



CHAMPAGNE

Région viticole: Champagne

2023

FÊTE DES VINS

Une region de prestige

Le Champagne est un produit 100% Français. Le vignoble dont il est issu se situe en France, à environ 150km à l'Est de Paris. C'est ici, et nulle part ailleurs dans le monde qu'il est produit.

Le vignoble champenois compte près de 280 000 parcelles... Cultivées par plus de 16 000 vigneron ! La plupart de ces parcelles sont très petites, leur superficie moyenne n'excédant pas 12 ares...

La consécration tant attendue a finalement eu lieu le 4 juillet 2015, marquant le couronnement de huit années d'efforts acharnés. Les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne ont été officiellement inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Un honneur qui a été décerné à l'unanimité par les 21 représentants des États-parties lors de la 39e session du Comité du patrimoine mondial à Bonn, en Allemagne. L'explosion de joie dans l'hémicycle et les rues des villes champenoises attestait de l'ampleur historique de cet événement. Au-delà des frontières régionales, c'était un moment de gloire pour toute la France. Cette reconnaissance unanime confère une Valeur Universelle Exceptionnelle à ce patrimoine singulier, lui accordant une place privilégiée à l'échelle planétaire.





CHAMPAGNE DELHOMME >

Champagne / Brut blanc de blancs

Le vignoble en Champagne

L'AOC Champagne

Les vignes se situent sur les coteaux ensoleillés de la Vallée de la Marne des communes de Crezancy et Barzy-sur-Marne.

Pour une bonne diversité, et une large palette gustative de tous les assemblages, ils cultivent les trois meilleur cépages champenois : **le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier.**

Le Pinot Meunier cépage dominant dans la Vallée de la Marne, contribue au caractère et à la spécificité des vins de Champagne de la Vallée.

L'AOC Champagne est définie depuis 1927, qui s'étend actuellement sur 35 000 hectares.

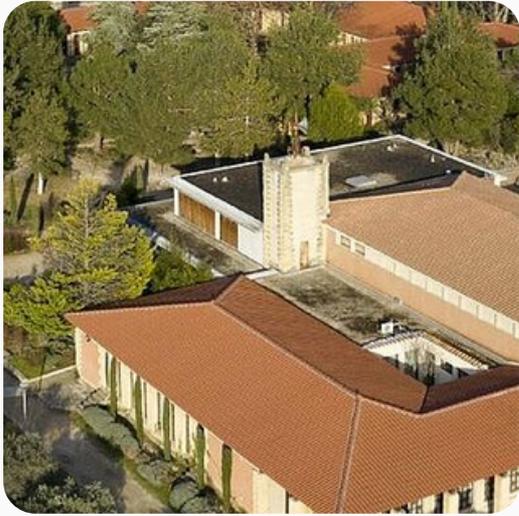
Le terroir champenois se caractérise par sa situation géographique et son climat particuliers, qui favorisent la typicité de ses raisins et les qualités de fraîcheur et de finesse recherchées pour les champagnes.

Située à la limite septentrionale de la culture de la vigne, la Champagne subit un climat rigoureux pour la vigne. Par ailleurs, la double influence climatique, océanique et continentale, induit des gelées parfois fortes et destructrices en hiver, un ensoleillement limité mais des étés assez chauds.

Une autre caractéristique déterminante de la Champagne est son sous-sol en majorité calcaire. **La craie** favorise le drainage des sols et constitue un réservoir d'eau en sous-sol, ce qui est idéal pour la plante et favorise la maturation des raisins.

Cette combinaison de facteurs unique au monde confère au vin de Champagne ses caractéristiques de finesse exceptionnelle qui ont fait sa réputation.





CHÂTEAU SANGER

Champagne / VOYAGE 360
BRUT (magnum 1,5L)



Château Sanger

La marque Sanger naît en 1952 de la volonté de 16 vignerons majoritairement de la Montagne de Reims, qui ont à cœur de valoriser les composantes du terroir champenois et qui décident d'établir la maison Sanger à Avize.

Sanger est implanté sur 13 hectares répartis sur 42 crus représentant l'ensemble de l'appellation Champagne, permettant à notre gamme de proposer un voyage gustatif exceptionnel en Champagne.

Le Champagne SANGER est conçu dans une philosophie de partage, de transmission et de savoir-faire qui unit différentes générations autour d'un produit de haute façon.

L'intervention minimaliste correspond aux pratiques quotidiennes mises en oeuvre.

Depuis 1952, poursuit sa démarche de partage intergénérationnel des savoirs. Dans cet objectif, elle accueille dans le cadre d'une convention pédagogique avec le Lycée Viticole d'Avize, les futurs professionnels sur son outil de production et de commercialisation afin de leur permettre de découvrir en situation réelle de fonctionnement le processus de vinification et de commercialisation de ses champagnes.

Les raisins chez Sanger résultent d'une production respectueuse de l'environnement.

Une utilisation minimale des produits de protection des plantes, et la mise en place de **biotechnologies**, le travail du sol et une maîtrise de l'enherbement,

La fertilisation organique voire une agriculture biologique non revendiquée, constituent les modèles de production du raisin, l'hygiène en cave est maximum.

Les procédés physiques et mécaniques sont assurés et optimisés par la patience dans les process et la maîtrise du temps avec des élevages longs (sur lies) garantissant le respect des origines, des règles historiques de la Champagne.



CHAMPAGNE
SANGER
HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE
À AVIZE