

CREMANT



1. Crémant d'Alsace

Productieoppervlakte 2790 ha

Productievolume 33.000.000 flessen

Toegelaten druivenrassen

Pinot Blanc
Pinot Noir
Chardonnay
Auxerrois
Pinot Gris
Riesling

2. Crémant de Bourgogne

Productieoppervlakte 2861ha

Productievolume 19.200.000 flessen

Toegelaten druivenrassen

Chardonnay
Pinot Noir
Gamay
Aligoté
Pinot Gris
Melon de Bourgogne
Sacy

3. Crémant de Loire

Productieoppervlakte 2626ha

Productievolume 17000.000 flessen

Toegelaten druivenrassen

Chenin Blanc
(min. 70%)
Cabernet Franc
Chardonnay
Pinot Noir
Pineau d'Aunis
Orbois
Grolleau Gris

4. Crémant du Jura

Productieoppervlakte 515 ha

Productievolume 17.000.000 flessen

Toegelaten druivenrassen

Chardonnay
Pinot Noir
Poulsard
Trousseau

5. Crémant de Bordeaux

Productieoppervlak- 910 ha

Productievolume 6.400.000 flessen

Toegelaten Sémillon

druivenrassen Sauvignon Blanc

Cabernet Franc

Merlot

Muscadelle

Malbec

Carmenère

Petit Verdot

8. Crémant de Savoie

Productieoppervlak- 57ha
te

AOP sinds 2015

Productievolume 350.000 flessen

Toegelaten Chardonnay

druivenrassen Poulsard

Jacquère
(min.40%)

Altesse

Pinot Noir

Gamay

6. Crémant de Limoux

Productieoppervlakte 823 ha

Productievolume 5.800.000 flessen

Toegelaten Chardonnay

druivenrassen Pinot Noir

Chenin Blanc

Mausac

(Blanquette)

7. Crémant de Luxembourg

Productieoppervlakte 1295ha

Productievolume 3.000.000 flessen

Toegelaten Rivaner

druivenrassen Elbling

Pinot Blanc

Pinot Noir (rosé)

Chardonnay

Auxerrois

Pinot Gris

Riesling

9. Crémant de Die

Productieoppervlakte 30ha

Productievolume 201.000 flessen

Toegelaten Chardonnay

druivenrassen Aligoté

(tussen 10% en 40%)

Muscat

(tussen 5% en 10%)

Historiek Crémant de Bourgogne

1816: Nuits-Saint-Georges bakermat van rode mousserende wijnen

1827: 1.000.000 fl verkoop

Begin 20^{ste} eeuw: geleidelijk omschakeling naar witte mousserende wijnen

1943: Bourgogne mousseux: alleen druiven uit Bourgognestreek

1975: AOP Crémant de Bourgogne : alleen voor witte en rosés wijnen
voor rode: "Bourgogne mousseux" aop

DE WIJNGAARD

De appellatie Crémant de Bourgogne strekt zich van noord naar zuid uit over een gebied dat door de regio **Chablis**, de **Châtillonnais**, de wijngaarden van de **Côtes de Nuits, Beaune, Chalonaise en Mâconnais** loopt aan de poorten van Lyon.

Deze diversiteit van oorsprong is de rijkdom van Crémant de Bourgogne, elk met verschillende smaken en uitdrukkingen.

DE TOEGELATEN DRUIVENRASSEN

Min. 30% Chardonnay (frisheid en elegantie)
30% Pinot Noir (fruitigheid, vinositeit, structuur)

Max. 20% Gamay

20% Aligoté (levendigheid)

Max. Opbrengst van 100L voor 150 kg druiven

Min. 12 maanden veroudering sur lattes

Bijkomende classificatie

"**Eminent**" aanduiding: meer dan 24 maand sur lattes
blinde keuringsdegustatie

"**Grand Eminent**" aanduiding: uitsluitend Chardonnay en Pinot Noir
min. 75% sap van Cuvée
meer dan 36 maand sur lattes
max. 12 g dosage
blinde keuringsdegustatie

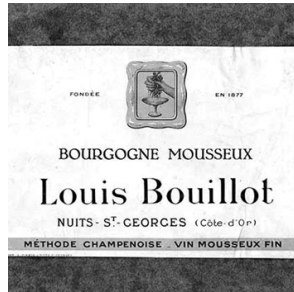
Historiek Crémant de Bourgogne

LOUIS BOUILLOT



1877 Jean Bouillot: start wijnhandel "Bourgogne Mousseux"

1915 Louis en Adrien Bouillot starten eigen productie schuimwijnen



1943 "Bourgogne Mousseux" op basis van wijnen uit Bourgogne

1975 AOP Crémant de Bourgogne

1996 Huis Bouillot wordt overgenomen door Boisset

2013 Nieuwbouw ultra moderne installatie



PRODUKTIEPROCES BIJ L. BOUILLOT

FRACTIONERING:

- Persing 100L van 150 kg druiven
- Per druivensoort en per bron van afkomst
- Most gecompartmenteerd: eerste sap "cuvée" (de zuiverste)
2° sap "taille" (de krachtigste)

vinificatie:

- Druivensoort
- Origine
- Cuvée
- Taille



Afzonderlijk alcoholische
gisting op lage temperatuur
gedurende 14 dagen



Malolactische gisting op basis
Van typiciteit en vintage

TIRAGE

- Na blending (assemblage: jonge wijn en “réservevijn)
- Toevoeging gistcellen + rietsuiker
- 2° gisting op fles gedurende +- 15 maand



REMUAGE



DEGORGEMENT

- Flessen worden ontdaan van fijne droesem in vriesbad
- Toevoeging liqueur de dosage (wijn met opgeloste rietsuiker)
- Definitief kurk en muselet aangebracht

HABILLAGE

- Flessen rusten liggend enkele weken voor het “verteren” van gistsmaak

Aangepaste glazen



Gouden regels voor schuimwijn glazen

Afwassen in warm water met enkele druppels afwasmiddel

Spoelen in heet helder water

Afdrogen met zuivere handdoek



De geproefde Crémants op een rijtje

Perle d'Ivoire "Blanc de Blancs"



Samenstelling :	Chardonnay, aligoté
Rijping :	18 mnd sur lattes
Dosage :	10 g
Kleur:	Lichtgeel fijne pareling
Neus:	Frisse neus, citrus, lichte botertoets
Mond:	Zuiver, zacht met mooie frisheid Elegante zuren
Kwaliteitsniveau:	Speelse apertief
Foodpairing:	Apero, oesters
Commentaar van:	Anne Vion



Perle de Nuits "Blanc de Noirs" Eminent

Samenstelling :	Pinot Noir, Gamay
Rijping :	24 mnd sur lattes
Dosage :	10 g
Kleur:	Licht goudgeel, fijne belletjes
Neus:	Vrij complex, limoentoets, licht etherisch, toetsje wilgensap
Mond:	Zuiver, méér structuur dan vorige Elegante zuren
Kwaliteitsniveau:	Hoog,
Foodpairing:	Uitgebreid aperitiefhapjes, gerookte vis
Commentaar van:	Jerome Debaere

Perle Rare Vintage 2019 Eminent



Samenstelling :	45% Chardonnay, 35% Pinot Noir 10% Aligoté, 10% Gamay
Rijping :	24 mnd sur lattes
Dosage :	10 g
Kleur:	Licht goudgeel, mooie pareling
Neus:	Frisse neus, meer gesloten dan vorige, Licht bloemig, complexe aroma's
Mond:	Vineus, levendig, verse lichte botertoets
Kwaliteitsniveau:	Moeilijk te onderscheiden van champagne
Foodpairing:	Verse tonijn, rillette, visbereidingen
Commentaar van:	

Perle d'Or Grand Eminent 2018



Samenstelling :	53% Pinot Noir, 47% Chardonnay
Rijping :	36 mnd sur lattes
Dosage :	6g
Kleur:	Goudgeel met licht roze schijn, lichte evolutie
Neus:	Licht secondaire aroma's, hint van citrus en pom-pelmoes
Mond:	Rijk, mineraliteit, licht bittertje, Lange afdronk
Kwaliteitsniveau:	Hoog,
Foodpairing:	Vis met mousselinesaus
Commentaar van:	Carine Merlin



Perle d'Aurore Rosé

Samenstelling :	Pinot Noir, Chardonnay, Gamay
Rijping :	12mnd sur lattes
Dosage :	12g
Kleur:	Heel lichte roze schijn, mooie pareling
Neus:	Geroosterd brood, framboos, snoepjes
Mond:	Zachte, licht ronde aanzet, verleidelijk , Frisse, speelse afdronk
Kwaliteitsniveau:	Zomer, easy drinking,
Foodpairing:	No nonsens apéro,
Commentaar van:	Thierry Verschuere



Perle d'Or Rosé 2017

Samenstelling :	49 % Pinot Noir (deels eiklagering) 46 % Chardonnay, 5 % Gamay
Rijping :	36 mnd sur lattes
Dosage :	8 g
Kleur:	Oude zalmkleur
Neus:	Fruitig, aardbei, framboos, vineus, toasted
Mond:	Complexer, rijk maar toch veel frisheid Héél mooie, grootse afsluiter
Kwaliteitsniveau:	Grootse "Cuvée"
Foodpairing:	Kalfsvlees
Commentaar van:	Bob David



Dessus Les Vermots 2012 extra brut

Samenstelling :	100% Pinot Noir, 20% op eiken vaten Druiven afkomstig van Savigny les Beaune
Rijping :	48 mnd sur lattes
Dosage :	4g
Kleur:	goudgeel, lichte evolutie
Neus:	Vrij intens, framboos, licht lactisch, brioche
Mond:	Vrij strakke aanzet, mineraliteit, vinositeit
Kwaliteitsniveau:	Culinaire crémant
Foodpairing:	Vis met rijke saus, gevogelte
Commentaar van:	M. Cordaro



Alleen lachende gezichten bij roze pareltjes

Besluit: Crémant de Bourgogne , boeiend door zijn diversiteit van stijlen en smaken.

Een tof alternatief voor Champagnes.

Samenstelling: J. De Crits-Vion