

Régions et Appellations	Méthode	Cépages autorisés
Alsace		
Crémant d'Alsace	Traditionnelle	- <u>Vins blancs</u> : Riesling, pinot gris, pinot blanc, auxerrois et chardonnay. - <u>Vins rosés</u> : Pinot noir
Bordelais		
Crémant de Bordeaux	Traditionnelle	- <u>Vins blancs</u> : - minimum 70% de cépages dominants : Sémillon, sauvignon, muscadelle, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, - maximum 30% de cépages accessoires : Merlot blanc, colombar, ugni blanc. - <u>Vin rosés</u> : Cabernet franc, cabernet sauvignon, carmenère, merlot, malbec (côt), petit verdot
Bourgogne		
Crémant de Bourgogne	Traditionnelle	- <u>Vins blancs uniquement</u> : Gamay, pinot gris, pinot noir, aligoté, chardonnay, melon de Bourgogne (muscadet), pinot blanc et sacy.
Bourgogne mousseux	Traditionnelle	- <u>Vins rouges uniquement</u> : Pinot noir, gamay, César et tresso
Bugey		
Cerdon (ou Bugey-Cerdon)	Ancestrale	- <u>Vins rouges uniquement</u> : Gamay, poulard, pinot noir, pinot gris
Montagnieu (ou Bugey-Montagnien)	Traditionnelle	- <u>Vins blancs uniquement</u> : - minimum 70% de cépages principaux : Altesse, Chardonnay et Mondeuse - maximum 30% de cépages accessoires : Jacquère, Pinot Noir, Gamay et Molette
Vin du Bugey mousseux ou pétillant	Traditionnelle	- <u>Vins blancs</u> : - minimum 70% de cépages principaux : Chardonnay, Jacquère et Molette, - maximum 30% de cépages accessoires : Aligoté, Altesse, Mondeuse Blanche, Pinot Gris, Gamay, Pinot Noir, Mondeuse et Poulard. - <u>Vins rosés</u> : - minimum 50% de cépages principaux : Gamay et Pinot Noir, - maximum 50% de cépages accessoires : Mondeuse, Pinot Gris et Poulard.
Champagne		
Champagne	Traditionnelle (Champenoise)	- <u>Vins blancs</u> : Pinot noir, pinot meunier, chardonnay, arbane, petit meslier, pinot de juillet, pinot gris vrai (appelé « fromenteau »), pinot rosé, pinot blanc vrai, gamay (autorisé uniquement dans le département de l'Aube), - <u>Vins rosés</u> : Les vins de champagne rosés sont obtenus à partir des mêmes cépages que ceux utilisés pour les vins blancs, par assemblage (vin blanc et vin rouge) ou par saignée (extraction du moût pour concentrer les vins rouges en macération qui restent en cuve).
Jura		
Crémant du Jura	Traditionnelle	- <u>Vins blancs</u> : - minimum 50% de Chardonnay, - maximum de 50% de Savagnin. - <u>Vins rosés</u> : - minimum 50% de cépages principaux : Poulard et pinot noir, - maximum 50% de Trousseau.
Languedoc		
Crémant de Limoux	Traditionnelle	- <u>Vins blancs uniquement</u> : - Chardonnay : minimum 50 %, maximum 70% - Chenin : minimum 20% et maximum 40% - maximum 20% de cépages accessoires : maximum 20% de Mauzac Blanc et maximum de 10% de Pinot Noir.
Blanquette de Limoux	Traditionnelle	- <u>Vins blancs uniquement</u> : - minimum 90% de Mauzac, - maximum 10% de Chenin et de Chardonnay.
Blanquette méthode ancestrale	Ancestrale	- <u>Vins blancs uniquement</u> : 100% Mauzac
Savoie		
Vin de Savoie mousseux ou pétillant	Traditionnelle	- <u>Vins blancs uniquement</u> : Aligoté, altesse, jacquère, chardonnay, velteline, mondeuse blanc, chasselas, molette, gamay, pinot noir, mondeuse noire
Vin de Savoie AYZE mousseux ou pétillant	Traditionnelle	- <u>Vins blancs uniquement</u> : - Cépage principal : Gringet, - Cépages accessoires : Altesse et Roussette d'Ayze.
Seyssel mousseux	Traditionnelle	- <u>Vins blancs uniquement</u> : - Minimum 10% d'Altesse, - Autres cépages : Molette, chasselas (aussi appelé fendant)
Sud-ouest		
Gaillac mousseux - Méthode ancestrale	Ancestrale (Gaillacoise)	- <u>Vins blancs uniquement</u> : - minimum 50% de cépages principaux : Len de l'el , mauzac, mauzac rosé, muscadelle, - maximum de 50% de cépages complémentaires : Ondenc, sauvignon, sémillon (à compter de la récolte 2028 le sémillon ne sera plus accepté).
Méthode gaillacoise - Méthode traditionnelle	Traditionnelle	- <u>Vins blancs uniquement</u> : - minimum 50% de cépages principaux : Len de l'el , mauzac, mauzac rosé, muscadelle, - maximum de 50% de cépages complémentaires : Ondenc, sauvignon, sémillon (à compter de la récolte 2028 le sémillon ne sera plus accepté).

Régions et Appellations	Méthode	Cépages autorisés
Vallée de la Loire		
Crémant de la Loire	Traditionnelle	- <u>Vins blancs ou rosés</u> : - cépages blancs : Chardonnay, chenin, arbois, - cépages noirs : Grolleau, grolleau gris, pineau d'Aunis, pinot noir et maximum de 30% de cabernet franc et/ou de cabernet sauvignon.
Anjou mousseux	Traditionnelle	- <u>Vins blancs</u> : - minimum 40% de cépage principal : Chenin, - maximum 60% de cépages accessoires : Cabernet franc, cabernet-sauvignon, côt, gamay, grolleau, grolleau gris, pineau d'Aunis. - <u>Vins rosés</u> : Cabernet franc, cabernet-sauvignon, côt, gamay, grolleau gris, grolleau, pineau d'Aunis.
Saumur mousseux	Traditionnelle	- <u>Vins blancs</u> : - cépages blancs : Chenin et maximum de 20% de chardonnay et/ou de sauvignon, - maximum de 30% de cabernet franc, cabernet sauvignon, côt, gamay noir à jus blanc, grolleau, pineau d'Aunis et pinot noir. - <u>Vins rosés</u> : Cabernet Franc, cabernet sauvignon, côt, gamay noir à jus blanc, grolleau, pineau d'Aunis et pinot noir.
Touraine mousseux ou pétillant	Traditionnelle	- <u>Vins blancs</u> : - cépages blancs : Chenin, arbois, et maximum 20% chardonnay - maximum de 30% de cabernet franc, cabernet sauvignon, pinot noir, gamay, pinot meunier, pineau d'Aunis, côt, grolleau. - <u>Vins rouges</u> : Cabernet franc, cabernet sauvignon, pinot noir (localement). - <u>Vins rosés</u> : Cabernet franc, côt, noble, gamay et grolleau.
Vouvray mousseux ou pétillant	Traditionnelle	- <u>Vins blancs uniquement</u> : Chenin, Arbois
Montlouis mousseux ou pétillant	Traditionnelle	- <u>Vins blancs uniquement</u> : Chenin
Vallée du Rhône		
St-Paray mousseux	Traditionnelle	- <u>Vins blancs uniquement</u> : Roussanne, marsanne
Clairette de Die	Ancestrale (Dioise)	- <u>Vins blancs uniquement</u> : minimum de 75% de muscat à petits grains, et maximum de 25% de clairette
Crémant de Die	Traditionnelle	- <u>Vins blancs uniquement</u> : - cépage principal : minimum de 55% de Clairette, - cépages secondaires : minimum de 10% d'aligoté et maximum de 10% et minimum de 5% de muscat à petits grains.

Vins de marque entrant dans l'appellation Vins Mousseux de Qualité (VMQ)	
Marques	Cépages utilisés
Opéra	- <u>Vins blancs</u> : Chardonnay, autres - <u>Vins rosés</u> : Cabernet franc et grenache
Charles Volner	- <u>Vins blancs</u> : Chardonnay, autres - <u>Vins rosés</u> : Cabernet franc, autres
Kriter	- <u>Vins blancs uniquement</u> : Chardonnay, pinot blanc, autres
Café de Paris	- <u>Vins blancs</u> : Sauvignon, Ugni-Blanc, Sémillon, Chardonnay, Chenin et Colombard - <u>Vins rosés</u> : Gamay et Cabernet Franc
Muscador	- <u>Vins blancs</u> : Muscat, autres - <u>Vins rosés</u> : Muscat, autres