

CRÉMANT

LO SPUMANTE ALTERNATIVO, TUTTO DA SCOPRIRE



Mappa zone di produzione dei Crémants in Francia

Al giorno d'oggi, stando ai dati statistici e all'andamento del mercato, si giunge ad una rapida (e certa) conclusione: **le "Bollicine" sono la moda del momento.**

Allegre e versatili, una soluzione ideale che accontenta tutti e che va bene con quasi tutti i tipi di cibo negli abbinamenti, le bollicine sono sempre più trendy. Dall'aperitivo al dopo cena, il consumo di spumanti è ormai spalmato lungo l'intera giornata, e coinvolge appassionati di tutte le età.

Champagne, Franciacorta, Oltrepò Pavese, Prosecco, "Prosecchino"...

Dalle carte vini dei ristoranti alle lavagnette dei bar si trova di tutto.

È nata una vera e propria corsa all'oro!

Tutto esatto, il ragionamento sembra funzionare e, in questo momento, finanziariamente è una scelta più che azzeccata... se non fosse che:

- nei locali (enoteche, wine-bar, ristoranti) si vedono sempre e solo le solite etichette;
- le banalità nelle scelte saltano agli occhi degli appassionati facendo perdere interesse nella scelta dello spumante da consumare, perché chissà quante volte sono già state bevute;
- i prezzi dei prodotti di tendenza non sono alla portata di tutti (o probabilmente la maggior richiesta li farà aumentare vertiginosamente), menzione speciale per lo champagne: non è per tutte le tasche, lo sappiamo.

Occorre trovare, rapidamente, un'opzione-soluzione a tutto tondo, di qualità e convenienza.

Ricapitolando: abbiamo urgente bisogno di uno spumante, con un'etichetta o un marchio poco rinomato per non essere banali, di ottima qualità, di facile beva, che non stanchi e addirittura ad un prezzo accessibile a tutti... **Sembra impossibile!**

MMM... vediamo...

Ci siamo... Abbiamo la soluzione: **il Crémant!**

Sì, siamo sicuri!

Il Crémant rappresenta l'ottima alternativa che stavamo cercando.

Un prodotto ancora poco conosciuto ma con successo assicurato, tanto che in Francia, ed in altre zone del Mondo, è ormai diventato una valida alternativa allo Champagne (ad un prezzo accessibile a tutti ovviamente).

Il **Crémant** rappresenta la soluzione, in termini di spumanti, che manca alla tua attività. Una scelta ancora poco conosciuta (o quasi), diversa dalle solite etichette che siamo abituati a vedere servite sui tavoli o nei calici di sempre più ristoranti e wine-bar.

Sei pronto a scoprire di più sul Crémant? Avere sempre più informazioni che saranno le tue armi per assicurarti una rotazione continua di questi prodotti?

Ottimo!

Non resta che continuare a sfogliare questo piccolo opuscolo informativo e memorizzare, quantomeno, le nozioni basi.

Vedrai che l'inserimento di alcune etichette di Crémant susciterà curiosità e interesse nei tuoi clienti, aumentando notevolmente la rotazione della tua carta dei vini.



IL CRÉMANT

Con questo termine fino al 31 agosto 1994 venivano indicati gli Champagnes elaborati in modo da sviluppare meno anidride carbonica quindi con una spuma più delicata di quelli tradizionali. La pressione nelle bottiglie risultava di circa 3 atmosfere, invece delle 4 e mezzo degli Champagnes tradizionali.

Oggi con Crémant si intende un vino, bianco e/o rosato, ottenuto con la seconda rifermentazione in bottiglia, a cui deve seguire una sosta *sur lattes* di 9 mesi, mentre l'uscita in commercio deve avvenire dopo 12 mesi dal *tirage*.

LA STORIA

Fino alla data del 31 agosto 1994, il termine **Crémant** poteva essere utilizzato per designare un qualsiasi spumante prodotto nella Comunità Europea (compreso quindi lo Champagne) con una pressione minore in bottiglia (circa 3 atm) e, infatti, in Italia – ad esempio in Franciacorta – si produceva uno spumante Crémant con quelle caratteristiche (come il Satén), ma ad oggi tale nome è riservato solo ad alcuni vini prodotti con Metodo Classico all'interno della Francia in zone ben delimitate ai quali è stata conferita la classificazione di AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).



DOVE VENGONO PRODOTTI I CRÉMANT?

I Crémant vengono prodotti in diverse zone della Francia: **Alsazia, Bordeaux, Borgogna, Die (Rodano), Jura, Limoux (Languedoc-Roussillon), Loira e Savoia e, al di là dei confini francesi, in**



Lussemburgo e Vallonia.

In Francia i più noti e pregiati Crémant sono quelli Alzariani, ma la produzione coinvolge quasi tutte le regioni vinicole riconosciute del paese d'oltralpe.

QUALI UVAGGI VENGONO UTILIZZATI?

Vengono utilizzati differenti uvaggi, a seconda della regione di provenienza.

Curiosamente viene prodotto ed accettato, anche dalla legislazione francese, un Crémant in Lussemburgo, detto **Crémant de Luxembourg** ottenuto dalla spumantizzazione di **Pinot Blanc**, **Riesling**, **Chardonnay**, **Pinot Noir** e **Pinot Gris**.

In Francia vengono prodotti:

- il **Crémant d'Alsace**, ottenuto con **Pinot Blanc**, **Riesling**, **Chardonnay**, **Pinot Noir** e **Pinot Gris**;
- il **Crémant de Bourgogne**, dallo **Chardonnay**, l'**Aligoté** e il **Pinot Noir**;
- il **Crémant de Limoux**, vinificato a partire dal **Mauzac**, lo **Chardonnay**, lo **Chenin Blanc** e il **Pinot Noir** (la **Blanquette de Limoux** deve avere almeno il **90% di Mauzac**);
- il **Crémant du Jura**, per cui si utilizza la particolare **Savagnin**, lo **Chardonnay**, il **Poulsard**, il **Pinot Noir**, il **Pinot Gris** e il **Trousseau**;
- il **Crémant de Bordeaux** con le classiche uve bordolesi **Sémillon**, **Sauvignon**, **Ugni Blanc**, **Cabernet Sauvignon** e **Merlot**;
- il **Crémant de Loire** dallo **Chenin Blanc**, lo **Chardonnay**, il **Cabernet Sauvignon** e il **Cabernet Franc**;
- il Crémant de Savoie dallo **Jacquere**, l'**Altesse**, lo **Chardonnay**, l'**Aligoté**, il **Mondeuse**, lo **Chasselas** e la **Molette**;
- ed il famoso **Crémant de Die** dalla **Clairette**.

IL DISCIPLINARE DEI CRÉMANT

“L’espressione “Crémant” può essere usata soltanto per vini spumanti di qualità bianchi o rosati a denominazione di origine protetta prodotto in una delle regioni previste nella AOC e ottenuti con la seconda rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico) a cui deve seguire una **sosta sur lattes (affinamento su lieviti) di almeno 9 mesi**, mentre l’uscita in commercio deve avvenire dopo **12 mesi dal tirage** (fase di inizio della seconda fermentazione).



Le condizioni imposte dal disciplinare (Regolamento CE n° 607/2009 della Commissione Europea del 14 Luglio 2009) sono le seguenti:

- le uve devono essere vendemmiate a mano;
- il vino deve essere prodotto con mosto ottenuto dalla pressatura di grappoli interi o diraspati;
- la quantità di mosto ottenuto non deve superare 100 litri per 150 chili di uva;
- il tenore massimo di anidride solforosa non deve essere superiore ai 150 mg/l;
- il tenore di zuccheri deve essere inferiore a 50 g/l.
- Inoltre il termine “Crémant” deve essere indicato sull’etichetta dei vini spumanti di qualità insieme al nome dell’unità geografica che è alla base della zona delimitata di produzione della denominazione di origine protetta.
- Si distingue dai normali vini spumante per la **pressione atmosferica contenuta nella bottiglia che deve essere inferiore alle 5 atmosfere**: il risultato è un vino con un contenuto di anidrite carbonica inferiore ai tradizionali champagnes e spumanti, con un **perlage e una spuma più soffici**. Infine, **generalmente i Crémants vengono ottenuti da una stessa vendemmia, ossia sono quasi tutti millesimati** (senza aggiunta di vins de réserve).”



Scopriamo nel dettaglio le diverse zone di produzione

I CRÉMANT DI BORGOGNA

In Borgogna ben 1.115 ettari sono dedicati alla coltivazione delle uve per la produzione dei Crémant. Nella zona dello Chablis il suolo è in prevalenza calcareo, nella zona della Côte d'Or il suolo è argillo-calcareo o marno-calcareo mentre nella Côte Chalonnaise e Macônaise il suolo è argillo-calcareo con sassi e ghiaia. Il clima è semicontinentale caldo (inverni freddi, estati calde) e più mite nelle basse valli della Côte Chalonnaise e Macônaise. L'escursione termica esalta i profumi.

L'AOC Crémant de Bourgogne è nata nel 1975 e l'ultima modifica è stata apportata nel 2010. Le uve rosse previste dal disciplinare sono **Gamay, Pinot Grigio, Pinot Nero** mentre le uve bianche sono **Aligoté, Chardonnay, Melon, Pinot Bianco, Sacy** (con un 30% minimo di Chardonnay o Pinot e il Gamay per un massimo del 20%). La densità dei ceppi consentiti per ettaro è pari a 5.000 (con un massimo di 4.000 ceppi/ha in Hautes Côtes de Beaune e Hautes Côtes de Nuits), la resa massima è di 80hl a ettaro e la raccolta è manuale. Il tirage è permesso dal 1° dicembre dopodiché il vino deve riposare almeno 9 mesi in bottiglia e almeno 12 mesi prima della commercializzazione. Per i Rosé (vinificati solo per salasso o per macerazione breve) si utilizza **Pinot Nero** ed è consentito il **Gamay** fino a un massimo del 20%.



Le nostre etichette: Crémant de Bourgogne Emmanuel Rouget, Crémant de Bourgogne Baodouin Millet, Crémant de Bourgogne Pierre – Marie Chermette-



Emmanuel Rouget



Domaine Millet

I CRÉMANT DI ALSAZIA



Le nostre etichette: Crémant de Alsace Meyer-Fonné, Crémant de Alsace Bott-Geyl, Crémant de Alsace Brut e Rosé Allimant-Laugner

I 15.000 ettari di uve destinati ai Crémant d'Alsace si trovano sulle colline a un'altitudine tra i 200 e i 400 metri ai piedi dei Vosgi, in una zona di frattura su terreni caratterizzati da molteplici stratificazioni (granito, calcare, argilla, scisto e gres) e i vini sono caratterizzati da una spiccata mineralità e freschezza. Il clima è continentale e caldo poiché i Vosgi fanno da scudo: inoltre il vento Föhn alza temperature (+ 1,5° media anno rispetto a stessa latitudine) e la piovosità è la più bassa di Francia.

L'AOC Crémant d'Alsace è nata nel 1976 e l'ultima modifica è stata realizzata nel 2011. Il disciplinare prevede una densità di 4.000 ceppi per ettaro, una resa di 160 q/ha o 100 hl/ha. La raccolta deve essere manuale, il tirage è consentito dal 1° dicembre e, dal momento del tirage, il vino deve affinare almeno 9 mesi in bottiglia e almeno 12 mesi prima della commercializzazione. A seguito del dégorgerment la pressione in bottiglia deve risultare di almeno 4 atmosfere. I vitigni autorizzati sono: Auxerrois, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero e Riesling ma l'uvaggio tipico è Chardonnay, Auxerrois e Pinot Bianco.

In Alsazia la produzione del Rosé è molto rara e avviene da Pinot Nero 100% solo per salasso o macerazione breve.

Il Crémant d'Alsace è il leader di mercato assoluto nell'ambito degli Spumanti francesi, basti pensare che il 30% degli Spumanti bevuti in Francia sono Crémant d'Alsace, che rappresenta il 22% della produzione nella denominazione Alsazia AOC.

I CRÉMANT DI LIMOUX



Le nostre etichette: Blanquette de Limoux e Crémant de Limoux Rosé di J. Laurens.

Limoux è una piccola città fiorita immersa nella regione meridionale della **Languedoc- Roussillon**.

Correva l'anno 1531 e presso l'Abbazia di Sait-Hilaire si dice che i monaci benedettini già lavorassero sulle tecniche di vinificazione in bottiglia dopo aver scoperto per caso che il loro vino bianco fermo in bottiglia, per un'involontaria combinazione, era diventato frizzante.

Da allora i monaci benedettini iniziarono a dedicarsi alla produzione del Vino Ri-fermentato sempre in bottiglia creando così il primo Brut al mondo di cui si ha notizia: la **Blanquette de Limoux**.

La **Blanquette de Limoux** è la prima AOC della Linguadoca e una delle prime denominazioni della Francia (con decreto legge del 18 febbraio 1938 è ufficialmente riconosciuta Appellation d'Origine Contrôlée), insieme alla **Blanquette Méthode Ancestrale**; sono riconosciuti 4500 ettari delimitati in 41 comuni intorno a Limoux. Si aggiunge il 21 agosto 1990 l'AOC **Crémant de Limoux**: la sua composizione obbedisce a regole rigorose e molto più complesse di quelle delle **Blanquette**. Il vitigno di

maggioranza deve essere lo **Chardonnay** e completato con **Chenin, Mauzac** e/o **Pinot Nero** in parti variabili.

La **Blanquette de Limoux** è composto da uve **Mauzac** e viene prodotto in diverse denominazioni: **Blanquette Méthode Ancestrale, Blanquette Méthode Traditionelle** (90% **Mauzac**, 10% **Chenin** e **Chardonnay**) e il più moderno **Crémant de Limoux** (60% **Mauzac**, 40% **Chenin** e **Chardonnay**).

La **Blanquette de Limoux** predilige uve del vitigno tradizionale **Mauzac** (presente per circa il 90%) e il 10% di **Chardonnay e Chenin** che sono appunto autorizzati da disciplinare e conferiscono giusta acidità finale e morbidezza. Il processo di produzione di vino spumantizzato consiste nell'indurre la rifermentazione in bottiglia con l'introduzione di lieviti selezionati e zuccheri (**Liqueur de Tirage**). Le bottiglie riposano sulle fecce (lieviti esausti) per 9 mesi prima del degorgement; il vino viene poi rabboccato con uno sciroppo di vino e zucchero (**liqueur d'expédition**).

Lo spumante viene chiuso col tradizionale tappo di sughero a fungo e sottoposto a 5 atmosfere affinché il tappo non fuoriesca.

Esiste anche una versione Rosé del **Crémant de Limoux**, prodotto con uve **Chardonnay** (in prevalenza), **Chenin** ed una piccola percentuale di **Pinot Nero**.

I CRÉMANT DI LOIRA

Con la **Loira** si torna a produrre un Crémant di qualità, abbastanza rinomato.

Lo **Chenin** è il vitigno più piantato della regione, e fornisce vini molto versatili, dai sensazionali dolci ai grandi bianchi da invecchiamento. Molto adatto alla spumantizzazione grazie alla sua acidità sostenuta, riesce a coprire tutta la tipologia dei gusti, dal secco al dolce.

L'AOC Crémant de Loire è nata nel 1975 e l'ultima modifica è stata realizzata nel 2011. Il disciplinare prevede una densità di 4.000 ceppi per ettaro, una resa di 160 q/ha o 100 hl/ha. La raccolta deve essere manuale, il tirage è consentito dal 1° dicembre e, dal momento del tirage, il vino deve affinare almeno 9 mesi in bottiglia e almeno 12 mesi prima della commercializzazione. Le cave di tufo, usato per costruire le grandi città francesi, umide e buie, sono diventate grandi cantine di stoccaggio. A seguito del dégorgerment la pressione in bottiglia deve risultare di almeno 4 atmosfere. I vitigni autorizzati sono: **Chenin Blanc**, **Chardonnay**, il **Cabernet Sauvignon** e il **Cabernet Franc**.



Le nostre etichette: Crémant de Loire "Pureté de Silex" Clos De La Briderie, Saumur Blanc Domaine des Sablonnières.



Domaine des Sablonnières



Clos de la Briderie

I CRÉMANT DE DIE



Le nostre etichette: Crémant de Die – Monge Granon

Riscoperto negli ultimi 15 anni, questo Crémant era stato dimenticato, nonostante una buona produzione, ottenuta dalla **Clairette**, una varietà molto diffusa ma spesso sottovalutata dopo essere stata molto popolare nei vini da tavola.

Ha un'ottima struttura acida che la rende molto adatta alla spumantizzazione, e la sua particolarità è che viene spumantizzato in bottiglia anche con le vinacce.

La loro produzione avviene nella parte centrale della regione vinicola del **Rodano**. I vigneti sono dei piccoli appezzamenti di vigne di 31 comuni situati vicino alla città omonima di **Die**, sull'affluente della Drôme a est del Rodano, sulle colline ai lati del fiume, tra i 200 e i 700 metri sul livello del mare.

L' **AOC Clairette de Die Mousseux** è stato creato nel 1993, e successivamente rinominato **Crémant de Die**. Lo spumante, prodotto secondo il metodo Classico, originariamente era ottenuto dal singolo vitigno **Clairette**. Oggi anche l'**Aligoté** (tra il 10% e il 40%) e il **Moscato** (tra il 5% e il 10%) entrano nella sua composizione e le conferiscono i suoi aromi di frutti verdi.

In vinificazione il tirage è consentito dal 1° dicembre successivo alla vendemmia per poi far sostare il vino 9 mesi sui residui dei lieviti ed essere infine pronto con le sue 3,5 atm che lo rendono setoso al palato per poi essere messo in commercio 12 mesi almeno dopo il tirage.



Vigneto a Die

I CRÉMANT DI BORDEAUX

Offuscato dagli importanti rossi da una parte, e dai rinomati bianchi dall'altra, i Crémant nel Bordolese occupano appena 100 ettari nella regione più vitata di Francia, che ha centinaia di migliaia di ettari coltivati a vite da vino. La sua produzione non è quindi importante, e rimane molto sottovalutata.

L'AOC Crémant de Bordeaux è nata nel 1990 e l'ultima modifica è stata realizzata nel 2009.

La superficie di questa AOC è di 100 ettari per una produzione di circa 6,4 milioni di bottiglie. Prevede un affinamento sui lieviti di 12 mesi e l'utilizzo per i vitigni a bacca rossa di **Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc**, mentre per i bianchi di **Sauvignon Blanc, Sémillon e Muscadelle**. La raccolta deve essere manuale, il tirage è consentito dal 1° dicembre e, dal momento del tirage, il vino deve affinare almeno 9 mesi in bottiglia e almeno 12 mesi prima della commercializzazione. **Vengono prodotti anche Cremant de Bordeaux nella versione Rosé.**



*Le nostre etichette: Crémant de Bordeaux –
Chateau Rioublanc*



Chateau Rioublanc

I CRÉMANT DI JURA



La Jura è una piccola regione che va da Salins les Bains a Saint Amour, posta all'estremo est della Francia, al confine con la Germania e così vicina alla Borgogna da richiamarne alcuni degli aspetti pedoclimatici. Qui i terreni sono calcarei, montuosi, argillosi e soprattutto ricchi di fossili che infondono mineralità ai vini. Il clima è fresco e risente delle influenze oceaniche, continentali e i vigneti esposti sul lato ovest sorgono tra i 300 e i 450 m. Questa regione è famosa per il **vin jaune**, vini bianchi prodotti con il vitigno tipico della zona, **Savagnin**, che invecchiano in botti scolme maturando una positiva nota ossidativa e di cui *Chateaux Chalon* ne è espressione di pregio; imperdibile anche il passito **vin de paille** che riserva numerose sorprese.

È il meno conosciuto nel panorama dei Crémant, il meno importante e il più giovane come riconoscimento legislativo.

L'AOC Crémant, riconosciuta nel 1995, ora si sviluppa su 280 ettari e rappresenta il 16% della produzione dei vini della regione. **Le uve a bacca bianca principalmente usate sono Chardonnay, Savagnin, Pinot Grigio** che danno vita a **Crémant Blanc**; dove lo Chardonnay domina, le cuvée avranno note di mela brioche e nocciole. Profumati di frutti rossi

Le nostre etichette: **Crémant de Jura – Amélie Guillot**

sono i **Crémant Rosé** che vengono prodotti da uve **Poulsard, Pinot nero, Trousseau**. Come da disciplinare le viti sono allevate a Guyot

per una densità di 5000 ceppi/ha e la raccolta è sempre manuale. In vinificazione il tirage è consentito dal 1° dicembre successivo alla vendemmia per poi far sostare il vino 9 mesi sui residui dei lieviti ed essere infine pronto con le sue 3,5 atm che lo rendono setoso al palato per poi essere messo in commercio 12 mesi almeno dopo il tirage.



Domaine Amélie Guillot

I CRÉMANT DI SAVOIA

Il territorio della **Savoia** è esteso ma in prevalenza montuoso rendendo prezioso il poco terreno coltivabile. Situata a sud della Jura, si espande dal lago di Ginevra alla Valle d'Isère. È caratterizzata da terreni sassosi da erosione, calcare, argilla, marne con appezzamenti anche su scisti, i vigneti sono esposti a sud/sud-est o ovest tra i 250 e 500 metri. Il clima è continentale con inverni freddi in particolare nell'Alta Savoia mentre le Alpi fungono da barriera contro i venti freddi di nord ovest, in Savoia le estati sono calde e soleggiate. Si tratta di una regione che punta alla valorizzazione dei vitigni autoctoni presenti in grande varietà, con cui si realizzano, per la maggior parte, vini bianchi freschi e leggeri, in versione secca o spumante.

La Savoia è stata l'ultima regione autorizzata alla produzione di Crémant nel 2014 e vede coinvolte la Savoia, l'Alta Savoia, Isère e Ain con un buon 60% di utilizzo di uve locali come **Jacquère**, che si nutre di suoli argilloso-calcarei, e **Altesse**, a cui i terreni calcarei donano mineralità. Lo **Chardonnay** invece non può superare il 40% della produzione totale, utilizzati soprattutto **Poulsard e Pinot Noir** per la realizzazione dei rosati. Gli assemblaggi realizzati danno vita a vini freschi, vivaci e leggeri, eleganti al naso con aromi floreali, fruttati e minerali.



*Le nostre etichette: Crémant de Savoie –
Domaine Quenard*



Domaine André et Michel Quenard

I CRÉMANT DI LUSSEMBURGO

Pochi lo sanno ma la legge ammette anche il **Crémant de Luxembourg!**

Stretto tra Germania, Belgio e Francia senza sbocchi sul mare, è attraversato in compenso dalla Mosella lungo cui si estendono la maggior parte delle vigne occupando circa 400 ettari esposti a sud/ sud-est tra i 150 e i 250 m, influenzate da un clima nordico temperato con influenze marittime. Due aree differenti tra nord e sud, dove nel primo caso con terreni calcarei nascono vini strutturati e longevi mentre nel secondo le marne conferiscono ai vini pienezza e armonia. **I vitigni sono quelli delle zone fredde, tra cui l'autoctono Rivaner (Muller Thurgau), Elbling, Auxerrois, Riesling**, i quali danno vita a vini soprattutto da *vendage tardive*, *vin de paille*. **I rari Crémant spesso premiati ai concorsi vinicoli, in Lussemburgo AOP dal 1991**, rappresentano il 25% della produzione totale. La qualità è attestata da un'etichetta rettangolare posta sul retro della bottiglia. **Clima e vitigni contribuiscono alla creazione di spumanti monovitigno, assemblati o millesimati che sostano 24 mesi sui lieviti, mantenendo freschezza, finezza, vivacità e mineralità.** Sono regolamentati da normative severe a partire dall'utilizzo di uve sane prodotte esclusivamente nei vigneti della regione. Prodotto forse non tra i più conosciuti per la sua rarità.



Mosella Lussemburghese

