



Jaillance

ET SI  
LE CRÉMANT  
NE SE DÉGUSTAIT PAS  
UNIQUEMENT DANS  
UNE FLÛTE ?

---

---

Fidèle à sa nouvelle image audacieuse, Jaillance invite à bousculer  
les codes des fêtes avec deux cuvées AOC à bulles...  
aussi élégantes qu'accessibles.

---

---

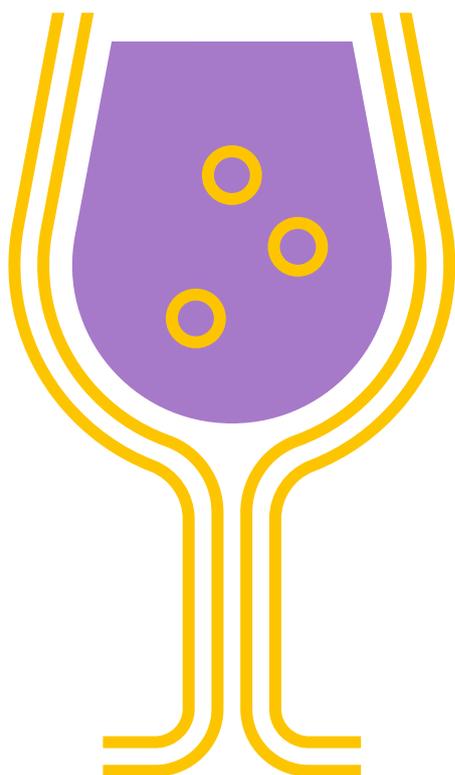
---

---

À l'approche des fêtes de fin d'année, la Maison Jaillance, leader de l'AOC Clairette de Die et acteur majeur de l'AOC Crémant de Bordeaux, célèbre l'audace tout en finesse.

**Et si, cette fois, les bulles sortaient du cadre traditionnel ?**

Deux cuvées stars, le **Crémant de Bordeaux** et le **Crémant de Die**, se révèlent pleinement à cette période. Parce que les bulles Jaillance ne sont pas réservées aux grandes flûtes classiques : elles s'invitent à Noël avec simplicité chic et accessibilité !



## JAILLANCE, OU L'ART DE SAVOURER SON CRÉMANT AUTREMENT

À Noël, les Français ont l'habitude de trinquer dans des verres tulipes. Mais est-ce vraiment le meilleur choix pour sublimer les vins effervescents ? Pour un twist plus moderne, Jaillance mise sur le verre à vin blanc. Sa forme arrondie permet de révéler au mieux ses arômes en assurant une surface d'échange supérieure entre le vin et l'air. Plus qu'un simple détail : il s'agit d'une nouvelle manière de déguster son Crémant.

Un joli verre pour accompagner apéritifs, entrées, plats ou desserts de fêtes !

---

---

## ZOOM SUR LES CUVÉES STARS DE NOËL

Le Crémant représente 8 régions de France. Il offre ainsi un tour des terroirs à tous les amateurs et épiqueuriens, curieux de (re)découvrir et perpétuer le savoir-faire français.

Parmi eux, 2 régions à l'honneur : le Crémant de Bordeaux et le Crémant de Die de la Maison Jaillance.

### SCOOP sous embargo jusqu'au 31/10 :

Le Crémant de Die et le Crémant de Bordeaux Jaillance viennent tous deux d'être désignés Saveur de l'Année 2026 par un jury de consommateurs avec des notes supérieures à 16.

## LE CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT AOC JAILLANCE

Reconnu AOC depuis 1990, c'est le seul vin effervescent de la région bordelaise à bénéficier de cette appellation. Vinifié comme le Champagne, selon la méthode traditionnelle, il est aussi récolté à la main conformément au cahier des charges strict du Crémant.

Le Crémant de Bordeaux Jaillance séduit par son élégance et sa structure. Son intensité et ses notes d'agrumes équilibrées, légèrement briochées, révèlent toute l'intensité aromatique de son terroir. Il incarne avec raffinement chaque moment des repas de fêtes.

### SES CARACTÉRISTIQUES :

**Robe :** Brillante, jaune pâle avec des reflets dorés et une bulle fine.

**Nez :** Belle intensité sur des arômes d'agrumes et d'aubépine.

**Palais :** Attaque équilibrée et ample avec une élégante persistance sur des notes briochées

**Cépage :** 100% Sémillon.

Le Crémant de Bordeaux Brut Jaillance existe également en Brut Rosé ou en Demi-Sec.

### Où retrouvez le Crémant de Bordeaux Jaillance ?

Dans toutes les enseignes de la grande distribution

PVC : moins de 7€

D'autres cuvées disponibles sur [jaillance.com](http://jaillance.com)

### L'accord parfait :

Noix de St-jacques, oeuf de truite, topinambour.

### Le mot du chef Anthony Bonnard :

Les fruits de mer avec leurs saveurs iodées et leurs chairs tendres s'accordent parfaitement avec les fines bulles de ce Crémant ainsi que les œufs de truite qui viendront balancer avec sa longueur en bouche.

## LE CRÉMANT DE DIE BRUT AOC JAILLANCE

Produit lui aussi selon la méthode traditionnelle et récolté à la main, conformément au cahier des charges très strict du Crémant, il est reconnu AOC depuis 1993.

**Le Crémant de Die Jaillance est plus confidentiel.** Il associe la finesse de la Clairette blanche au volume floral de l'Aligoté. Ses bulles légères révèlent des arômes subtils et apportent une fraîcheur idéale pour tous les palais. Il sublime les repas de fêtes.

### SES CARACTÉRISTIQUES :

**Robe :** Belle teinte or pâle aux reflets jaunes, mousse fine, cordon persistant.

**Nez :** Fleurs blanches, arômes d'amandes et de pêches de vigne.

**Palais :** Fraîche et équilibrée avec une pointe de vivacité.

**Cépages :** Clairette blanche, Aligoté et Muscat blanc à petits grains.

### Où retrouvez le Crémant de Die Jaillance ?

Principalement en régions Nord, Est et Rhône-Alpes chez Carrefour, Leclerc et Intermarché.

PVC : moins de 8€

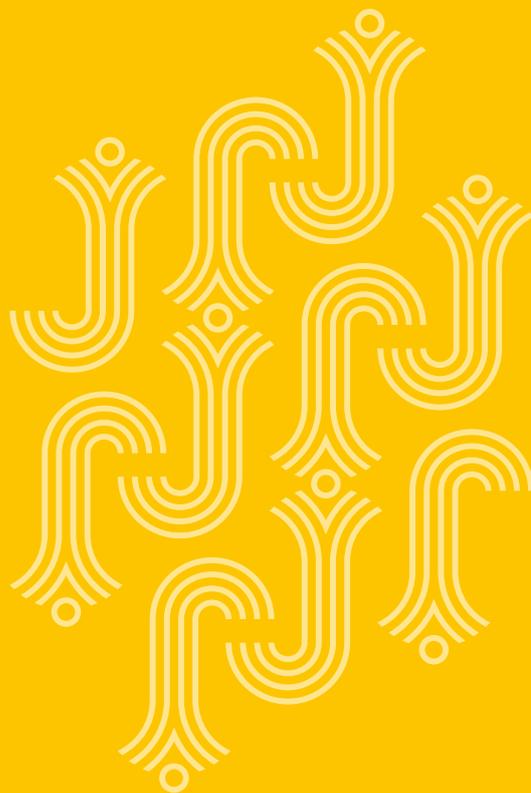
D'autres cuvées disponibles sur [jaillance.com](http://jaillance.com)

**L'accord parfait :** Clémentine, miel, chataignes grillées.



Les zestes de clémentine en sirop rappelleront les notes amères d'agrumes confits. Le miel et la chataignes apportent une légèreté à la dégustation et font ressortir tous les arômes de ce Crémant.





## NOUVEAUX PACKAGINGS

Pour célébrer ses 75 ans de savoir-faire, la Maison Jaillance signe de nouveaux packagings et sublime ses cuvées. Des formes incurvées, de la dorure et des codes élégants pour le Crémant de Die & le Crémant de Bordeaux qui se positionnent comme les AOC effervescentes indispensables des instants plaisirs accessibles.

**D'autres gammes d'AOC Crémant de Bordeaux et AOC Crémant de Die Jaillance sont disponibles sur la boutique en ligne : [www.jaillance.com](http://www.jaillance.com)**

### À propos d'Anthony Bonnard :

Fils de restaurateur-traiteur, Anthony Bonnard a très tôt trouvé sa vocation, en grandissant au plus près des fourneaux. Sa passion s'est confirmée lors de sa formation à l'École hôtelière de Tain-l'Hermitage, récompensée en 2015 par une distinction au Concours Général des Métiers. Il s'est enrichi tout au long d'un parcours accompli notamment dans des établissements étoilés comme chez Régis et Jacques Marcon, l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle et le Plaza Athénée aux côtés d'Alain Ducasse, l'Hôtel d'Angleterre à Genève avec Mickael Coquelle ou encore la Maison Bonnet à Grâne avec Sébastien Bonnet. Il a élargi ses influences en Allemagne, au Sénégal, en Irlande. En mai 2022, il concrétise son projet en ouvrant L'Abc, son propre restaurant situé au cœur de la Drôme, à quelques kilomètres de Die. Ce lieu sobre et sincère reflète une cuisine «gastronomiquement locale», construite autour de produits naturels, issus autant que possible du terroir régional. La carte y évolue au fil des saisons, en étroite collaboration avec les producteurs et au rythme de la nature.

### À propos de Jaillance :

Maison d'excellence depuis 1950, Jaillance incarne les vins effervescents AOC en France et se positionne naturellement comme le leader de la Clairette de Die et un intervenant majeur du Crémant de Bordeaux. Jaillance est un des membres fondateurs du label collectif Vignerons Engagés depuis 2007. 2e label RSE de France reconnu par les consommateurs pour une démarche responsable, de la vigne au verre.

**En savoir plus :** [www.jaillance.com](http://www.jaillance.com) - Cave Jaillance - 355 avenue de la Clairette - 26150 Die | +33 (0)4 75 22 30 00

**Suivre l'actualité de la @MaisonJaillance sur :**



### Contact média



**Sophie Roussel**  
s.roussel@monet-rp.com  
0743308381

**Marie Boguet**  
m.boguet@monet-rp.com  
0640731069

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**