

Crémants ? Pétillez à l'approche des beaux jours

Plongez dans l'effervescence des vins pétillants confidentiels, sous les premiers rayons de soleil d'avril. Savoie, Bourgogne ou Jura, voici notre sélection de Crémants.



Paraît qu'en avril, ne te découvre pas d'un fil. Si l'adage a du vrai, il est permis de coincer la bulle dans le verre à prix raisonnable et réveiller ainsi les premiers rayons de soleil printanier. Les vins effervescents proposent une palette de notes et de saveurs singulières. Marché considérable dans le monde, avec une moyenne de 45,6 millions d'hectolitres par an (chiffres 2022) le bon vieux crémant demeure une spécialité française rare.

Fil rouge d'agapes pétillantes, ce vin pétillant s'envisage de l'apéritif jusqu'au bout de la nuit. Depuis quelques années, le « vir des Rois » se tourne tranquillement vers le bio. Si le processus y est plus long et plus compliqué que dans les autres régions viticoles, les initiatives ne manquent pas et se multiplient. Et les premières cuvées voient enfin le jour.

Nous avons sélectionné quelques bouteilles qui respirent les terroirs de France et la joie de vivre. Autant de jolis cordons de bulles qui ne tirent pas sur celui de la bourse.

Domaine André et Michel Quenard, Crémant de Savoie, Extra Brut Blanc

La Savoie a rejoint la famille des grands crémants français devenant la 8ème région productrice, à compter de la récolte 2014. La production de Crémant de Savoie répond à un cahier des charges très strict. Les vendanges se font exclusivement à la main, le raisin ne doit pas être altéré et son transport doit se faire dans des récipients non étanches (caisses percées ...) pour le respect du fruit. Ce Crémant de Savoie est issu à 100 % du cépage jacquère.

Cette cuvée **coup de coeur** dévoile une robe or pâle. Les bulles sont fines, régulières et se déploient en colonne dans les flûtes (de loin préférables aux coupes). Le nez dévoile une grande fraîcheur avec des arômes de fruits blancs et d'agrumes. En bouche, on retrouve la fraîcheur fruitée perçue au nez tout en percevant le volume du vin et sa délicate effervescence. *Servir frais à 7° C. Prix : 10,90 € au [domaine](#)*