaque franche, élégante, belle finesse. Belle acidité, finale très plaisante. **Accords mets et vins** : huîtres ; écrevisses. **Commentaire** : un Crémant typique de l'appellation.

Visual aspect: brilliant, golden tinges, nice bead. **Nose**: intense, fresh, white-fleshed fruits (pear) and minerality. **Palate**: frank first taste, elegant, beautiful finesse. Good acidity, very pleasant finish. **Match with food**: oysters; crayfish. **Comment**: a Crémant typical of the appellation.

6 rue des Ponts - 10110 Buxeuil
Tél.: 03 25 38 50 73 - www.famillemoutard.com

CRÉMANT DE BOURGOGNE

VEUVE AMBAL



Brut Prestige

9° C 🍷 2018

Robe : jaune doré, brillante, bulles délicates. **Nez** : sur les fruits blancs, la fraîcheur, les fleurs blanches. **Bouche** : sur la finesse, bulle agréable qui emplit le palais. Fraîche acidité, très plaisante. **Accords mets et vins** : carpaccio de Saint-Jacques. **Commentaire** : un Crémant à découvrir.

Visual aspect: golden yellow hue, brilliant, delicate bubbles. **Nose**: white-fleshed fruits, freshness, white flowers. **Palate**: finesse, pleasant bubble which coats the palate. Fresh acidity, very pleasant. **Match with food**: scallop carpaccio. **Comment**: a Crémant to discover.

CRÉMANT DE BOURGOGNE

VEUVE AMBAL



Grande Cuvée Brut

10° C 🍷 2018

Robe : jaune pâle, reflet vert. Belle limpidité. **Nez** : sur les agrumes (citron), note de pomme verte. **Bouche** : vive, minérale, une légère acidité. La bouche est onctueuse et ronde. **Accords mets et vins** : à l'apéritif ; avec un entremet. **Commentaire** : un Crémant subtil et fin.

Visual aspect: pale yellow, green tinge. Beautiful limpidity. **Nose**: citrusy (lemon), green apple note. **Palate**: vivid, mineral, light acidity. The palate is unctuous and round. **Match with food**: for the aperitif or with a dessert. **Comment**: a subtle and fine Crémant.

Le Pré Neuf - 21200 Montagny Les Beaune
Tél.: 03 80 25 01 70 - www.veuveambal.com



BOURGOGNE

SYLVAIN DUSSORT



Cuvée des Ormes

2015

10° C 2018

Robe : superbe, pâle aux reflets verts. Brillante et limpide. **Nez** : complexe, fin, pur, sans lourdeur. Dévoile de beaux arômes d'amandes fraîches. **Bouche** : texture moelleuse, dotée d'une superbe chair lineaire où domine le gras. Finale longue, superbe et fine. **Accords mets et vins** : terrine de lapereau en gelée. **Commentaire** : un vin chaleureux, à boire sans attendre.

Visual aspect: superb, pale with green tinges. Brilliant and limpid. **Nose**: complex, fine, pur, without heaviness. Unveiling beautiful aromas of fresh almonds. **Palate**: smooth texture, with beautiful linear flesh in which fatness dominates. Fine and long superb finish. **Match with food**: young rabbit terrine in aspic. **Comment**: a warm wine, to drink without waiting.

12 rue Charles Giraud - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 27 50 - www.sylvaindussort.com

BOURGOGNE EPINEUIL

FAMILLE MOUTARD



La Côte de Grisey

Pinot Noir

2016

15° C 2023

Robe : rouge rubis foncé. Limpide et brillante. **Nez** : intense, sur les fruits rouges et noirs. Des notes épicées. **Bouche** : attaque franche. Bouche charnue et fruitée, généreuse. Une belle longueur, bien équilibrée. Finale fruitée. **Accords mets et vins** : volaille de Bresse aux giroles.

Visual aspect: dark ruby-red hue. Limpid and brilliant. **Nose**: intense, red and black fruits. Spicy notes. **Palate**: frank first taste. Fleshed and fruity palate, generous. A good length, well-balanced. Fruity finish. **Match with food**: Bresse poultry with chanterelles.

6 rue des Ponts - 10110 Buxeuil
Tél. : 03 25 38 50 73 - www.famillemoutard.com

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

DOMAINE DE VILLAINÉ



La Digoine

2016

14° C 2022

Robe : profonde, rouge foncé, brillante. **Nez** : discret, sur les fruits rouges (cerise, framboise). Jolie fraîcheur. **Bouche** : sur les petits fruits rouges, ample, ronde. Jolie matière, de beaux tannins onctueux et plaisants. **Accords mets et vins** : viande rouge en sauce. **Commentaire** : un vin de plaisir.

Visual aspect: deep, dark red hue, brilliant. **Nose**: discreet, red fruits (cherry, raspberry). Nice freshness. **Palate**: small red fruits, ample, round. Nice material, beautiful unctuous and pleasant tannins. **Match with food**: red meat with sauce. **Comment**: a pleasurable wine.

2 rue de la Fontaine - 71150 Bouzeron
Tél. : 03 85 91 20 50 - www.de-villaine.com

BOURGOGNE GRAND ORDINAIRE

DOMAINE DE MONTMAIN -
CHÂTEAU DE VILLARS FONTAINEGamay du Futur
Grande Tradition

2006

15° C 2018

Robe : rouge limpide. **Nez** : épicé, végétal. Bon équilibre. **Bouche** : belle typicité, puissante. Notes de fruits bien mûrs et d'épices. **Accords mets et vins** : rôti de bœuf. **Commentaire** : belle gourmandise.

Visual aspect: limpid red hue. **Nose**: spicy, plant. Good balance. **Palate**: nice typicity, powerful. Ripe fruits notes, spices. **Match with food**: roast beef. **Comment**: a beautiful delight.

10 rue des Beveys - 21700 Villars Fontaine
Tél. : 03 80 62 31 94 - www.chateaudevillarsfontaine.com

BOURGOGNE TONNERRE

FAMILLE MOUTARD



Vaumorillon

2015

10° C  2020

Robe : jaune pâle, reflets verts. Cristalline, brillante. **Nez** : très aromatique, franc, tilleul, aubépine. **Bouche** : belle attaque, bel équilibre, arômes d'agrumes, citron, coing. Notes légèrement grillées. Un vin généreux en bouche. Il reste beaucoup de fraîcheur. **Accords mets et vins** : carpaccio de Saint-Jacques. **Commentaire** : un très bon vin.

Visual aspect: pale yellow hue, green tinges. Crystal-clear, brilliant. **Nose**: very aromatic, frank, lime tree, hawthorne. **Palate**: beautiful first taste, good balance, citrusy aromas, lemon, quince. Notes slightly grilled. A generous wine on the palate. A lot of freshness remains. **Match with food**: scallops carpaccio. **Comment**: a very good wine.

6 rue des Ponts - 10110 Buxeuil

Tél. : 03 25 38 50 73 - www.famillemoutard.com

GIVRY

DOMAINE MASSE

Servoiseine 1^{er} Cru

2016

16° C  2020

Robe : rouge léger, brillante, belle intensité. **Nez** : élégant, ouvert. Offre des arômes purs de cassis et d'épices. **Bouche** : tendre, élégante, ample, féminine. Sur une chair grasse et des tanins bien intégrés. Finale gourmande, soyeuse, d'une belle intensité. **Accords mets et vins** : travers de porc à la moutarde. **Commentaire** : une grande réussite.

Visual aspect: light red hue, brilliant, beautiful intensity. **Nose**: elegant, open. Pure aromas of blackcurrant and spices. **Palate**: soft, elegant, ample, feminine. Fat flesh and well-integrated tannins. Delicious finish, silky, nice intensity. **Match with food**: pork spare rib with mustard sauce. **Comment**: a great success.

Hameau de Theurey - 71640 Barizey

Tél. : 03 85 44 36 73 - www.domainemasse.fr

GIVRY

VIGNERONS DE BUXY

Millebus Clos Jus 1^{er} Cru

2015

15° C  2020

Robe : pourpre, soutenue. **Nez** : offrant des arômes de petits fruits rouges, cassis, noyau de cerise et kirsch. **Bouche** : vin vigoureux et tannique. Belle fraîcheur, dotée de note de vanille. Finale assez courte. **Accords mets et vins** : un fromage fermier, bien affiné. **Commentaire** : un millésime apte au vieillissement.

Visual aspect: purple hue, steady. **Nose**: offering small red fruits aromas, blackcurrant, cherry stone and kirsch. **Palate**: vigorous and tannic wine. Beautiful freshness, with vanilla note. Quite short finish. **Match with food**: matured farm cheese, **Comment**: a vintage with a nice ageing potential.

GIVRY

VIGNERONS DE BUXY

Millebus Clos Marceaux Monopole 1^{er} Cru

2015

16° C  2020

Robe : sombre, profonde. **Nez** : très friand, arômes de fraise écrasée et de fleurs (rose). **Bouche** : ample, généreuse, aux arômes de fruits rouges. Dotée d'un beau boisé. Finale d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : un carré d'agneau rôti.

Visual aspect: dark, deep. **Nose**: very moreish, crushed strawberry aromas and flowers (rose). **Palate**: ample, generous, red fruits aromas. With a beautiful woodiness. Finish with a good length. **Match with food**: roasted rack of lamb.

Les Vignes de la Croix - 71390 Buxy

Tél. : 03 85 92 03 03 - www.vigneronsdebuxy.fr

MONTAGNY

MAISON ANDRÉ GOICHOT



Château de la Guiche

2016

12° C  2021

Robe : or pâle, concentrée. Lumineuse et profonde. **Nez** : moelleux, riche. Sur les agrumes, notes de beurre et de pain grillé. **Bouche** : puissante, rondeur. Dotée d'une fraîcheur minérale et d'un bon équilibre. Finitive fraîche, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : époisses. **Commentaire** : un vin alliant richesse de la matière et fraîcheur.

Visual aspect: pale gold hue, concentrated. Bright and deep. **Nose**: smooth, rich. Citrusy, butter notes and toasted bread. **Palate**: powerful, roundness. With a mineral freshness and a good balance. Fresh finish, beautiful length. **Match with food**: époisses's cheese. **Comment**: a wine with a rich material and freshness.

Avenue Charles-de-Gaulle - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 25 91 30 - www.goichotsa.com

MONTAGNY

VIGNERONS DE BUXY



Millebuis Les Coères

1^{er} Cru

2015

8° C  2018

Robe : blanche, reflet vert. Brillante, nette et limpide. **Nez** : un nez légèrement citronné, avec quelques notes de pêche. Parfums exotiques. **Bouche** : très parfumée, un peu de gras, avec des arômes de fleurs blanches. **Accords mets et vins** : un ombre chevalier du lac Pavin avec un soupçon de combava. **Commentaire** : très agréable. On peut tout simplement le boire à l'apéritif avec quelques toasts.

Visual aspect: white, green tinge. Brilliant, clean and limpid. **Nose**: slightly lemoned, some notes of peach. Exotic perfumes. **Palate**: flavoured, quite fat, white flowers aromas. **Match with food**: arctic char of Pavin lake with a hint of combava. **Comment**: very pleasant. Can be drink for the aperitif with some toasts.

Les Vignes de la Croix - 71390 Buxy
Tél. : 03 85 92 03 03 - www.vigneronsdebuxy.fr

MONTAGNY

VIGNERONS DE BUXY

Millebuis 1^{er} Cru

2015

12° C  2020

Robe : claire, jaune or. **Nez** : net, dévoilant des parfums de fleurs blanches et des arômes de noisette. **Bouche** : ample et généreuse, soutenue par une belle matière, exhalant des saveurs épicées et des arômes de fougères. **Accords mets et vins** : sandre rôtie. **Commentaire** : un vin harmonieux, typique de son appellation.

Visual aspect: clear, gold yellow hue. **Nose**: clean, revealing white flowers perfumes and hazelnuts aromas. **Palate**: ample and generous, supported by a nice material, exhaling spicy flavours and fern aromas. **Match with food**: roasted zander. **Comment**: harmonious wine, typical of its appellation.

Les Vignes de la Croix - 71390 Buxy
Tél. : 03 85 92 03 03 - www.vigneronsdebuxy.fr