



CHAMPAGNE
SANGIER

HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE

DOSSIER DE PRESSE

—

LANCEMENT D'UN MILLÉSIME INÉDIT
« LES OUBLIÉS »
AU BISTROT DU SOMMELIER - PARIS
(RESTAURANT DE PHILIPPE FAURE-BRAC)

—

DÉJEUNER SUR INVITATION

SOMMAIRE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE	3
<i>LE CHAMPAGNE SANGER VOUS DÉVOILE UN MILLÉSIME PRESTIGIEUX LORS D'UN DÉJEUNER-PRESSE</i>	
LES OUBLIÉS 2005 : PRÉSENTATION DU MILLÉSIME	4
UN LIEU UNIQUE	6
LA GAMME DU CHAMPAGNE SANGER	7
CONTACTS	8

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE CHAMPAGNE SANGER VOUS DÉVOILE UN MILLÉSIME
PRESTIGIEUX : « LES OUBLIÉS »
(DÉJEUNER-PRESSE* & APRÈS-MIDI DÉGUSTATION)

Le Champagne SANGER a le plaisir de vous inviter au lancement de sa cuvée « Les Oubliés 2005 » lors d'un déjeuner de presse* qui se déroulera le Lundi 29 mai 2017 chez Philippe Faure-Brac - Paris.

INFORMATIONS-CLÉS :

Déjeuner-Pressé* et/ou Après-midi Dégustation Libre

Date : Lundi 29 mai 2017

Horaires : Déjeuner à 12h* / Libre entrée de 14h - 16h

Lieu : Le Bistrot du Sommelier, 97 Boulevard Haussmann 75008 Paris.

Invitation sur demande à : contact@sanger.fr

Chaque année, le Champagne SANGER vous fait découvrir et apprécier ses plus belles créations lors d'une Journée Dégustation. Cette année, le Champagne Sanger prend ses quartiers dans le huitième arrondissement de Paris pour vous dévoiler sa nouvelle cuvée « Les Oubliés 2005 ». Chefs de caves, enseignants et élèves d'Avize Viti Campus vous accueillent pour vous faire découvrir pas à pas, l'histoire et l'esprit de ce Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé en édition limitée.

LES OUBLIÉS - MILLÉSIME 2005

Au Champagne SANGER se cache une collection rarissime de Grands Crus Chardonnay : Les Oubliés. Chaque grande année, le chef de cave du Champagne SANGER « oublie » 500 flacons de Blanc de Blancs millésimé d'Avize dans un caveau secret situé à 10 mètres sous la craie. Après de longues années passées dans la pénombre, traversant les âges, les Oubliés 2005 vous seront dévoilés.

UN LIEU UNIQUE

Pour cette nouvelle édition, le Champagne SANGER vous ouvre les portes d'une adresse exceptionnelle : le Bistrot du Sommelier, restaurant prestigieux dirigé par le célèbre Philippe Faure-Brac, sommité dans le monde des sommeliers.

PLUS D'INFORMATIONS OU RECEVOIR VOTRE INVITATION
PERSONNELLE : contact@sanger.fr / Tél. : +33(0)3 26 57 79 79



*Déjeuner sur réservation. Les places sont limitées à 18 personnes.

LES OUBLIÉS 2005 : PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

LES OUBLIÉS 2005

Les Oubliés 2005 est un pur Chardonnay d'Avize. Il excelle dans un équilibre entre grillé et fruité où se révèlent les différentes expressivités du Chardonnay.

DÉGUSTATION

Sa robe est jaune aux reflets verts. En bouche, son amplitude se dévoile crescendo : on y entre discrètement par une petite porte dérobée, jusqu'à découvrir progressivement toutes ses couleurs et son univers aromatique.

Lorsqu'il s'ouvre pleinement, ce sont les agrumes mûrs, ponctués d'épices fines (poivre noir) et d'une touche de grillé, cacaoté qui nous transcendent. Enfin, le miel, la patine s'allient à son caractère racé pour une fin de bouche longue, sans rupture, dans une délicieuse continuité ascendante.

C'est un vin structuré et très fin doté d'une grande matière qui sublimera homard, Saint-Jacques, cailles cuisinées avec beaucoup d'élégance mais aussi au goûter autour d'un cake et de sa salade de fruits.

L'ANNÉE 2005 AU CHAMPAGNE SANGER

2005 fut une année de vendanges tardives. Ainsi, les Chardonnay furent-ils récoltés à haute maturité pour en cueillir les arômes. Mis en bouteille en 2006, il évoluera durant près de 10 ans sur lies. Les lies maintenues en suspension grâce au poignettage réalisé par les élèves du Champagne Sanger lui permirent de se nourrir, de s'exalter.

Aujourd'hui, c'est un Millésime empli d'arômes et d'amour, à déguster entre personnes que l'on aime.



Le premier millésime dévoilé. Approuvé par les chefs de cave SANGER, il est prêt à être savouré. Disponible en flacon symphonie verte avec son coffret haut de gamme et son dépliant en français, anglais, espagnol et japonais.

- > 100 % Chardonnay
- > Millésime 2005
- > Avize - Grand Cru
- > Extra-brut (4 g/l)
- > Bouteilles numérotées
- > Édition limitée à 500 flacons par millésime

UN LIEU UNIQUE : LE BISTROT DU SOMMELIER - PARIS PAR PHILIPPE FAURE-BRAC

LE BISTROT DU SOMMELIER

C'est au 97 Boulevard Haussmann que Philippe Faure-Brac, sommelier, a lancé son propre restaurant autour du vin, avec à la carte des milliers de références de vins issus de tous les vignobles français et internationaux. C'est un "restaurant à vins" comprendre par là qu'il est dédié à l'harmonie des vins et des mets. Philippe Faure-Brac y organise des soirées dégustations à l'image de la Journée Dégustation spéciale Les Oubliés pour le Champagne SANGER.

PHILIPPE FAURE-BRAC

Sommelier, restaurateur, auteur, chroniqueur et formateur
Meilleur Sommelier du Monde (Rio 1992)
M.O.F. Honoris Causa 2015
Meilleur Sommelier de France 1988
Meilleur Jeune Sommelier de France 1984

Né à Marseille en 1960, de famille originaire de Briançon dans les Hautes-Alpes. De culture provençale, c'est en suivant ses études de cuisinier dans les écoles hôtelières de Sisteron, Grenoble et de Nice qu'il découvre sa passion pour le vin. Il est dès lors dans son élément, apprend chaque jour l'histoire de chaque région, de chaque cépage, l'art de déguster et de parler du vin.

Après quelques expériences dans des restaurants parisiens, il décide de prendre son envol en 1984 en ouvrant, à 24 ans, le Bistrot du Sommelier - Paris. Il y accueille ses clients dans une atmosphère chaleureuse, les conseille avec soin et veille à l'approvisionnement de la cave.

Bistrot du Sommelier - Paris
97 Boulevard Haussmann 75008 Paris
bistrot dusommelier.com



LA GAMME DU CHAMPAGNE SANGER

Depuis 1952, les élèves d'Avize Viti Campus élaborent les cuvées du Champagne SANGER avec leur chef de cave. Chacune d'entre elles transcrit une facette de ce patrimoine historique, culturel et naturel pour une découverte multi-sensorielle et une plongée dans un univers unique. Par la séparation des cépages, des terroirs et des années, le Champagne SANGER se dote d'un panel inouï de 42 terroirs à la vendange, permettant de livrer une gamme unique de neuf champagnes et un ratafia

VOYAGE 360 - BRUT
GÉNÉROSITÉ NOIRE - BLANC DE NOIRS
TENDRE ESCAPADE - DEMI-SEC
TANGO PARADOXE - ROSÉ
PÈRES D'ORIGINES - MILLÉSIME 2008 - GRAND CRU
TRIANGLE MINÉRAL - MILLÉSIME 2009 - BLANC DE BLANCS - GRAND CRU
PRESTIGE ULTIME - MILLÉSIME 2008 - GRAND CRU
LOUISE EUGÉNIE - BRUT - FÛT DE CHÊNE
ANDROPHORE - RATAFIA



CONTACTS

Stéphane BLANC

Membre du Comité de Pilotage
Responsable de production
Mobile : +33 (0)6 21 26 36 68
stephane.blanc@avizeviticampus.fr

Jean-Luc PROST

Membre du Comité de Pilotage
Coordonnateur pédagogique entre l'EPL et la Coopérative
Tel. : 00 33 (0) 3 26 57 50 42
jean-luc.prost@avizeviticampus.fr

Nicolas ROBERT

Membre du Comité de Pilotage
Responsable de la gestion des ressources
Mobile : +33 (0)6 87 47 80 80
nicolas.robert@avizeviticampus.fr

Régis THIBERT

Membre du Comité de Pilotage
Responsable Stratégie Développement Export
Mobile : +33 (0)6 29 24 47 17
regis.thibert@avizeviticampus.fr



CHAMPAGNE
SANGER
HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.
Coopérative des Anciens Elèves de la Viticulture - 51190 AVIZE - France - CM-801-002

VOYAGE 360 - BRUT



Voyage 360 évoque le voyage gustatif au cœur de la Champagne permis par son assemblage traditionnel, équilibré en Chardonnay, Pinot Noir et Meunier, issus de 42 crus de la région. Cette cuvée représente fidèlement la Champagne et l'apport des élèves-coopérateurs de la Maison... Une découverte sans fin de la diversité des crus de la Champagne.

GÉNÉROSITÉ NOIRE - BLANC DE NOIRS



Riche en arômes de fruits jaunes et compotés, Générosité Noire est une cuvée chaleureuse, qui enveloppe le palais. Elle reflète la Générosité du terroir champenois, couvert à 70 % de cépages Noirs. C'est un champagne qui accompagne harmonieusement tout repas par la voluptueuse rondeur de ses Pinots Noirs et Meuniers.

TENDRE ESCAPADE - DEMI-SEC



Tendre Escapade est une incursion au cœur de la Champagne permise par son assemblage traditionnel équilibré en Chardonnay, Pinot Noir et Meunier, issus de 42 crus de la région. Par un vieillissement accru dans les caves du Champagne Sanger, cette cuvée présente des arômes mûres et suaves rappelant le miel... Une découverte sans fin de la diversité des crus de la Champagne dont la sucrosité s'associera idéalement aux desserts.

TERROIR NATAL - BLANC DE BLANCS
GRAND CRU



Avize, l'un des dix-sept villages classés Grands Crus de la Champagne, est le Terroir Natal du Champagne Sanger, où le Chardonnay s'épanouit sur la Côte des Blancs. Ce Blanc de Blancs Grand Cru est ainsi représentatif de cette roche-mère calcaire et de sa diversité de registres sur ce cépage. Il est le champagne d'apéritif par excellence, sa tonicité et sa salinité accompagneront les mets épurés.

TANGO PARADOXE - ROSÉ



Le Chardonnay fin, anguleux s'oppose ici au Pinot Noir gras et rond... La rencontre de ces mondes est à l'image du Tango dont le Paradoxe réside dans l'union unique d'une rythmique vive et précise à une grâce intense. De ces deux cépages naît ainsi un rosé osé : la dégustation révèle une valse de fruits rouges dans l'élégance du cépage blanc. Pour susciter cette alternance réussie, la sélection et la vinification sont rigoureuses. La méthode bourguignonne alliée à la méthode champenoise en crée un rosé de cocktail, de cuisine innovante, asiatique ou sucrée-salée.



Cette cuvée est fondée sur un assemblage de crus issus de l'apport des seize premiers anciens élèves, fondateurs de la Coopérative du Champagne Sanger. Elle prend ainsi, en toute évidence, un nom en leur honneur : Pères d'Origines.

Il s'agit d'un vin structuré : il se découvre progressivement à l'image d'une délicate éclosion pour un épanouissement final complexe et riche en arômes. Le Pinot Noir (50 %) et le Chardonnay (50 %) Grands Crus ont des expressions où il ne manque rien, ainsi Pères d'Origines est un vin plus encore qu'un champagne. Il est l'archétype de l'assemblage champenois et s'associera idéalement avec un repas automnal ou festif où ses notes de pain d'épices, figue, noisettes torréfiées et cannelle pourront charmer les papilles...

TRIANGLE MINÉRAL - MILLÉSIME 2009
BLANC DE BLANCS - GRAND CRU



La minéralité définit par essence le terroir champenois et se retrouve ici en une sélection unique : un cépage, une année, une parcelle : un Triangle Minéral. Issu du domaine viticole du Lycée d'Avize, ce Millésime est l'expression inédite et exceptionnelle d'un Chardonnay mature. Il s'exprime finement sur des notes de citron confit, de praline et de torréfaction. A associer avec des mets iodés.

PRESTIGE ULTIME
MILLÉSIME 2008 - GRAND CRU



Place à la quintessence : l'homme sélectionne le fleuron des meilleurs Chardonnays de la Maison, il s'offre un Prestige Ultime. Un luxe permis par la séparation des années et des terroirs dans les caves du Champagne Sanger donnant naissance à une délicate déferlante de saveurs. Ce Blanc de Blancs mature se déguste lors d'un apéritif important et sera le roi des rois sur des Saint-Jacques poêlées.

LOUISE EUGÉNIE - BRUT - FÛT DE CHÊNE



Louise Eugénie Puisard fut la généreuse donatrice à l'origine de la création de l'école. Elle appréciait tout particulièrement la vinification en fûts. Ainsi, en son honneur, cette cuvée porte son nom et est composée de 60 % de Chardonnay, de 20 % de Pinot Noir et de 20 % de Meunier vinifiés en fûts de chêne. Fraîche mais aussi de caractère, elle dévoile des arômes printaniers, entre puissance et finesse ; complexité et sensibilité ; sensualité et délicatesse... Sa structure en bouche accompagne idéalement des poissons à chair ou des volailles