



CHAMPAGNE  
**SANGER**

---

*HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE\**

## Dossier de Prensa

“Un posicionamiento único en Champagne”





## Presentación

### LANZAMIENTO DE LA IDENTIDAD DEL CHAMPAGNE SANGER

#### Un posicionamiento único en Champagne

Sanger es un Champagne producido por la Cooperativa "Les Anciens Élèves de la Viti". Esta cooperativa está constituida por viticultores que son antiguos alumnos de la escuela AvizeViti, y está situada en el corazón del Campus. Fue creada en 1952 con el objetivo de permitir a los estudiantes de AvizeViti Campus participar en las distintas fases de producción de las nueve "cuvées" de la marca Sanger.

Por eso, la voluntad del Champagne Sanger es poner en valor esta singular identidad que le caracteriza y que le permite afirmar que es el único Champagne capaz de reunir tal riqueza de "savoir-faire", de patrimonio y diversidad del terroir.

Pero además de la historia, Champagne Sanger cuenta con una amplia gama de productos que ahora llegan a España, para posicionarse en los máximos niveles de calidad, pero con las diferencias antes mencionadas que nos hacen únicos. Para ello, se desarrollarán en los próximos meses distintas acciones de promoción y comercialización, como la presentación en la que hoy nos encontramos en la Residencia de Francia, donde se podrán descubrir todos los secretos que contiene nuestra gama de producto.

Regis Thibert

Membre du Directoire - Responsable export du Champagne Sanger



## Herencia y futuro del Champagne

### El Champagne Sanger es singular por sus orígenes

Corre el año 1919 la francesa región de Champagne, devastada por la phylloxera y la primera Guerra Mundial, debe reconstruir su patrimonio regional y se pone manos a la obra. La solución más evidente es continuar con el cultivo de la vid y para ello surge la necesidad de formar a las nuevas generaciones de viticultores.

Invadidos por su gran espíritu emprendedor, el matrimonio de comerciantes en Champagne, Louise Eugénie y Jules Arthur Puisard, que no tenían hijos, donaron sus numerosos bienes (capital, edificios, bodegas, terrenos) con una única condición: que fueran destinados a la apertura de una escuela en Avize.

Una donación que en 1919 dio como resultado el nacimiento a la Escuela de Viticultura de Avize conforme a los deseos del matrimonio. Los alumnos llegaban entonces para un periodo de seis meses y aprendían a injertar, podar, manejar carros de caballos... y después volvían a las viñas. En 1927, la Escuela es creada oficialmente por el Estado, marcando el inicio de una gran expansión.



25 años más tarde, la Escuela añade el aprendizaje de la vinificación. En efecto, viticultores generosos formados en ella toman la iniciativa de aportar sus vinos y contribuir a la progresión de la Escuela. Es así como nace la “Coopérative des Anciens Élèves” (cooperativa de antiguos alumnos) y, con ella, el Champagne Sanger. Por primera vez en la región de la Champagne, una escuela combina educación, elaboración y comercialización.

Gracias a ello, la escuela y sus alumnos disponen de todo lo necesario para la transmisión del savoir-faire champañés. La diversidad de los orígenes de los aportes se acentuará año tras año y, así, las cuvées del Champagne Sanger han sido, son y serán el reflejo del terroir, los hombres y una voluntad común.

Alimentada por la experiencia, gestionada por los alumnos, la Cooperativa refleja el patrimonio de la región y otorga al Champagne Sanger su lugar como «Champagne des champenois».

Hoy en día más del 80% de los futuros profesionales de la Champagne (y de otras regiones) se forman en esta escuela y adquieren conocimientos y técnicas innovadoras.



## **Una elaboración eco-responsable**

El Champagne Sanger nace en consonancia con una filosofía basada en compartir, en la transmisión de conocimientos y de savoir-faire que une a profesionales, profesores y estudiantes en torno a un producto de alta calidad.

Desde hace veinticinco años, el desarrollo sostenible tiene un lugar central en los planteamientos del Lycée y de la Cooperativa. La optimización técnica, económica, social y ecológica se perpetúa generación tras generación.

Gracias a las posibilidades materiales y a las capacidades humanas, se enseñan y se aplican diferentes sistemas y técnicas, tales como sistemas de poda, tratamientos y distintos itinerarios técnicos en la bodega.

La gestión integrada de la viña y la bodega permite considerar la calidad del champagne en cada etapa: desde los viñedos a las bodegas. Sus elaboradores, los alumnos, futuros viticultores, disponen así de las mejores prácticas vitivinícolas y en una dirección de avance constante en las técnicas y material de elaboración desarrollados para los vinos de Champagne.

## El universo del Champagne Sanger:

Desde 1952, la cooperativa elabora las "cuvées" del Champagne Sanger con sus jefes de bodega. Cada una describe una faceta de este patrimonio histórico, cultural y natural para el descubrimiento multisensorial y una inmersión en un universo único. Gracias a la separación de las cepas, de los "terroirs" y de los años, el Champagne Sanger tiene un panel inaudito de 42 "crus" en la vendimia, que le permite proponer una gama única de nueve vinos de Champagne.



**TERROIR NATAL**  
**BRUT - BLANC DE BLANCS - GRAND CRU**



CHAMPAGNE  
**SANGER**  
HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE

*Avize, uno de los 17 pueblos clasificados Grands Crus de la Champagne, es el “Terroir natal” (suelo nativo) del Champagne Sanger, donde el Chardonnay prospera en la Côte des Blancs. Este Blanc de Blancs Grand Cru es representativo de su suelo calizo y de la diversidad de registros de este cepaje. Es el Champagne de los aperitivos por excelencia.*



**PRESTIGE ULTIME**  
**BRUT - MILLÉSIME 2007 - GRAND CRU**



CHAMPAGNE  
**SANGER**  
HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE

*El lugar para la quinta esencia. El hombre elige la joya de los mejores chardonnay de la finca y se elabora un "Prestige Ultime". Un lujo permitido por la separación de los años y terruños en las bodegas de Champagne Sanger, dando lugar a una delicada ola de sabores. Este Blanc de Blancs maduro se puede degustar en un aperitivo importante y será el rey de reyes para vieiras o productos similares.*

**PÈRES D'ORIGINES**  
**BRUT – MILLÉSIME 2008 – GRAND CRU**



CHAMPAGNE  
**SANGER**  
HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE

*Esta Cuvée está basada en un ensamblaje de vinos procedente de la aportación de los dieciséis primeros alumnos, fundadores del Champagne Sanger. En su homenaje, este vino ha tomado el nombre de Pères d'Origines (Padres de Origen). Es un vino estructurado que se descubre progresivamente a imagen de una delicada eclosión para un esplendor final complejo y rico en aromas. Le Pinot Noir (50%) y el Chardonnay (50%) Grands Crus, tienen expresiones en las que no falta nada, por lo que Pères d'Origines es más un vino que un Champagne. Es el arquetipo del ensamblaje de la Champagne y se maridará idealmente con una comida otoñal o festiva donde sus notas de alfajor (pain d'épice), higo, avellanas tostadas y canela encantarán a las papilas.*

**VOYAGE 360**  
**BRUT**



CHAMPAGNE  
**SANGER**  
HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE

*Voyage 360 evoca el viaje gustativo en el corazón de la Champagne por su ensamblaje tradicional, equilibrado en Chardonnay, Pinot Noir y Meunier, procedente de 42 viñedos de la región. Este vino representa fielmente la Champagne y la aportación de los alumnos-cooperativistas.*

*Un descubrimiento sin fin de la diversidad de las distintas cosechas de la Champagne.*

## GÉNÉROSITÉ NOIRE BRUT - BLANC DE NOIRS



CHAMPAGNE  
**SANGER**  
HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE

*Rico en aromas de frutas amarillas, Générosité Noire es un vino cálido que envuelve el paladar. Refleja la generosidad del terruño de la Champagne, cubierto en un 70% de uva negra. Es un Champagne que acompaña armoniosamente toda comida gracias a la voluptuosa redondez de sus Pinot Noir y Meunier.*

## TENDRE ESCAPADE DEMI-SEC



CHAMPAGNE  
**SANGER**  
HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE

*Tendre Escapade es una incursión en el corazón de la Champagne gracias a su mezcla tradicional equilibrada en Chardonnay, Pinot Noir y Meunier, procedente de 42 viñedos de la región. Por su envejecimiento en las cavas de Sanger, este cuvée presenta aromas maduros y suaves que recuerdan a la miel... Un descubrimiento sin fin de la diversidad de las distintas cosechas de la Champagne, cuya dulzura se asociará perfectamente con los prostres.*

## TANGO PARADOXE BRUT - ROSÉ



CHAMPAGNE  
**SANGER**  
HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE

*El chardonnay fino y anguloso se opone aquí al Pinot Noir, graso y redondo...El encuentro de estos mundos es como el Tango, cuya Paradoja reside en la unión única de un ritmo vivo y preciso con una gracia intensa. De estos dos cepajes nace entonces un rosado osado: La degustación revela un vals de frutas rojas en la elegancia del cepaje blanco. Para provocar esta alternancia, la selección y vinificación son rigurosas. El método de Borgoña unido al método Champenoise crea un rosado de cóctel, de cocina innovadora, asiática o agridulce.*

## TRIANGLE MINÉRAL BRUT - BLANC DE BLANCS - MILLÉSIME 2008 GRAND CRU



CHAMPAGNE  
**SANGER**  
HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE

*La mineralidad define por esencia el terruño de la Champagne y se encuentra aquí en una selección única: un cepaje, una parcela, un año: Un Triángulo Mineral. Procedente de la área vitícola del Lycée d'Avize, este Millésime es una expresión inédita y excepcional de un Chardonnay maduro. Se expresa delicadamente con notas de limón confitado, praliné y torrefacción. Para maridar con platos yodados.*

**LOUISE EUGÉNIE**  
**BRUT - MILLÉSIME - FÛT DE CHÊNE**



CHAMPAGNE  
**SANGER**  
HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE



*Louise Eugénie Puisard fue le generosa donante al origen de la creación de nuestra escuela. Le gustaba especialmente la vinificación en barricas y por eso, en su honor, esta "cuvée" lleva su nombre y esta compuesta de 60% de Chardonnay, 20% de PinotNoir y 20% de Meunier, vinificados en barricas de roble. Fresca pero con carácter, revela aromas primaverales, entre potencia y delicadeza, complejidad y sensibilidad.*

*Su estructura en boca acompaña perfectamente a pescados o aves.*



# Premios

La calidad de los Champagne Sanger ha sido ampliamente reconocida en concursos de Francia, pero también fuera de sus fronteras. Se trata de un producto que ha logrado la excelencia y que transmite sensaciones especiales a los expertos, que le permiten comercializarse en todo el mundo. A continuación se indican algunos de los premios recibidos.

## **Louise Eugénie : 60% Chardonnay – 20% Pinot Noir – 20% Meunier**

- Medalla de bronce: Decanter Awards UK 2014
- Medalla de oro:
  - Concurso de los vinos franceses de Hong Kong – Abril 2014
- 1\* Guía Hachette 2014
- Medalla de plata:
  - Concurso de los vinos franceses de Hong Kong - Abril 2013
- Medalla de oro:
  - Concurso de los vinos franceses de Miami - Diciembre 2012

## **Triangle Minéral 2008 : Blanc de Blancs – Grand Cru**

- Medalla de plata: Decanter Awards UK 2014
- Medalla de plata: Concours des Vins à Epernay (SGV) 2013

## **Terroir Natal: Blanc de Blancs – Grand Cru**

- Medalla de plata: concurso Decanter Awards Asia 2014
- Medalla de plata: concurso Decanter Awards Asia 2013
- Medalla de plata: concurso des Chardonnay du Monde 2013
- 2\* Guía Hachette 2012

## **Générosité Noire : Blanc de Noirs – 50% Pinot Noir / 50% Meunier**

- Medalla de bronce: Decanter Awards UK 2014



CHAMPAGNE  
**SANGER**  
*HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE\**

**Yves Sanvoisin. Brand Ambassador**  
**Téléfono: 629 789 166**  
**email: [yves.sanvoisin@sanger.fr](mailto:yves.sanvoisin@sanger.fr)**