

5^e édition de la Dégustation annuelle

Les Grandes Maisons d'Alsace dévoilent le nouveau millésime à Colmar le 30 mars

À l'occasion de l'édition 2026 de la dégustation du nouveau millésime, les Grandes Maisons d'Alsace célèbrent un anniversaire emblématique : les 50 ans de l'appellation Crémant d'Alsace, reconnue par décret en 1976. Pas moins de 23 Maisons vont se réunir lundi 30 mars au Grand Hôtel Bristol à Colmar pour échanger avec les professionnels autour du dernier millésime et leur présenter leurs cuvées.

Imaginée par les Grandes Maisons d'Alsace pour valoriser le savoir-faire et l'excellence des maisons alsaciennes auprès des prescripteurs, cette dégustation professionnelle est devenue **un rendez-vous incontournable en Alsace**, organisée au cœur même du terroir, à Colmar. Cette demi-journée est un temps privilégié qui permet de dresser un état des lieux du millésime à un instant clé, mais aussi de déguster une très large palette de cuvées, favorisant les échanges directs entre producteurs et professionnels.

Le 30 mars, au Grand Hôtel Bristol, chaque maison présentera un nouveau millésime, un crémant et trois cuvées « Coup de cœur », offrant ainsi une vision complète et représentative du vignoble alsacien, soit plus de 120 références de vins.

Les retours des participants des dernières éditions témoignent des atouts de cet événement :



“ Les Grandes Maisons d'Alsace ont créé
l'occasion idéale d'avoir accès à tout un millésime ”

“ Non seulement, c'est un moment unique de
rencontres, d'échanges et de partages
mais en plus on peut déguster des vins qu'on n'a pas
l'habitude de déguster ”

“ C'est la chance d'avoir les plus belles maisons
du vignoble alsacien réunies au même endroit ”

“ Réunir toutes les Maisons au même endroit,
ça n'arrive qu'une fois par an,
c'est donc une occasion unique de rencontrer les
vignerons et d'échanger sur leurs cuvées ”

Depuis sa création en 2021, cette dégustation annuelle attire chaque année **une centaine de participants** : sommeliers, cavistes, restaurateurs, chefs d'entreprise et journalistes. En célébrant les **50 ans du Crémant d'Alsace**, cette édition 2026 revêt une dimension toute particulière. Aujourd'hui, l'appellation représente **un quart de la production des vins d'Alsace (24% précisément)**, fédère **près de 500 producteurs indépendants** et s'impose comme **le premier vin effervescent AOC consommé à domicile en France, hors Champagne**.



La dégustation du 30 mars prochain sera l'occasion de marquer l'anniversaire de ce vin effervescent qui incarne plus que jamais **l'identité, la diversité et l'excellence du vignoble alsacien**. Ce « **Voyage au cœur des bulles d'Alsace** » sera guidé par **Tristan Ringenbach, sommelier restaurateur au Valtrivin au moyen notamment du bar à crémants** où les visiteurs pourront déguster, découvrir et approfondir leurs connaissances.

👉 Découvrir le teaser ici => <https://www.youtube.com/shorts/XhELYWH3E3s>

📍 Dégustation professionnelle : [inscription obligatoire ici](#)

📅 Lundi 30 mars – 14h30/18h30
📍 Colmar – Grand Hôtel Bristol

Retrouvez l'actualité des *Grandes Maisons d'Alsace*
sur leur page [LinkedIn](#) et toujours sur leur site <https://www.grandes-maisons.alsace/>

À propos : Créé en 1913, le Groupement des Producteurs-Négociants du Vignoble d'Alsace regroupe 33 entreprises représentant 31 % des ventes de vins AOC d'Alsace à l'export. Avec 65 % des membres engagés en bio ou biodynamie, il joue un rôle clé dans la valorisation du vignoble alsacien.