



# Crémant d'Alsace

FINES BULLES , GRAND ART...

A stylized, elegant signature in gold ink, consisting of a few fluid, sweeping strokes.

## DE GRANDS VINS EFFERVESCENTS, EXPRESSIFS ET ÉLÉGANTS

# CRÉMANT



BLANCS OU ROSÉS,  
BRUTS OU MILLÉSIMÉS,  
LES CRÉMANTS  
D'ALSACE DÉGAGENT  
CETTE DISTINCTION  
ET CE RAFFINEMENT  
QU'ONT LES GRANDS :  
FINESSE DES BULLES,  
FRAÎCHEUR DÉLICATE,  
RAFFINEMENT  
PAR ÉLÉGANCE  
DES ARÔMES...

Si les Crémants d'Alsace ont du génie pour faire danser les bulles, c'est d'abord qu'ils ont pour berceau un vignoble aux conditions naturelles privilégiées : un climat sec et ensoleillé, une exposition des coteaux au soleil levant et des caractéristiques géologiques particulièrement favorables.

C'est ensuite par la rencontre optimale entre la personnalité des cépages et les spécificités de chaque parcelle que les vignerons favorisent fraîcheur et fruité dans chacun de leurs Crémants d'Alsace.

L'assemblage harmonieux de plusieurs cépages contribue de la même façon à l'équilibre subtil de la cuvée.

LE PINOT BLANC est le principal cépage utilisé pour l'élaboration des Crémants d'Alsace blancs. Il leur confère fraîcheur et délicatesse.

L'AUXERROIS est le plus souvent utilisé en assemblage avec le Pinot Blanc et favorise une certaine souplesse dans les vins.

LE RIESLING offre aux Crémants des notes vives et fruitées, pleines d'élégance et de noblesse.

LE PINOT GRIS apporte richesse et charpente.

LE CHARDONNAY confère aux Crémants une structure tout en finesse.

LE PINOT NOIR est le seul cépage à produire des Crémants d'Alsace rosés. Il leur transmet une structure ample allée à une grande finesse d'arômes.





4

# VARIÉTÉ

CERTAINS CRÉMANTS SONT ÉLABORÉS EXCLUSIVEMENT À PARTIR D'UN CÉPAGE UNIQUE, DONT LE NOM EST ALORS AFFICHÉ SUR L'ÉTIQUETTE.

On parle de **BLANCS DE BLANCS** pour des Crémants élaborés à 100% à partir de cépages blancs.

Les **BLANCS DE NOIRS** désignent quant à eux des Crémants produits à partir de Pinot Noir (la pellicule du Pinot Noir est sombre mais sa pulpe est blanche).

Les **CRÉMANTS D'ALSACE MILLÉSIMÉS**, souvent affinés plus longtemps, développent un caractère vineux avec des notes beurrées et briochées, voire fumées.

Les **CUVÉES PRESTIGE**, parmi lesquelles les Crémants d'Alsace « Émotion », se distinguent entre autres par des assemblages particulièrement raffinés et un vieillissement sur lattes prolongé.

## PLAISIRS DE LA DÉGUSTATION...

CRÉMANTS D'ALSACE  
BLANCS

### ŒIL

De fines bulles s'élèvent en colonnes régulières pour former un discret cordon tout autour de la flûte.

La robe est jaune claire, couleur paille avec parfois des nuances dorées.

### NEZ

Les bulles, en remontant à la surface, libèrent des arômes de fruits blancs (pommes, poires), de pêches, d'abricots ou d'agrumes. On peut également y trouver des notes de fleurs blanches, de fruits secs, d'amande ou de brioche.

### BOUCHE

On y retrouve la fraîcheur fruitée perçue au nez, tout en appréciant le volume du vin et sa délicate effervescence, avec des sensations harmonieuses et persistantes.

5



## CRÉMANTS D'ALSACE ROSÉS

Les Crémants d'Alsace rosés, exceptions parmi les Crémants d'Alsace majoritairement blancs, présentent de belles couleurs rose tendre, des arômes de petits fruits rouges et une bouche fraîche et harmonieuse pleine de séduction.



## L'UNE DES GRANDES RÉUSSITES DU VIGNOBLE ALSACIEN

LE SUCCÈS  
DU CRÉMANT  
D'ALSACE  
RACONTE JOLIMENT  
L'ATTACHEMENT  
DES VIGNERONS  
ALSACIENS À L'UN  
DES FLEURONS  
DU VIGNOBLE.

Dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle plusieurs vigneron d'Alsace élaboraient des vins effervescents selon la méthode traditionnelle. Ce savoir-faire s'est développé jusqu'à la reconnaissance officielle de l'Appellation d'Origine Contrôlée Crémant d'Alsace en 1976. Les Crémants d'Alsace ont rencontré leur public au point de s'imposer comme le premier vin effervescent (hors Champagne) consommé en France.

### LE TEMPS DES VENDANGES

Dans leur volonté de produire des vins étincelants, subtils et fruités, les vigneron alsaciens optent pour des dates de vendanges précoces, de manière à privilégier le caractère frais et croquant des raisins.

Les baies sont récoltées saines et mises sur le pressoir en entier.

Le pressurage en douceur permet d'extraire le meilleur des raisins (100 litres de jus maximum pour 150 kg de vendanges).



### L'ART DE LA VINIFICATION

Après la fermentation traditionnelle, c'est dans la bouteille même que s'effectue naturellement la « prise de mousse », grâce à une deuxième fermentation.

Suit une période de vieillissement dite « sur lattes », d'au moins neuf mois.

Les bouteilles sont tournées jour après jour sur leur pointe, afin que le dépôt se rassemble dans le col en attendant l'heure du dégorgement.

Le volume libéré lors de l'évacuation du dépôt est compensé par l'ajout d'une liqueur permettant un dosage en brut, extra-brut ou demi-sec, dans le respect de la méthode la plus pure. Les vins ne peuvent être commercialisés avant un délai de douze mois à compter de la date de tirage.

## CONVIVIALITÉ & CÉLÉBRATION

POUR L'APÉRITIF,  
PENSEZ CRÉMANT D'ALSACE !  
Prélude au repas, l'apéritif invite au plaisir de ce qui va suivre. Si un Crémant d'Alsace s'avère indispensable, c'est bien parce que sa fine acidité laisse la bouche fraîche pour aborder les plats du menu avec entrain !

### TABLES RAFFINÉES !

C'est là, dans l'étonnante qualité du vin, plus que dans les paillettes, que réside toute la noblesse du Crémant d'Alsace blanc ou rosé. Communiquant sa fougue, sa fraîcheur, son effervescence irradiante, le Crémant d'Alsace ne s'impose pas avec arrogance, mais révèle au contraire les mets avec subtilité. Il transforme chaque bouchée en une délicate explosion de saveurs, de l'entrée au dessert.

### QUE LA FÊTE COMMENCE !

Un bouchon qui saute, des flûtes qui s'entrechoquent, un vin qui pétille d'enthousiasme, le Crémant d'Alsace donne le ton ! Côté mixologie, le Crémant d'Alsace inspire aussi de nombreux cocktails.

Le Crémant d'Alsace est à servir de préférence dans des flûtes, entre 5 et 7°C.





Crémant  
à *Alsace*  
CULTIVER SON JARDIN

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL  
DES VINS D'ALSACE

12 avenue de la Foire aux Vins  
BP 11217

68012 COLMAR CEDEX

Tél. : +33 (0)3 89 20 16 20

Fax : +33 (0)3 89 20 16 30

[civa@civa.fr](mailto:civa@civa.fr)

[VinsAlsace.com](http://VinsAlsace.com)

 #Drink  
Alsace

