

## Crémants : 10 belles alternatives au champagne sélectionnées par la rédaction, à partir de 11 euros



Le crémant est une alternative au champagne pour les fêtes. yrabota / stock.adobe.com

Avec une production de plus en plus qualitative et des prix sages, les crémants s'affichent comme une alternative tout à fait crédible pour les fêtes. Voici nos coups de coeur du moment.

Il suffit de se rendre en [Alsace](#), dans la Loire ou dans le Jura pour constater l'effervescence autour des crémants . Peu de vigneron de ces régions se privent pour proposer au moins une cuvée, si ce n'est plusieurs, de ce vin à bulles longtemps considéré comme le parent pauvre du champagne . Il y a encore peu, difficile de venir accompagné d'une bouteille de crémant à un dîner sans le regard interrogateur, voire un tantinet snob, de l'assemblée. Rappelons au passage que les règles de production de l'appellation sont assez proches de celle du champagne. Et surtout, voilà peut-être l'un des vins français ayant observé l'une des plus belles dynamiques ces dernières années. Réduction du dosage en sucre, élevage prolongé... Une qualité qui grimpe et des prix qui restent sages, pour le plus grand plaisir du consommateur, qui observe dans le même temps une montée en flèche des tarifs champenois, y compris sur les cuvées d'entrée de gamme. Voilà les ingrédients d'une vraie montée en puissance des crémants.

### **Domaine Chasselay - Lune**

Crémant de Bourgogne

Note Le Figaro : **96/100**

Prix : 28,00 €

Un crémant de Bourgogne produit dans le Beaujolais , mais quel crémant ! Les Chasselay sont installés à Châtillon d'Azergues depuis 6 siècles. Claire et son frère Fabien proposent des vins toujours savoureux, vinifiés proprement pour toujours exprimer au mieux les terroirs, qu'ils soient de Moulin-à-Vent , de Brouilly ou de Morgon . Ici, les bulles s'expriment avec une rare finesse, à faire flancher les plus fidèles du champagne : de la finesse et du tonus au nez, et une bouche

gastronomique d'un charme infini, avec ces amers sublimes en finale.

*Disponible en ligne sur [bibineclub.fr](#) et en commande auprès du domaine*

**Vignoble des 3 Terres - Brut nature**

Crémant d'Alsace

Note Le Figaro : **95/100**

Prix : 25,00 €

Symbole d'une Alsace sûre de ses qualités et ambitieuse, le vignoble des 3 Terres, incarné par la famille Mann à Eguisheim. En 2009, Sébastien rejoint ses parents au domaine après une expérience chez Vouette et Sorbée, l'une des maisons historiques en biodynamie en Champagne. Toute suite, l'ambition de produire des bulles gastronomiques se fait sentir et notamment cette cuvée brut nature, sans aucun sucre ajouté, au nez magnifiquement brioché, évoquant l'amande et les champignons séchés. La bouche est superbe, crémeuse, dotée d'une très belle acidité, sans jamais verser dans le mordant.

*Disponible en ligne sur [copainscommeraisins.com](#)*

**Domaine Bonnigal-Bodet - Brut d'Enfer**

Crémant de Loire

Note Le Figaro : **94/100**

Prix : 16,00 €

En Touraine, le domaine Bonnigal-Bodet n'en finit plus de faire parler de lui. Et pour cause, Jean-Baptiste Bonnigal et Stéphane Bodet ont repris l'affaire il y a 10 ans pour en tirer des vins éclatants. Le crémant Brut d'Enfer, non dosé - autrement dit sans sucre ajouté -, est un modèle du genre, avec son nez avenant de noisettes toastées, sa bouche pleine de gourmandise évoquant les fruits à noyau (pêche, abricot) et sa finale sur l'amande amère de grande allure.

*Disponible en ligne sur [cdv-dionysos.com](#)*

**Domaine Les Hautes Terres - Joséphine**

Crémant de Limoux

Note Le Figaro : **93/100**

Prix : 21,00 €

Bienvenue à Roquetaillade, en haute vallée de Limoux. Pour les réfractaires aux cours de géographie, nous sommes à 30 km au sud de Carcassonne, aux confins du Languedoc, où Gilles et Geneviève Azam élèvent mauzac, chenin, chardonnay et malbec. Leurs crémants, ici la cuvée Joséphine, prouvent que la noblesse des bulles est aussi à chercher dans des contrées sudistes. Nez vif, floral, annonçant une bouche umami, autrement dit très savoureuse, portée par une bulle majestueuse et des arômes de miel de fleurs.

*Disponible en ligne sur [cave-spirituelle.com](#)*

**Domaine Rolet - Blanc de noirs**

Crémant du Jura

Note Le Figaro : **93/100**

Prix : 19,00 €

Dans l'intimiste Jura, le domaine Rolet fait figure de " gros, avec sa soixantaine d'hectares. Locomotive de l'appellation Arbois, cela n'empêche pas la famille Rolet d'exploiter des terroirs divers en Côtes du Jura, Étoile, et Château-Chalon pour des vins jaunes qui honorent le genre. Côtés crémants, notre coup de coeur va au blanc de noirs, catégorie sous-représentée, mais que l'on apprécie tout particulièrement pour son nez ample évoquant les fruits rouges frais bien mûrs et sa bouche qui attaque sur les amers, puis un beau fruité, avant les agrumes en finale. Un vin taillé pour la table.

*Disponible en commande auprès du domaine***Domaine Léon Boesch - Soixante-douze**

Crémant d'Alsace

Note Le Figaro : **92,5/100**

Prix : 15,60 €

Bien connue pour défendre la biodynamie en Alsace, la famille Boesch est installée depuis 11 générations dans la vallée Noble. Au programme, deux crémants, dont cette cuvée Soixante-Douze, référence à l'année (1972) d'installation au domaine de l'avant-dernière génération incarnée par Gérard qui après quatre ans à Avize (en Champagne, tiens, tiens...) décide à l'époque de produire des crémants ambitieux. Nez de crème d'amande et de poire bien juteuse et bouche portée par une belle bulle. C'est suave, avant une finale tendue sur les zestes d'agrumes.

*Disponible en commande auprès du domaine***Domaine Amirault - Brut**

Crémant de Loire

Note Le Figaro : **92/100**

Prix : 15,30 €

À la frontière entre l'Anjou et la Touraine, Agnès et Xavier bichonnent leur trentaine d'hectares en bio et en biodynamie répartis sur plusieurs terroirs autour du village de Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Plusieurs crémants sont produits par le domaine, mais nous avons retenu la cuvée Armantine, baptisée en hommage à l'arrière-grand-mère angevine de Xavier. Nez élégant, très sobre, qui évoque la pomme verte et les agrumes frais. Bouche élégante et vive, pleine de tension. Des arômes de poire et une bulle bien fine.

*Disponible en ligne sur [caviste-vins-bio.com](http://caviste-vins-bio.com)***Domaine Chancelle - Rosé**

Crémant de Loire

Note Le Figaro : **91/100**

Prix : 11,00 €

Dans une vallée de la Loire acquise à la cause du bio, Thierry et Lydie Chancelle ne font pas exception et se sont même fait un nom, grâce à des vins libres du moindre intrant chimique. Leur domaine, sis à Turquant, fait honneur aux deux stars locales, cabernet franc et chenin, avec des prix toujours doux et une qualité constante. En témoigne ce crémant rosé, qui

s'échange contre à peine plus qu'un billet rouge, au nez gourmand de petits fruits rouges et à la bouche fraîche. Un idéal d'entrée en matière.

*Disponible chez les cavistes et en commande auprès du domaine*

**Domaine de Haute Perche - Brut nature**

Crémant de Loire

Note Le Figaro : **91/100**

Prix : 17,00 €

Voici l'un des domaines qui fait beaucoup parler aux portes d'Angers, en plein coeur de la vallée de l'Aubance. À l'origine de cette renaissance, il y a le rachat en 2019 par Thierry Denjean, son association avec le vigneron suisse Alex Stauffer et leur volonté commune de s'orienter vers la biodynamie. Ensemble, ils ont développé une gamme lisible, une identité visuelle léchée et des vins franchement convaincants. Le crémant brut nature séduit avec son nez séducteur de pêche, à la pointe légèrement vanillée, et sa bouche sur les zestes d'agrumes confits.

*Disponible en commande sur le site du domaine*

**Domaine Wach - Brut chardonnay**

Crémant d'Alsace

Note Le Figaro : **91/100**

Prix : 11,00 €

Un domaine à suivre en Alsace, à la gamme bien pensée. À Andlau, Pierre Wach et sa compagne Jessica ont pris la relève pour mener à bien la destinée de ces vins toujours bien faits, et notamment ce crémant, très classique dans l'approche, mais résolument élégant, avec ce nez sur la poire, cette bouche de pêche fraîche bien mûre et cette fine amertume en finale.

*Disponible en commande en ligne sur le site du domaine*