

La France

Premier producteur de vins effervescents dans le monde avec plus de 550 millions de bouteilles par année, la France dispose du système d'établissement et de contrôle des appellations, autorisées à élaborer du vin effervescent, le plus exigeant, et donc, le plus complexe. En fait, toutes les régions françaises peuvent élaborer du vin effervescent, cependant, étant donné que le terroir et le système de vinification déterminent la qualité du produit, certaines appellations autorisées à faire pétiller ou mousser, sont décevantes en raison de l'effervescence qui n'est pas leur premier mandat ou leur spécialité.

Puisque l'administration française offre facilement des informations techniques précises, je les mentionne pour les appellations lorsqu'elles m'apparaissent essentielles.

L'Alsace : Crémant d'Alsace

La production de Crémant d'Alsace est de l'ordre de 22 millions de bouteilles (sur un marché global des crémants en France d'un peu plus de 40 millions de bouteilles). L'Alsace exporte 2,5 millions de bouteilles de Crémant (ce qui représente 13,5 % des AOC produites dans la région). Environ 500 producteurs élaborent du Crémant en Alsace. Grâce au décret du 24 août 1976 et ce qu'il a impliqué auprès des viticulteurs, le Crémant d'Alsace est devenu le premier vin effervescent d'AOC (hors champagne).

Le Crémant d'Alsace est élaboré sur la même aire géographique que celle des vins de l'AOC Alsace – qui s'étend sur plus de 170 km de Thann (à la hauteur de Mulhouse) à Marlenheim (à la hauteur de Strasbourg) –, la diversité des sols est également la même. Le nombre de communes qui peuvent élaborer du crémant s'élève donc à 119.

L'AOC Crémant d'Alsace est née par décret le 24 août 1976. Elle a été modifiée le 20 février 2002 pour ajouter l'agrément des sites de pressurage.

Les cépages autorisés sont le chardonnay, le riesling, le pinot blanc, le tokay pinot gris, l'auxerrois (aucun lien avec celui qu'on trouve autour de l'appellation Cahors) et le pinot noir. Ils sont plantés dans des sols très variés, du granite au calcaire en passant par le gneiss, le schiste, le grès, etc.

Le Crémant d'Alsace rosé doit être exclusivement élaboré avec du pinot noir.

Le rendement de base est de 100 hl/ha. Le Crémant d'Alsace est toujours élaboré par seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Les raisins sont récoltés manuellement et entiers. Si le raisin est destiné à être vinifié en blanc, il doit être mis entier dans le pressoir (150 kg de raisins pour l'obtention de 100 litres de vin).

Les systèmes d'égouttage, de foulage ou de pressurage de la vendange par vis hélicoïdales ou par pressoir contenant des chaînes sont interdits.

La durée d'élevage du vin après l'adjonction de la liqueur de tirage est de 12 mois minimum, dont 9 mois d'élevage sur lies avant la commercialisation.

Bordeaux : Crémant de Bordeaux

Les premiers vins effervescents bordelais remontent à la fin du XIXe siècle. On parlait alors de vins mousseux de Bordeaux. La plupart d'entre eux étaient issus de la rive droite de la Gironde.

Le Crémant de Bordeaux est élaboré dans toutes les aires d'appellation communales et régionales du département de la Gironde.

L'AOC Crémant de Bordeaux est née par décret le 3 avril 1990. Jusqu'alors, un producteur bordelais pouvait élaborer une AOC bordeaux mousseux selon des méthodes de vinification différentes. En 1995, le Crémant de Bordeaux et sa méthode d'élaboration stricte occultèrent définitivement le Bordeaux mousseux.

La production annuelle est aussi confidentielle que le nombre de producteurs qui font du Crémant, puisque 100 producteurs se partagent l'élaboration de 2 500 000 bouteilles.

Les cépages autorisés sont ceux que l'on retrouve dans le Bordelais : le merlot, le cabernet sauvignon, le cabernet franc, le petit verdot, le malbec, la carmenère, le sauvignon, le sémillon, la muscadelle, l'ugni blanc et le colombar.

Le Crémant de Bordeaux rosé est élaboré exclusivement à partir des cépages noirs bordelais.

Le rendement de base est de 65 hl/ha. Le Crémant de Bordeaux est toujours élaboré par seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Les raisins sont récoltés manuellement et entiers. Les systèmes d'égouttage, de foulage ou de pressurage de la vendange par vis hélicoïdales ou par pressoir contenant des chaînes sont interdits.

La durée d'élevage du vin après l'adjonction de la liqueur de tirage est de 12 mois minimum, dont 9 mois d'élevage sur lies avant la commercialisation.

La Bourgogne : Crémant de Bourgogne

En 1822, le Champenois François-Bazile Hubert qui travaille à Mercurey pour la famille Petiot élabore un vin mousseux selon la méthode de sa région d'origine, c'est-à-dire la méthode champenoise, appelée aujourd'hui traditionnelle. Il appelle cette cuvée « Fleur de Champagne – Qualité Supérieure ». Commercialisé quatre ans plus tard, le succès tient du phénomène. En 1827, un million de bouteilles sont vendues! Le « Bourgogne Mousseux » naît ainsi, mais il faudra un siècle et demi avant qu'une communauté de viticulteurs de la région d'Auxerre décide d'instaurer un cahier des charges strict.

L'appellation Bourgogne Mousseux existe officiellement depuis le 16 mars 1943. La région de Rully en Côte Chalonnaise et celle l'Auxerrois en toujours été les fer-de-lance.

Le respect des autres appellations françaises élaborant des vins effervescents et l'excellence à tout niveau du « Bourgogne Mousseux » a entraîné l'instauration le 17 octobre 1975, de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Crémant de Bourgogne ».

Aujourd'hui, un peu plus de 11 millions de bouteilles de Crémant sont élaborées par 240 producteurs.

Le Crémant de Bourgogne est élaboré sur toutes les aires qui ont le droit d'élaborer du vin d'appellation « Bourgogne ordinaire » et « Bourgogne grand ordinaire ».

Les cépages autorisés sont le chardonnay, le pinot noir, le pinot gris, le pinot blanc, le gamay noir à jus blanc (20 % minimum), le sacy, l'aligoté et le melon.

Le rendement de base est de 50 hl/ha. Le Crémant de Bourgogne est toujours élaboré par seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Les raisins sont récoltés manuellement et entiers. Si le raisin est destiné à être vinifié en blanc, il doit être mis entier dans le pressoir (150 kg de raisins pour l'obtention de 100 litres de vin).

Le Jura : Crémant du Jura

Le Crémant du Jura est élaboré sur la même aire géographique que celle des appellations jurassiennes Côtes du Jura, Arbois, Château Chalon et l'Etoile. Le vignoble s'étend sur 650 hectares. Les vignes sont orientées vers le sud-ouest, l'ouest et le sud, plantées sur des pentes de terres pierieuses et argileuses qui varient de 10 à 40 %, à une altitude 200 à 400 mètres. Le sous-sol homogène est constitué de marnes et de graviers calcaires.

L'AOC Crémant du Jura est née par décret le 9 octobre 1995.

140 producteurs élaborent du Crémant du Jura qui représente environ 20 % de la production totale des AOC jurassiennes.

Les cépages autorisés sont le poulsard (ploussard), le pinot noir (gros noirien), le trousseau, le chardonnay et le savagnin (naturé).

Le chardonnay doit composer au moins 50 % du Crémant du Jura blanc.

Le Crémant du Jura rosé (5 % de la production) doit être élaboré avec au moins 50 % de pinot noir et de poulsard.

Le rendement de base est de 65 hl/ha. Le rendement butoir est de 78 hl/ha. Le Crémant du Jura est toujours élaboré par seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Les raisins sont récoltés manuellement et entiers. Si le raisin est destiné à être vinifié en blanc, il doit être mis entier dans le pressoir. Les systèmes d'égouttage, de foulage ou de pressurage de la vendange par vis hélicoïdales ou par pressoir contenant des chaînes sont interdits.

La durée d'élevage du vin après l'adjonction de la liqueur de tirage est de 12 mois minimum dont 9 mois d'élevage sur lies avant la commercialisation.

Le Languedoc-Roussillon : Blanquette de Limoux, Blanquette Méthode Ancestrale et Crémant de Limoux

Il faut savoir que Limoux fut la première zone languedocienne délimitée officiellement dès 1929 et qu'elle donna naissance, par décret du 18 février 1938, aux Appellations d'Origine Contrôlée Blanquette de Limoux et Blanquette de Limoux Méthode Ancestrale.

Une nouvelle appellation s'ajoutera par décret le 21 août 1990, le Crémant de Limoux.

La superficie viticole représente 7800 hectares que se partagent 41 communes sur 4 terroirs différents. Ils sont essentiellement répertoriés par leur climat. Ils s'appellent : le terroir d'Autan (altitude comprise entre 150 à 200 mètres au coeur de l'appellation sur des coteaux secs et chauds qui entourent Limoux et dont les vendanges suivent celles du terroir Méditerranéen), le terroir Méditerranéen (altitude comprise entre 100 et 200 mètres, à l'Est de Limoux, sur des pentes chaudes, humides et tempérées par les vents de la Méditerranée qui imposent les premières vendanges), le terroir Océanique (altitude comprise entre 200 et 300 mètres, à l'Ouest de Limoux, humide et tempéré, générant des maturités plus tardives) et le terroir Haute Vallée (Altitude supérieure à 300 mètres, humide et froid qui clôt les vendanges).

Blanquette de Limoux

La Blanquette de Limoux est considérée comme le vin effervescent le plus ancien en monde. En effet, les moines de l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire, près de Limoux, furent les premiers à observer le phénomène de l'effervescence à partir de 1531, tout en ayant la volonté de le maîtriser. Ils produisirent alors, dans leur cave, du vin blanc qui « pétulait » certes naturellement, mais non systématiquement dans des bouteilles de verre fragiles et difformes. Au cours des siècles qui suivirent, la méthode des champenois fut mise au point et elle fut utilisée à Limoux pour la Blanquette, tandis qu'on décida de conserver une appellation Blanquette de Limoux Méthode Ancestrale pour l'élaboration du vin blanc effervescent initial.

Aujourd'hui, pour avoir cette dénomination, les vins doivent comporter au minimum 90 % de mauzac, les deux autres cépages autorisés sont le chenin blanc et le chardonnay.

Le rendement de base est de 60 hl/ha. Le rendement butoir est de 70 hl/ha.

Les vins doivent être obtenus dans la limite maximale de 100 litres de moût pour 150 Kg de vendange. Ils doivent obligatoirement avoir un degré alcoolique supérieur à 9,5 °, soit un moût ayant une richesse en sucre supérieure à 153 grammes de sucre par litre. Au niveau de l'élevage sur lattes, la durée de conservation ne peut être inférieure à 9 mois.

Blanquette Méthode Ancestrale

La méthode ancestrale est provoquée par ce qu'on appelle la vieille lune de Mars, phénomène naturel que les spécialistes ne savent toujours pas concrètement expliquer. Il s'agit de la « méthode-mère » de l'effervescence vinique que les moines de l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire avaient observée au milieu du XVI^e siècle. L'effervescence est véritablement naturelle, elle apparaît sans adjonction de levures et sans que les bouteilles subissent une saisie de deuxième fermentation.

Le sucre du mauzac et les conditions climatiques propres au terroir limouxin sont les seuls acteurs du processus.

Le moût fermente jusqu'à obtention de 5/6° d'alcool, puis on le met en bouteille au mois de mars, au moment de la vieille lune ou lune descendante. Le vin entame alors sa prise de mousse et atteint finalement 6/7° d'alcool.

Pour avoir cette dénomination à Limoux, les vins doivent être composés uniquement du cépage mauzac.

Le rendement des vins de base est de 60 hl/ha. Le rendement butoir est de 70 hl/ha.

Les vins doivent être obtenus dans la limite maximale de 100 litres de moût pour 150 Kg de vendange. Ils doivent avoir une richesse en sucre supérieure à 153 grammes de sucre par litre de moût.

Crémant de Limoux

L'AOC Crémant de Limoux est née par décret le 21 août 1990.

Les vins issus de cette appellation peuvent varier à cause de leur assemblage de cépages. Les cépages principaux sont le chardonnay et le chenin blanc. Les deux assemblés ne peuvent dépasser 90 % de la composition finale du vin. Le chenin blanc doit par ailleurs composer 20 à 40 % de l'assemblage.

Les cépages accessoires sont le mauzac et le pinot noir. Qu'ils soient assemblés ou séparés, ces deux cépages ne peuvent dépasser 20 % de la composition finale du vin. Le pinot noir ne peut dépasser à lui tout seul les 10 %.

Le rendement des vins de base est de 70 hl/ha. Le rendement butoir est de 75 hl/ha.

Les vins doivent être obtenus dans la limite maximale de 100 litres de moût pour 150 Kg de vendange. Au niveau de l'élevage sur lattes, la durée de conservation ne peut être inférieure à 12 mois.

Un délai de 15 mois est exigé entre l'adjonction de la liqueur de tirage et la commercialisation.

La Loire : Crémant de Loire, Montlouis, Saumur, Vouvray et Touraine (voir cahier spécial pour cette dernière appellation)

Les vins effervescents représentent 8 % de la production totale de vin dans la vallée de la Loire. Les grandes appellations de vins effervescents sont situées en Touraine : Saumur, Montlouis et Vouvray.

240 producteurs élaborent environ 520 millions de bouteilles.

Anjou

L'Anjou mousseux et l'Anjou pétillant sont élaborés sur la même aire géographique que celle des vins de l'AOC Anjou et de l'AOC Rosé d'Anjou. Ils peuvent être complétés des mots Val de Loire sur l'étiquette. La différence entre ces deux appellations issues du même terroir réside dans la naissance de leur effervescence (voir chapitre 1).

L'AOC Anjou mousseux et l'AOC Anjou pétillant sont nés par décret le 31 décembre 1957.

Le terme Anjou Fines Bulles est utilisé pour la commercialisation de ces deux appellations.

Les cépages autorisés sont le chenin blanc (pineau de la Loire), le cabernet franc, le cabernet sauvignon, le côst (malbec), le gamay noir à jus blanc, le grolleau, et le pineau d'Aunis.

La proportion des cépages chardonnay et sauvignon ne doit pas dépasser 20 % dans l'assemblage de la cuvée.

La proportion des cépages noirs ne doit pas dépasser 60 % dans l'assemblage de la cuvée pour élaborer un vin mousseux blanc. En outre, seuls les cépages noirs interviennent pour élaborer un vin rosé.

Ils sont plantés dans des sols variés provenant de deux zones distinctes : l'« Anjou noir » composé sols sombres de schistes (bordure sud-est du Massif Armoricaïn qui est l'aire la plus étendue) et l'« Anjou blanc » composé de terres blanches résultant de l'altération de la craie (dite tuffeau) de l'extrémité sud-ouest du Bassin Parisien.

Le rendement de base est de 60 hl/ha. Le rendement butoir étant de 75 hl/ha. L'Anjou mousseux est toujours élaboré par seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Les raisins sont récoltés manuellement et entiers. Si le raisin est destiné à être vinifié en blanc, il doit être mis entier dans le pressoir (150kg de raisins pour l'obtention de 100 litres de vin). Les systèmes d'égouttage, de foulage ou de pressurage de la vendange par vis hélicoïdales ou par pressoir contenant des chaînes sont interdits. La durée de conservation en bouteilles entre l'adjonction de la liqueur de tirage et le dégorgement ne peut être inférieure à neuf mois.

Crémant de Loire

Le Crémant de Loire est élaboré dans les aires d'appellation Anjou, Cheverny, Saumur mousseux et Touraine (Angers, Tour et Saumur). Environ 1000 hectares de vignes lui sont consacrés sur une surface d'environ 1900 hectares.

L'AOC Crémant de Loire est née par décret le 17 octobre 1975.

Les cépages autorisés sont le chenin blanc (pineau de la Loire), le chardonnay, le cabernet franc, le cabernet sauvignon, le pineau d'Aunis, le pinot noir, le menu pineau, le grolleau noir et le grolleau gris.

Ils sont plantés dans des sols de nature variée, tels que l'aubuis (argilo-calcaires), les perruches (argiles à silex), des sables ou des graviers légers sur du tuffeau, des faluns ou de l'argile.

Le rendement de base est de 50 hl/ha. Le Crémant de Loire est toujours élaboré par seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Les raisins sont récoltés manuellement et entiers. Si le raisin est destiné à être vinifié en blanc, il doit être mis entier dans le pressoir (150kg de raisins pour l'obtention de 100 litres de vin).

Les systèmes d'égouttage, de foulage ou de pressurage de la vendange par vis hélicoïdales ou par pressoir contenant des chaînes sont interdits.

La durée d'élevage du vin après l'adjonction de la liqueur de tirage est de 12 mois minimum dont 9 mois d'élevage sur lies avant la commercialisation.

Montlouis-sur-Loire

Le Montlouis-sur-Loire mousseux et le Montlouis-sur-Loire pétillant sont élaborés en amont de la ville de Tours, dans des aires délimitées précises à l'intérieur des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire: Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire et Saint-Martin-le-Beau.

Le sol est composé d'argiles couronnées de sables provenant de la Loire et du Cher. La craie-tuffeau est présente au niveau des racines.

L'AOC Montlouis-sur-Loire est née par décret le 6 décembre 1938.

Un seul cépage est autorisé : le chenin blanc (pineau de la Loire).

Le rendement de base est de 60 hl/ha. Le rendement butoir étant de 78 hl/ha.

Le Montlouis-sur-Loire (mousseux ou pétillant) est toujours élaboré par seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Les raisins sont récoltés manuellement et entiers. Si le raisin

est destiné à être vinifié en blanc, il doit être mis entier dans le pressoir (150kg de raisins pour l'obtention de 100 litres de vin).

Les systèmes d'égouttage, de foulage ou de pressurage de la vendange par vis hélicoïdales ou par pressoir contenant des chaînes sont interdits.

La durée d'élevage du vin après l'adjonction de la liqueur de tirage est de 12 mois minimum dont 9 mois d'élevage sur lies avant la commercialisation.

Saumur

Le Saumur moussoux est élaboré sur la même aire géographique que celle des vins de l'AOC Saumur, soit dans les départements de Maine-et-Loire, de la Vienne et des Deux-Sèvres. Il peut être complété des mots Val de Loire sur l'étiquette.

L'AOC Saumur moussoux est née par décret le 31 décembre 1957.

Les cépages autorisés sont le chenin blanc (pineau de la Loire), le chardonnay, le sauvignon, le cabernet franc, le cabernet sauvignon, le cot (malbec), le gamay noir à jus blanc, le grolleau, le pineau d'Aunis et le pinot noir.

La proportion des cépages chardonnay et sauvignon ne doit pas dépasser 20 % dans l'assemblage de la cuvée.

La proportion des cépages noirs ne doit pas dépasser 60 % dans l'assemblage de la cuvée pour élaborer un vin moussoux blanc. En outre, seuls les cépages noirs interviennent pour élaborer un vin rosé.

Ils sont plantés dans des sols variés provenant de l'altération de la craie-tuffeau.

Le rendement de base est de 60 hl/ha. Le Saumur moussoux est toujours élaboré par seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Les raisins sont récoltés manuellement et entiers. Si le raisin est destiné à être vinifié en blanc, il doit être mis entier dans le pressoir (150kg de raisins pour l'obtention de 100 litres de vin).

Les systèmes d'égouttage, de foulage ou de pressurage de la vendange par vis hélicoïdales ou par pressoir contenant des chaînes sont interdits.

La durée de conservation en bouteilles entre l'adjonction de la liqueur de tirage et le dégorgement ne peut être inférieure à neuf mois.

Vouvray

L'aire de production s'étend sur huit communes d'Indre-et-Loire (Chançay, Noizay, Parçay-Meslay, Reugny, Rochecorbon, Tours, Vernou-sur-Brenne et Vouvray), sur la rive droite de la Loire.

Le vignoble se caractérise par ses plateaux de craie tuffeau, couronnés d'argiles à silex ou de sables argileux.

Les cépages autorisés sont le chenin blanc (pineau de la Loire) et le menu pineau.

Le rendement de base est de 65 hl/ha. Le rendement butoir étant de 78 hl/ha. Le Vouvray moussoux est toujours élaboré par seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Les raisins sont récoltés manuellement et entiers. Si le raisin est destiné à être vinifié en blanc, il doit être mis entier dans le pressoir (150kg de raisins pour l'obtention de 100 litres de vin).

Les systèmes d'égouttage, de foulage ou de pressurage de la vendange par vis hélicoïdales ou par pressoir contenant des chaînes sont interdits.

La durée d'élevage du vin après l'adjonction de la liqueur de tirage est de 12 mois minimum dont 9 mois d'élevage sur lies avant la commercialisation.

Touraine

L'aire de production est identique à celle de l'AOC Touraine qui produit annuellement autour de 280 000 hectolitres dont 38 % de vin rouge, 42 % de vin blanc, 8 % de rosé et 12 % de fines bulles.

Elle regroupe 104 communes de l'Indre-et-Loire et 42 communes du Loir-et-Cher, depuis les limites de l'Anjou jusqu'aux portes de la Sologne, soit 5 500 hectares de vignes plantées. Les Fines Bulles de Touraine se déclinent en blanc et rosé. Les cépages autorisés pour l'élaboration de vins mousseux blancs sont les suivants : chardonnay, chenin blanc, cabernet franc, grolleau, grolleau gris, orbois, pineau d'Aunis et pinot noir. Les cépages autorisés pour l'élaboration de vins mousseux rosés sont les suivants : cabernet franc, cabernet sauvignon, cot, gamay, grolleau, grolleau, meunier, pineau d'Aunis, pinot gris et pinot noir.

Le cépage chenin blanc (appelé localement Pineau de la Loire) ou le cépage orbois blanc représente au moins 60 % de la cuvée. Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. La cuvée est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base. Le cépage chenin blanc est le plus utilisé dans l'élaboration des mousseux de Touraine.

Pour les mousseux rosés, la proportion d'un cépage dans la cuvée ne peut dépasser 70 %. Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. La cuvée est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base.

Les richesses en sucre des raisins pour les vins de base et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes: 153 gr par litre de moût et 9,5 % minimum. Le rendement est de 72 hectolitres par hectares, le rendement butoir est de 78 hectolitres par hectares pour les mousseux blancs et les mousseux rosés. Le titre alcoométrique volumique total est de 13 %.

Tout lot de vin de base destiné à l'élaboration des vins mousseux présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

En matière de conditionnement des lots, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime Français. Il tient également à disposition une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, ou lors du dégorgement. Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement ou du dégorgement.

Les vins mousseux sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres. Ils ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 9 mois minimum

à compter de la date de tirage. Au cours de cette période, les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

La production et la commercialisation

Avec une moyenne de production de 35 000 hectolitres, le volume produit en Fines Bulles de Touraine a augmenté de 20% sur les 10 dernières années (2000/2012) et a été multiplié par 5 depuis 20 ans. Dans les années 80, les Fines Bulles de Touraine ne représentaient en effet que 5 000 hectolitres. La part de commercialisation par le biais de la grande distribution (supermarchés) en France est très faible, elle ne représente que 16% des ventes. L'exportation des vins mousseux d'appellation Touraine augmente, toutefois elle reste faible puisqu'elle est estimée à 8% des volumes commercialisés. La majorité des ventes étant réalisées directement à la propriété.

Le Rhône : Clairette de Die, Crémant de Die et Saint-Péray

Clairette de Die et Clairette de Die Méthode Ancestrale

Déjà mentionnée au 1er siècle par les Romains, la clairette blanche est le cépage à l'origine de la Clairette de Die. Elle est élaborée dans le département de la Drôme. 32 communes ont droit de l'élaborer selon la méthode ancestrale ou la méthode traditionnelle.

L'AOC Clairette de Die est née par décret le 29 juillet 2004.

Le rendement de base est de 55 hl/ha. Le rendement butoir est de 70 hl/ha.

La Clairette de Die est toujours élaborée avec le cépage clairette blanche exclusivement, par seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle).

La Clairette de Die, dite méthode ancestrale, est issue des cépages clairette blanche et muscat à petits grains. La proportion de muscat à petits grains ne peut être inférieure à 75 % de l'encépagement de la totalité des parcelles produisant le vin de l'appellation. Elle est toujours élaborée à partir de moûts mi-fermentés pendant 4 mois minimum qui contiennent au moins 55 grammes de sucres résiduels.

L'élimination du dépôt peut se faire de deux façons : par dégorgement ou par transfert.

L'adjonction d'une liqueur de dosage est strictement interdite.

Crémant de Die

Le Crémant de Die est élaboré dans le département de la Drôme sur 32 communes.

L'AOC Crémant de Die est née par décret le 29 juillet 2004.

14 producteurs élaborent autour de 540 000 bouteilles.

Le rendement de base est de 75 hl/ha. Le Crémant de Die est toujours élaboré par seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Les raisins sont récoltés manuellement et

entiers. Les systèmes d'égouttage, de foulage ou de pressurage de la vendange par vis hélicoïdales ou par pressoir contenant des chaînes sont interdits.

La durée d'élevage du vin après l'adjonction de la liqueur de tirage est de 12 mois minimum dont 9 mois d'élevage sur lies avant la commercialisation.

Les cépages autorisés sont la clairette, l'aligoté et le muscat à petits grains. La clairette doit intervenir dans l'assemblage pour au moins 55 %.

Saint-Péray

C'est en 1828 qu'un viticulteur de la région expérimenta la prise de mousse sur un vin blanc tranquille de Saint-Péray, dans l'Ardèche. Trois ans plus tôt, il avait fait venir un champenois pour obtenir des informations au sujet de la deuxième fermentation en bouteille en vue d'élaborer lui-même un vin pétulant. En 1829, les premiers vins effervescents de Saint-Péray pouvaient être consommés. Aujourd'hui 5 hectares au cœur de l'appellation Saint-Péray qui compte 58 hectares en superficie, sont consacrés à l'élaboration de vin mousseux. Il faut noter que Saint-Péray est un cru des vins des Côtes du Rhône.

L'AOC Saint-Péray est née par décret le 8 décembre 1936.

L'appellation est située au sud des Côtes du Rhône septentrionales, sur la rive droite du Rhône, sur la commune de Saint-Péray et sur un quartier de la commune de Toulaud.

Deux cépages sont autorisés pour l'élaboration du vin de Saint-Péray mousseux selon la méthode traditionnelle, la roussanne et la marsanne.

Le rendement de base est de 45 hl/ha.

Le Saint-Péray mousseux est toujours élaboré par seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle).

La Savoie : Seyssel

Seyssel

Même si la commune de Seyssel élabore du vin depuis le Moyen Âge, il a fallu attendre le début du XXe siècle pour qu'on y élabore du vin mousseux.

L'AOC Seyssel est née par décret le 11 février 1942.

Le vignoble de Seyssel est situé au nord de la ville de Chambéry et à l'ouest de la ville d'Annecy. Il s'étend principalement sur la commune de Corbonod dans l'Ain et sur les communes de Seyssel dans l'Ain et Seyssel dans la Haute-Savoie. Ces deux communes étant séparées par le Rhône.

Des 83 hectares de l'appellation Seyssel, 14 hectares sont consacrés à l'élaboration de vin mousseux d'appellation Seyssel.

Si un seul cépage est autorisé pour l'élaboration du Seyssel tranquille, la roussette (altesse), les vins ayant droit à l'appellation contrôlée Seyssel mousseux pourront provenir des cépages

molette et bon blanc (chasselas ou fendant). Ils doivent cependant toujours contenir une proportion minimum de 10 % du cépage roussette (altesse).

Le rendement de base est de 67 hl/ha. Le rendement butoir est de 78 hl/ha.

Le Seyssel mousseux est toujours élaboré par seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle).

La Savoie-Bugey : Bugey

Bugey, Bugey Cerdon et Bugey Montagnieu

Le Bugey est une région du département de l'Ain qui appartient géologiquement au Massif Jurassien. Cependant, comme il est situé géographiquement à proximité du Jura, de la Savoie et de la Bourgogne, le vignoble est souvent catalogué en Savoie.

Le Bugey a obtenu l'appellation d'origine contrôlée (AOC) le 28 mai 2009. Elle est applicable depuis la récolte 2009. Elle s'étend sur 68 Communes (Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artemare, Belley, Belmont, Benonces, Béon, Bohas-Meyriat-Rignat (territoire de Rignat), Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brens, Briord, Cerdon, Ceyzériat, Ceyzérieu, Chanay, Chavornay, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Contrevoz, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Groslée, Izieu, Journans, Jujurieux, Lagnieu, Lavours, Lhuis, Magnieu, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Montagnieu, Nattages, Parves, Peyrieu, Polliou, Poncin, Pugieu, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin-en-Bugey, Seillonnaz, Talissieu, Torcieu, Tossiat, Vaux-en-Bugey, Vieu, Villebois, Virignin, Virieu-le-Grand et Vongnes). Le vignoble se présente en îlots épars.

L'appellation Bugey produit ses vins mousseux selon la méthode traditionnelle. Ils sont commercialisés sous le nom de Bugey Brut. La durée de conservation sur lies ne peut être inférieure à 9 mois, avant la commercialisation.

Sur l'AOC Bugey qui compte aujourd'hui 57 hectares, les cépages chardonnay, jacquère, molette, gamay et pinot noir dominent l'aligoté, l'altesse, la mondeuse, le pinot gris et le pousard.

Le terme Bugey peut être suivi du nom du village **Cerdon** (communes de Abergement-de-Varey, Bohas-Meyriat-Rignat, Boyeux-Saint-Jérôme, Cerdon, Jujurieux, Mérignat, Poncin, Saint-Alban, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-du-Mont). La région de Cerdon qui représente 136,4 hectares de vignes élabore un vin pétillant rosé vinifié selon la méthode ancestrale, issu du gamay et du pousard. Caractérisé par des coteaux escarpés pouvant culminés à plus de 300 m, le vignoble de Cerdon présente un grand nombre de situations géographiques et géologiques qui s'illustrent par des terrains argilo-calcaires et caillouteux.

Le vin est obligatoirement élaboré selon la méthode ancestrale à partir d'un moût partiellement fermenté, contenant encore, au moment du tirage en bouteilles, au minimum 40 grammes de sucre par litre. L'adjonction d'une liqueur de tirage est interdite. La fermentation se poursuit en bouteille pendant un délai de conservation sur lies qui ne peut être inférieur à 2 mois et doit permettre d'obtenir un vin contenant au moins 22 grammes de sucre par litre, au plus 60 grammes de sucre par litre et titrant au minimum 7 % volumique d'alcool acquis. Le dépôt est éliminé, soit par filtration isobarométrique dite de « bouteille à bouteille », soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobarométrique, soit par dégorgement. Enfin, l'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

Si l'appellation Bugey est suivie du nom du village **Montagnieu** (communes de Briord, Montagnieu et Seillonnaz), caractérisé par son coteau très escarpé peu pierreux, le vin sera un mousseux vinifié selon la méthode traditionnelle et d'autres spécificités :

les cépages autorisés pour l'appellation Bugey Montagnieu élaboré en vin blanc sont l'altesse, le chardonnay et la mondeuse. Ils interviennent à 70 % dans l'assemblage. Les cépages jacquère, pinot noir, gamay et molette sont autorisés à titre accessoires.

Les raisins, issus des 22,1 hectares enregistrés de l'appellation, doivent être récoltés en grappe entière et mis entiers dans le pressoir. L'emploi de pressoir contenant des chaînes est interdit pour l'élaboration des vins d'appellation Bugey Montagnieu. La durée de conservation sur lies, avant la commercialisation, ne peut être inférieure à 12 mois.

Le sud-ouest de la France : Gaillac mousseux, Gaillac mousseux méthode gaillacoise

Gaillac mousseux, Gaillac mousseux méthode gaillacoise

À l'époque gallo-romaine, la région de Gaillac était à la fois connue pour son industrie potière et son vin. En effet, la terre locale servait à une industrie de poterie et de nombreuses amphores étaient vendues pour le voyage des vins de toutes origines.

Situé dans le nord du département du Tarn, l'aire d'Appellation Gaillac couvre 2 500 hectares répartis sur 73 communes.

Pour les appellations Gaillac (vins tranquilles, vins mousseux et vins mousseux assortis de la mention « méthode gaillacoise »), le rendement de base est de 60 hl/ha et le rendement butoir est de 72 hl/ha.

Pour les appellations Gaillac assorties du qualificatif doux (vins tranquilles et vins mousseux avec la mention « méthode gaillacoise »), le rendement de base est de 45 hl/ha et le rendement butoir est de 54 hl/ha.

Les cépages principaux sont len de l'el, le mauzac, le mauzac rosé et la muscadelle. Depuis la récolte 2007, l'ensemble de ces quatre cépages doit représenter au minimum 50 % de l'encépagement. Des cépages complémentaires comme l'ondenc, le sauvignon et le sémillon sont autorisés. Les vins mousseux assortis de la mention « méthode gaillacoise » doivent être issus des seuls cépages mauzac et mauzac rosé.

Les vins mousseux de gaillac sont élaborés soit par seconde fermentation en bouteilles, soit par fermentation spontanée du vin dans des bouteilles dite « méthode gaillacoise ».

La « méthode gaillacoise » consiste en une prise de mousse obtenue en bouteille avec le sucre naturel du vin sans adjonction ni de liqueur de tirage ni de liqueur d'expédition.

Seuls ont droit à la mention « méthode gaillacoise » les vins élaborés par fermentation spontanée du vin dans les bouteilles.