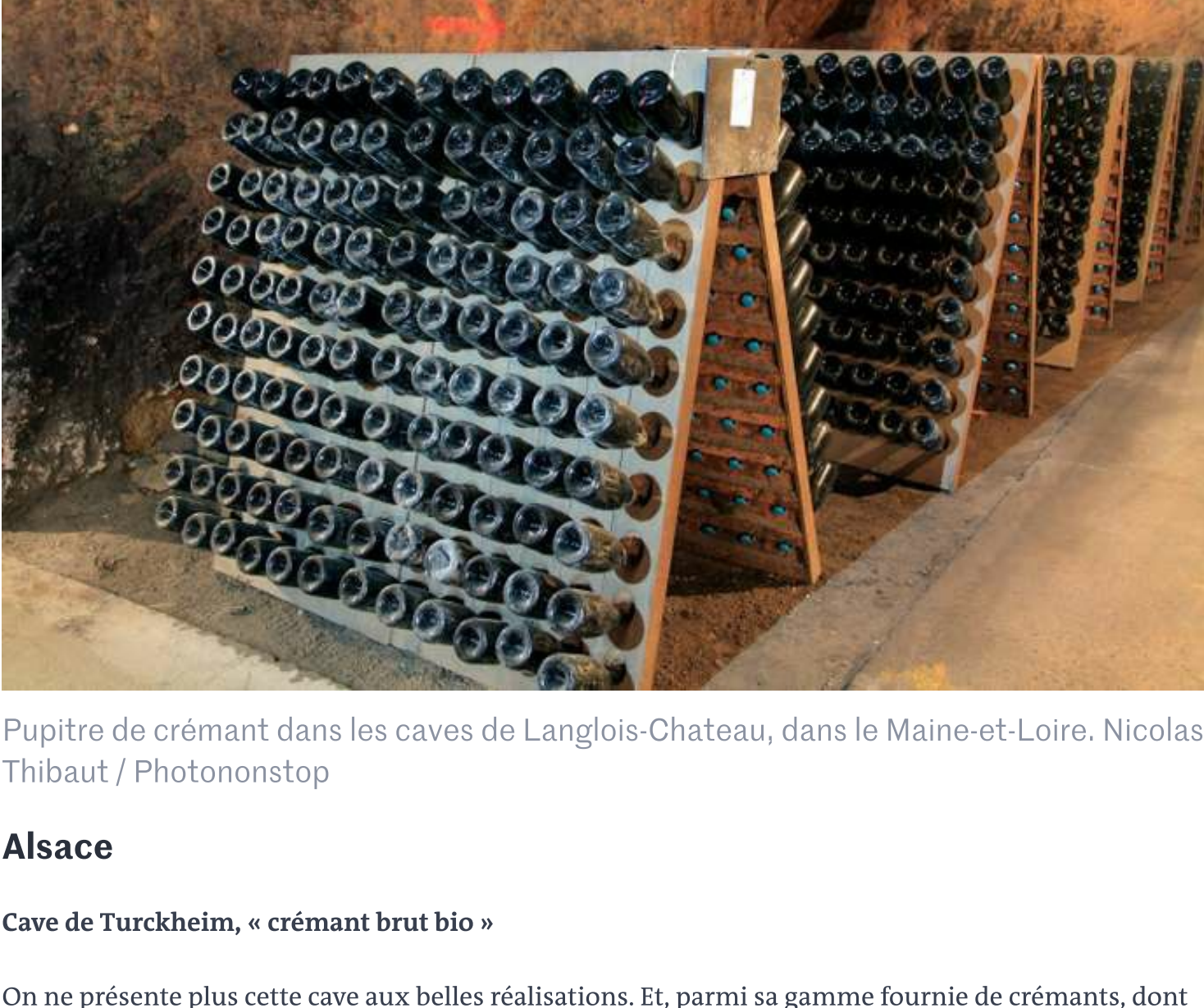


Notre sélection de créman​ts pour les fêtes

Présent dans huit régions de France, le crémant propose de bonnes bulles à prix doux. Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman présentent leurs pépites.

Par Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman – Publié aujourd'hui à 11h14



Pupitre de crémant dans les caves de Langlois-Chateau, dans le Maine-et-Loire. Nicolas Thibaut / Photonostop

Alsace

Cave de Turckheim, « crémant brut bio »

On ne présente plus cette cave aux belles réalisations. Et, parmi sa gamme fournie de créman​ts, dont la cuvée « Confiance », uniquement faite de chardonnay (13,95 euros), on aime cette cuvée bio, à base de pinots blanc et gris, qui ne cache rien de ses arômes fruités. La bouche est fraîche et tendue. Michel Lihmann, le chef de cave, a bien travaillé, et on aime ! **9,95 euros.**

☎ Tél. : 03-89-30-23-60.

Dopff au Moulin, « chardonnay brut nature », 2012

Un magnifique blanc de blancs qui vieillit merveilleusement bien. N'hésitez pas à choisir cette bouteille à l'effervescence fine et complexe. Sa fraîcheur, ses notes citronnées, sa tension convaincront les plus réticents des palais. Finale vive et minérale. 12 euros.

☎ Tél. : 03-89-49-09-51.

Domaine Muré, rosé

Il y a deux types d'effervescents rosés : ceux qui jouent la légèreté, à l'instar de leurs cousins sans bulles, et ceux qui se donnent plus de corps pour s'inviter au repas. Ce crémant fait partie de la seconde catégorie. La robe soutenu​e aux nuances orangées est issue d'une macération du pinot noir, puis d'une fermentation en foudre. En bouche, c'est riche et ample, charpenté, avec des notes aromatiques de fruits cuits et de forêt. On l'imagine avec des cochenaill​es, une terrine ou une tourte à la viande. 15,90 euros.

☎ Tél. : 03-89-78-58-00.

Domaine Rémy Gresser, « Ophelia Painting »

Deux fois goûté à l'aveugle, deux fois sélectionné. En nez comme en bouche, ce crémant est une évidence de beauté. Ses notes aromatiques nous emmènent dans un verger à la fin de l'été. Un coing frais vient de tomber, juste à côté du poirier qui embaume. Et des fleurs nous chatouillent le nez. En bouche, il est plein, long, élégant. Ce crémant bio est avant tout un superbe vin. Edition limitée. 19,20 euros.

☎ Tél. : 03-88-08-95-88.

Lire aussi | [Les Pet'Nat détrônent champagnes et créman​ts](#)

Bordeaux

Paul Chollet, « Œil de perdrix »

La robe rose saumon laisse deviner le pinot noir, ramassé dans des vignobles des Côtes-de-Beaune, des Hautes-Côtes et de la Côte-de-Nuits. C'est toute la Bourgogne qui s'exprime dans la cuvée « Œil de perdrix », de cette maison de Savigny-lès-Beaune, avec des arômes de fruits rouges, un équilibre délicat. 9 euros.

☎ Tél. : 03-80-21-53-89.

Célène Bordeaux, « Nuée »

Voilà un crémant qui assume sa différence. Composé de sémillon et de muscadelle, il dégage des notes fleuries et fumées au nez mais, en bouche, joue une partition plus gourmande de compote de fruits jaunes et de miel. La bouche est charnu​e, mais avec un joli équilibre. Cette maison née en 2015 est une réincarnation de Ballarin, maison phare des créman​ts de Bordeaux en grande surface. Cette création (bio) est la preuve d'un renouveau plein d'espoir. 9,80 euros.

☎ Tél. : 05-56-67-11-30.

Bourgogne

Veuve Ambal, « Cuvée prestige blanc brut »

Autant dire les choses franchement : voilà qui n'a rien de singulier. Alors, pourquoi choisit-on ce crémant ? Parce que précisément, il est passe-partout, et s'il l'est, c'est qu'il très bien conçu. On peut accorder ces bulles, issues des trois cépages bourguignons, chardonnay, pinot noir et gamay, avec beaucoup de mets : de l'apéritif au dessert, et si vous désirez animer une soirée de bulles, il tombe sous le sens. 9,90 euros.

☎ Tél. : 03-80-25-01-70.

Louis Bouillot, « Perle rare », 2014

Il y a des ressemblances qui font plaisir : la Bourgogne et la Champagne ont toutes les deux fait du chardonnay et du pinot noir leurs cépages fétiches. Ce crémant est composé de ces deux raisins, auxquels s'ajoutent, pour une toute petite part, gamay et aligoté. Au nez, il dégage des arômes de fleurs, de raisin de table, de miel. La bouche, très crémeuse, est généreuse, tendre. Résultat d'un élevage de plus de trente-six mois, ce crémant mûléssimé à la bulle fine, et l'avenir long. Ne pas hésiter à le garder encore plusieurs années en cave. 9,90 euros.

☎ Tél. : 03-80-62-61-44.

Cave de Lugny, blanc de noirs

La cave de Lugny produit de beaux bourgognes, et l'on aime particulièrement son crémant blanc de noirs, à base de pinot noir et de gamay. Avec ces cépages noirs, les arômes nous emportent vers les fruits rouges, fraise, framboise. Belle structure pour ce vin qui peut accompagner tout un repas. 10,35 euros.

☎ Tél. : 03-85-33-22-85.

Bailly Lapierre, « Vive la joie », rosé brut, 2013

Un crémant vieilli pendant trois ans dans les caves de Bailly Lapierre, et qui peut vieillir encore dans la vître. Assemblage de pinot noir et de chardonnay, cette cuvée se révèle d'une onctuosité délicate, d'un toucher tendre, et d'une tenue raffinée. Voilà qui porte bien son nom, car cet effervescent met en joie, ne serait-ce que par l'éclat rose saumoné de sa robe et ses arômes exubérants de groseille. Finale longue. Un crémant ciselé qu'on peut choisir pour une entrée à base de crustacés, gambas grillées ou crevettes. 14 euros.

☎ Tél. : 03-86-53-77-77.

Lire aussi | [Crémant : le petit cousin du champagne sort de l'ombre](#)

Die

Cave Monge-Granon

Besoin de tendresse ? Sans verser dans l'épaisseur ni dans la grossièreté, ce crémant déborde de fruits. Constitué en majorité de clairette blanche, il envoie des notes d'abricot, de pomme cuite, de bergamote d'une grande gourmandise. Sa fraîcheur finale achève de nous convaincre du beau travail de ces vigneron​s indépendants. 8,30 euros.

☎ Tél. : 04-75-21-74-93.

Jura

Marcel Cabelier, « crémant du Jura »

La robe jaune acidulé évoque, avant même la dégustation de cette cuvée 100 % chardonnay, la pomme verte et le miel, une tension arrondie par des saveurs briochées. Du travail simple et honnête de La Maison du vigneron pour un crémant vif et doux tout à la fois, très accessible avec son prix léger. 7,30 euros.

☎ Tél. : 03-84-87-66-73.

Lire aussi | [De ripaille à crémant, les vins de Savoie festoient](#)

Limoux

Domaine Paul Mas, château Martinolles, grande réserve 2013

Avec un dosage résédué à 8 g/l, ce crémant est doux à boire, les bulles étant fines et persistantes. Au nez, il délivre de jolies notes fleuries, de miel d'acacia et laisse poindre des notes citronnées. Des agurnes que l'on retrouve en bouche avec des notes d'orange. Du bel ouvrage... 15 euros.

☎ Tél. : 04-67-90-16-10.

Lire aussi | [Limoux, là où les bulles coulent de source](#)

Sieur d'Arques, « Toques et Clochers » extra brut 2013

On dit à Limoux, que là furent produits les premiers vins effervescents. C'est dire qu'on n'y affiche aucun complexe sur l'art des bulles. Et « Sieur d'Arques », pour cette cuvée à base de chardonnay, chenin et mauzac, dans sa jolie robe jaune pâle, en fait la démonstration. Bel équilibre entre fraîcheur et tension, attaque franche en bouche et complexité aromatique plaisante. 29 euros.

☎ Tél. : 04-68-74-63-00.

Lire aussi | [A Limoux, la guerre des vins à bulles](#)

Loire

Domaine de Nerleux, « La Folie des loups »

Au départ, tout semble à sa place, un nez gentiment fruité, un bel équilibre en bouche, avec une ampleur qui se fait agréablement remarquer. Et puis la fin de bouche twisté le tout, apportant un arôme de cerise cuite envoiçant. Est-ce la présence du cabernet franc, qui complète le chenin et le chardonnay ? Ce crémant donne le sourire. 8,50 euros.

☎ Tél. : 02-41-51-61-04.

Bouvet Ladubay, « Trésor blanc »

C'est un brut, mais qu'il est doux. Ce « Trésor » porte bien son nom, et l'assemblage chenin (majoritaire) et chardonnay, de 2015, révèle les agurnes mais aussi le côté brioché, toasté. Belle réussite qui peut aussi attendre quelques années en cave. À signaler les exceptionnels magnums d'Ogmilus 2007 (80 euros) de la maison saumuroise. 14 euros.

☎ Tél. : 02-41-83-83-83.

Langlois, réserve 2013

Il a fallu six terroirs, et leurs caractéristiques géologiques qui mêlent argilo-calcaire et schiste, trois cépages (chenin majoritairement, chardonnay et cabernet-franc) pour composer ce beau vin. Chaque terroir est vinifié séparément, ce qui participe de la richesse aromatique et de la complexité de ce crémant de Loire, avec des arômes de fruits secs, de coing et une finale toastée superbe. 15,70 euros.

☎ Tél. : 02-41-40-21-40.

