

Le 10 novembre 2010

Dégustations réalisées par les étudiants de Michel Véron et disponibles sur son site Internet [www.viticulture-oenologie-formation.fr](http://www.viticulture-oenologie-formation.fr)

Les Champagnes de la gamme sont présentés ici dans l'ordre conseillé de dégustation.

*Il ne faut surtout pas vouloir faire déguster toute la gamme à vos clients. Le but est de déterminer quel Champagne ils ont l'habitude de consommer, pour essayer de leur faire découvrir (et acheter) un ou deux autres Champagne de la gamme, si possible plus chers, avant de les ramener vers la dégustation de leur Champagne habituel.*

## **Champagnes Blancs de Blancs**

Tous les Champagnes Blancs de Blancs de la gamme sont des Champagnes Grand Cru.

Les raisins des Champagnes Blancs de Blancs de la gamme proviennent presque exclusivement de l'Exploitation Viticole du Lycée Viticole de la Champagne.

### **Blanc de Blancs – Grand Cru (Brut)**

*Par Charlotte et Marine*

14,90 € par bouteille



Présentation sobre et réussie de la bouteille.

#### **Vue :**

- Jaune pâle avec des reflets verts, caractéristiques du Chardonnay, cépage exclusif de ce Champagne
- Lumineux
- Bulles fines et abondantes
- Cordon raffiné et persistant

#### **Nez :**

- Frais et agréable, accessible

- Dominante réjouissante d'agrumes frais (citron et pamplemousse), agrémentés de délicates nuances de beurre et de brioche, d'amande de de noisette

#### **Bouche :**

- Attaque vive et droite, soutenue par de délicates nuances minérales, grâce à un dosage faible (7 g/L de sucre), judicieusement choisi par Stéphane Blanc, son élaborateur
- Délicates nuances d'agrumes, en harmonie avec le bouquet
- Bonne longueur en bouche

Tout en élégance, ce Blanc de Blancs brut donne une belle image du Champagne Sanger, et des Grands Crus d'Avize, d'Oger et de Cramant dans la côte des blancs.

Idéale à l'apéritif, ou pour accompagner une entrée ou un plateau de fruits de mer.

#### **Blanc de Blancs - Grand Cru - Millésime 2006 (Brut)**

*Par Charline et Ophélie*

19,90 € par bouteille



#### **Vue :**

- Jaune or, avec des reflets verts
- Limpide et brillant
- Bulles fines

- Cordon subtil

**Nez :**

- Subtil et sensuel, le premier nez dévoile une dominante finement briochée, traduction du long vieillissement sur lattes qui permet l'autolyse des levures
- En évolution permanente et imprévisible, il surprend le dégustateur, alternant les notes grillées, torrifiées, et les agrumes confits

**Bouche :**

- Attaque vive et rafraichissante
- La bouche déroule ensuite une belle rondeur
- Finale délicieusement acidulée
- Grande longueur en bouche

Ce Blanc de Blancs Millésimé 2006 du Champagne Sanger exprime toute la finesse et la complexité des Grands Crus d'Avize.

Idéal à l'apéritifs, ou pour accompagner les poissons et les crustacés de vos repas festifs.

**Prestige de Sanger – Grand Cru – Millésime 2005 (Brut)**

*Par Aurore*

23,90 € par bouteille



Présentation originale et luxueuse.

**Vue :**

- Jaune doré
- Bulles fines
- Brillant et limpide
- Cordon persistant

**Nez :**

- Riche, complexe et élégant, il traduit toute la sensualité du Chardonnay, source d'émotions intenses et rares
- Subtiles nuances briochées et torréfiées, expressions de la maturité, résultats d'un long vieillissement sur lattes
- Le bouquet évolue ensuite vers de délicieuses notes de tabac, de noisette, de miel, de cire d'abeille, et d'agrumes confits

**Bouche :**

- Harmonie improbable entre la vivacité toute en tension, précise et minérale, et la rondeur généreuse, presque charnelle, agrémentée d'un soupçon de praline
- Finale délicatement acidulée et épicée (poivre)
- Longueur en bouche impressionnante

Avec cette Cuvée Prestige 2005, Nicolas Robert et Stéphane Blanc signent ici un grand Champagne, qui dévoile toute la subtilité des parcelles confidentielles des Grands Crus de Chardonnay du terroir d'Avize, au Cœur de la Côte des blancs. Cette Cuvée donne une belle image du Lycée Viticole de la Champagne.

Idéale pour les apéritifs festifs ou les moments choisis, seule ou accompagnée de toasts raffinés.

## Champagnes d'Assemblage

**Louise Eugénie** (Brut – Vinifiée en fûts de chêne)

25,00 € par bouteille



Hommage à Louise Eugénie, donatrice du domaine en 1914, qui à cette époque, vinifiait tout en fûts.

La composition de la Cuvée correspond aux proportions de l'approvisionnement actuel de la Coopérative des anciens élèves du Lycée viticole de la Champagne, le Champagne Sanger : 60 % de Chardonnay, principalement issus des Grands Crus d'Avize, d'Oger et de Cramant, 20 % de Pinot Noir en provenance des Grands Crus d'Aÿ et de Bouzy et 20 % de Pinot Meunier de Chaumuzy.

Présentation haut de gamme pour ce Champagne élaboré à partir des raisins d'une seule année de récolte (2005).

### **Vue :**

- Jaune or, intense
- Bulles fines
- Fin cordon persistant

### **Nez :**

- Puissant et épanoui, particulièrement réjouissant

- Complexe, il dévoile un festival aromatique, insaisissable :
  - Bois et vanille, traduction de la vinification et de l'élevage en fûts de chêne, parfaitement maîtrisé par Stéphane Blanc, son élaborateur
  - Café torréfié
  - Cerises à l'eau de vie
  - Amandes et noisettes grillées
  - Pruneaux et mûres confits

**Bouche :**

- Attaque franche, obtenue par la sélection rigoureuse des jus de premières presses
- Effervescence festive
- Ronde et profonde, soutenue par un boisé subtilement dosé, agrémenté de délicieuses nuances de poivre
- Longueur en bouche hors du commun

Cette Cuvée Louise Eugénie du Champagne Sanger symbolise toute la générosité et l'originalité de la Coopérative des anciens élèves du Lycée Viticole de la Champagne.

A déguster à l'apéritif, mais également tout au long du repas, pour accompagner vos volailles cuisinées et autres poissons en sauce.

## **Sanger – Grand Cru - Millésime 2006 (Brut)**

18,90 € par bouteille



50 % Chardonnay, issus des terroirs de Grands Crus de la Côte des blancs : Avize, Oger et Cramant, sur lesquels est installée l'Exploitation du Lycée Viticole de la Champagne.

50 % de Pinot Noir Grands Crus d'Aÿ et de Bouzy.

### **Vue :**

- Jaune doré
- Bulles fines
- Cordon persistant

### **Nez :**

- Élégant, il révèle une complexité remarquable
- Imprévisibles, les arômes se dévoilent progressivement :
  - Fruits rouges confits (fraise, cassis, ...)
  - Kirsch
  - Nuances de fruits exotiques et de cacao
  - Viennoiseries et pain grillé, résultat d'un vieillissement sur lattes parfaitement maîtrisé

**Bouche :**

- Attaque franche, soutenue par une effervescence intense, rapidement rattrapée par une rondeur gourmande et généreuse
- Nuances d'épices (poivre)
- Finale rafraîchissante
- Grande longueur en bouche

Ce Brut millésimé 2006 du Champagne Sanger donne une belle image des Grands Crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims.

Idéal pour les apéritifs festifs, avec des toasts au foie gras ou au saumon, mais également tout au long du repas, sur un chapon fermier ou un canard à l'orange.

**Sanger Tradition (Brut)**

*Par Clémence*

13,90 € par bouteille

**Vue :**

- Jaune doré
- Bulles fines et abondante
- Cordon délicat

**Nez :**

- Plaisant et festif, il révèle une belle complexité, résultat de l'assemblage traditionnel d'un tiers de chacun des trois cépages champenois (Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier), issus de deux années de récolte
- Délicieux arômes de fruits frais : agrumes (citron, pamplemousse), fruits rouges, pêches ...
- Subtiles nuances de cuir et de cacao

**Bouche :**

- Attaque vive, festive et rafraîchissante, résultat de la sélection des jus de première presse
- Effervescence intense, expression de la vigueur de ce Champagne
- Rondeur chaleureuse
- Bonne longueur en bouche

Ce Sanger Tradition Brut symbolise la volonté de la Coopérative des anciens élèves du Lycée Viticole de la Champagne de transmettre la tradition champenoise de l'assemblage aux générations futures.

C'est le Champagne de tous les instants.

**Vaubécourt (Brut)**

12,90 € par bouteille



**Vue :**

- Jaune paille
- Bulles fines
- Effervescence joyeuse

**Nez :**

- Flatteur et gourmand, il se livre facilement
- Dominante de fruits frais, traduisant la présence des trois cépages champenois

**Bouche :**

- Alliance d'élégance et de plénitude, agrémentée d'une séduisante amertume
- Dominante de fruits frais en harmonie avec le bouquet

D'un excellent rapport qualité-prix, cette Cuvée Vaubécourt du Champagne Sanger est le Champagne de tous les évènements du quotidien.

**Sanger Rosé (Brut)**

*Par Estelle*

15,90 € par bouteille



**Vue :**

- Belle robe saumonée
- Bulles fines et abondantes

**Nez :**

- Festival de fruits rouges et noirs, joyeux et exubérant
- Dominante de fraise et de framboise, agrémentée de cassis et de mûre

**Bouche :**

- Equilibre parfait entre la vivacité, expression des 85 % de Chardonnay de cette Cuvée, et la rondeur généreuse et crémeuse, expression des 15 % de vin rouge de Bouzy qui entrent dans l'assemblage
- Finale rafraichissante

Ce Sanger Rosé Brut traduit tout le savoir-faire de Stéphane Blanc, Directeur de la cave du Champagne Sanger, en matière d'élaboration de Champagne rosé traditionnel, par assemblage de vin blanc et de vin rouge.

Idéal à l'apéritif, et particulièrement apprécié des femmes, il saura également mettre en valeur vos desserts à base fruits rouges, ou accompagner vos plats asiatiques.