



CREMANTS DE FRANCE janvier 2020

MATCH CREMANTS VS CHAMPAGNES

La Champagne relève la tête, mais à quel prix ?

La quatrième édition de nos confrontations entre champagnes et crémant de France, consacrée aux rosés et aux bruts sans année, a tourné à l'avantage de la Champagne. Mais les crémants sont dans les roues, et toujours moins chers. Eclairage. Les trente-six bruts sans année (dix-huit champagnes et dix-huit crémants) et les seize rosés dégustés à l'aveugle, le 8 novembre, dans les locaux de l'Union des producteurs et élaborateurs de Crémant de Bourgogne, à Beaune, par un jury composé de la rédaction de Bourgogne Aujourd'hui/ Crémants de France, d'Eva Navarro (oenologue) et Arnaud Cagni (caviste).

Brut sans année : Les Blancs

5ème ex aequo - 16/20 MURÉ Crémant d'Alsace Constellation

Brioché, frais, gourmand car dosé à 8g par litre.

Brut sans année : Les Rosés

5ème ex aequo - 15,5/20 MURÉ Crémant d'Alsace Rosé

Frangipane, amande douce, fraise, et framboise se partagent le nez, précédant une bouche ronde mais puissante.