

CRÉMANT DE SAVOIE : C'EST OFFICIEL !

Les consommateurs pourront déguster des Crémants de Savoie dès Noël 2015



La Savoie rejoint ainsi les sept autres régions de production - *Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Die, Jura, Limoux et Loire* - devenant le huitième membre de la famille Crémant. La région vise une production de 4 000 hl. C'est une vraie reconnaissance du savoir-faire des vignerons et de la qualité des vins effervescents produits en Savoie

Les vins effervescents sont une longue tradition en Savoie : à ce jour majoritairement dénommés "Savoie méthode traditionnelle" ou "pétillant de Savoie", ils étaient produits un peu partout sur la zone AOC Vin de Savoie, par une centaine de viticulteurs, à partir des cépages Altesse ou Jacquère. Deux cépages qui confèrent au Crémant **une forte identité**, avec en sus le côté peu alcoogène de la Jacquère.



Depuis quelques années des vignerons avaient choisi d'élaborer leurs effervescents selon le cahier des charges Crémant. Les premiers vins montrent un style très actuel : des notes de fruits blancs et d'agrumes, de la fraîcheur, des dosages précis et limités pour l'élégance et la finesse. Les consommateurs vont pouvoir découvrir ces Crémants dès Noël 2015, la mise en marché ayant lieu après une période d'élevage de 12 mois minimum.

Cette mention Crémant de Savoie est **un véritable atout pour la région** : le potentiel de développement commercial est réel, en particulier à l'export.

Vendanges du Crémant en Chautagne



Le décret assorti du cahier des charges **Crémant de Savoie** est paru au Journal Officiel (décret n° 2015-1135 du 11 septembre 2015) : « Les vins mousseux de qualité blancs issus de vins de base de la récolte 2014 ou de la récolte 2015 peuvent bénéficier de l'indication **Crémant** s'ils répondent aux conditions fixées par le cahier des charges homologué par le présent décret et s'ils font l'objet d'une déclaration de revendication dite d'aptitude en vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'indication **Crémant** dans les deux mois qui suivent la publication du présent décret. »

Extrait du cahier des charges

Les vins sont issus des cépages blancs suivants : Aligoté B, Altesse B, Chardonnay B, Jacquère B, Mondeuse B et en outre pour le département de Haute-Savoie Chasselas B, Molette B.

Les raisins sont récoltés manuellement.

Leur transport ne peut s'effectuer que dans des récipients non étanches dans des conditions permettant de préserver l'intégrité des raisins ainsi que l'élimination des jus d'auto-pressurage.

La cuvée (vin de base ou assemblage de vins de base) destinée à la prise de mousse doit être issue des cépages blancs ou noirs avec un minimum de 60 % de cépages autochtones, dont minimum 40 % Jacquère et 20 % d'Altesse ; pour les 40 % restants tous les cépages autorisés mais un maximum de 20 % de cépages rouges)

Les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.

Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Président Charles-Henri GAYET – Directeur : Michel BOUCHE - Chargé de communication : Franck BERKULÈS
Maison de la Vigne et du Vin – 73190 Apremont Tél 04 79 33 44 16 – aoc@vindesavoie.net - www.vindesavoie.net

Consultant Presse Paris : VINCONNEXION - Tél 01 39 12 28 02 – michelepiron@vinconnexion.com