



Fédération Nationale des
PRODUCTEURS et ÉLABORATEURS
de
CRÉMANT

COMMUNIQUE DE PRESSE – 24 mars 2017

PALMARES OFFICIEL

26ème CONCOURS NATIONAL DES CRÉMANTS

222 vins médaillés, ambassadeurs de leurs régions d'origine

La Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant organisait, ce vendredi 24 mars, le 26ème Concours National des Crémants. Cette année, c'était l'AOC Crémant de Savoie qui recevait ce prestigieux concours et les délégations des 8 autres appellations de Crémants.

Chaque année, une appellation est en charge de l'organisation du concours qui se veut original de par son phénomène itinérant de région en région. Après Limoux en 2016, cette année, la Savoie recevait les représentants des 8 autres régions productrices de Crémants.

Les 220 membres d'un jury constitué de professionnels ont dégusté les 707 échantillons présentés au concours et ont décerné **222 médailles** dont **129 médailles d'or**, **74 d'argent** et **19 de bronze**.

	Echantillons	Médailles	Or	Argent	Bronze
Crémant d'Alsace	189	59	34	17	8
Crémant de Bordeaux	53	16	11	5	0
Crémant de Bourgogne	157	53	29	20	4
Crémant de Die	12	4	2	2	0
Crémant du Jura	42	13	9	4	0
Crémant de Limoux	41	13	7	6	0
Crémant de Loire	109	30	15	10	5
Crémant de Luxembourg	80	26	16	8	2
Crémant de Savoie	24	8	6	2	0
Total	707	222	129	74	19

La presse nationale et européenne présente a décerné sa distinction « **Prix de la Presse** » en distinguant **11 cuvées parmi les médaillées.**

	Domaine	Cuvée
Crémant d'Alsace	CATTIN	Brut
Crémant de Bordeaux	MAISON REMY BREQUE	Cuvée Prestige
Crémant de Bordeaux	CAVE SAINT PEY DE CASTETS	Balard Rosé
Crémant de Bourgogne	BAILLY LAPIERRE	Pinot Noir
Crémant de Die	CAVE CAROD	Blanc Brut
Crémant du Jura	LA MAISON DU VIGNERON / MARCEL CABELIER	Vintage
Crémant du Jura	CAVEAU DES BYARDS	Rosé Brut
Crémant de Limoux	SIEUR D'ARQUES	Première Bulle 2014
Crémant de Loire	DOMAINE LA GACHERE/LEMOINE	Blanc brut
Crémant de Luxembourg	DOMAINE VITICOLE DU CEP D'OR	Blanc Brut
Crémant de Savoie	ANDRE & MICHEL QUENARD	Blanc Brut Extra

Pour **Michel Quenard**, Président du syndicat régional des Vins de Savoie :

« Nous sommes heureux et fiers d'avoir pu accueillir une première fois ce concours dans notre région alors que notre AOC a vu le jour il y a deux ans à peine. Notre rigueur dans la qualité de nos produits est à l'image de l'organisation de cet évènement majeur du monde de la bulle. Le Crémant de Savoie a dorénavant toute sa place dans le haut de la pyramide des vins effervescents français. »

Pour **Franck Vichet**, Président de la Fédération des Producteurs et Elaborateurs de Crémant
« Les Crémants de Savoie commencent à arriver sur le marché avec une production moins confidentielle que par le passé. C'est de bon augure pour l'ensemble des Crémants qui pourront en profiter pour investir les stations de sport d'hiver. L'occasion pour les touristes étrangers de découvrir cet effervescent. »

Pour **Olivier Sohler**, Directeur de la Fédération des Producteurs et Elaborateurs de Crémant :
« Le Concours National des Crémants permet de distinguer la crème des Crémants et est un vecteur complémentaire de haute qualité du produit par l'esprit de concurrence qui règne entre les élaborateurs pour décrocher cette récompense. »

Contact presse

Amélie Bluma et Florie Charnay
 Agence Clair de Lune
 Bureau +33(0)4 72 07 31 99
florie.charnay@clairdelune.fr