



CHAMPAGNE DE VIGNERONS

CRÉATEURS DE CARACTÈRES

LES CARACTÈRES VIF, FRUITÉ, INTENSE

Représentant quelque 4 000 vignerons et coopératives, la bannière collective Champagne de Vignerons propose de segmenter l'offre de champagnes en trois Caractères, chacun étant défini par des propriétés organoleptiques particulières. Cette démarche inédite vise à donner des repères au consommateur afin de le guider dans la diversité des champagnes de terroir.

Maxime Toubart président du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne

La bannière collective Champagne de Vignerons a été développée en 2001 par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne pour développer la notoriété des champagnes produits par les vignerons et les coopératives dans un contexte qui est celui de la hausse du volume des achats de champagne, une progression portée par la hausse de la vente de champagne au verre ainsi que par des changements dans les habitudes de consommation. En effet, le champagne s'invite de plus en plus dans le quotidien des consommateurs qui en dégustent pour les célébrations traditionnelles et journées festives et fortes de sens (mariages, fêtes de fin d'année, fêtes de famille et religieuses) mais aussi pour les petites célébrations et événements prémédités (cadeaux, romance, gastronomie) et sublimer l'instant grâce au champagne (petits moments du quotidien que l'on souhaite ancrer dans l'instant). Mais le consommateur est facilement perdu face à la diversité des champagnes du vignoble et le professionnel n'est pas toujours armé pour l'accompagner dans son choix en fonction de son envie, ses goûts et occasions de dégustation. Cette segmentation vise ainsi à proposer le bon champagne au bon moment à la bonne personne.

Geoffrey Orban expert Champagne pour le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne

Une classification des champagnes selon le profil sensoriel : pourquoi ?

L'objectif est le suivant : faciliter le conseil et l'achat d'un Champagne de Vignerons en se plaçant au plus près du goût du consommateur avec une approche simple et ludique. Celle-ci consiste à classer les champagnes selon trois **Caractères** : ces **Caractères** sont des dominantes que le consommateur va retrouver dans le verre.

Comment réagissent les vignerons et les professionnels ?

La réaction est bonne car cette classification permet de présenter les cuvées de champagne avec un discours très simple sans rentrer dans des considérations liées au terroir ou à la vinification.

L'approche à partir du goût peut-elle aussi favoriser de nouvelles occasions de consommer des champagnes ?

Oui, le fait de parler au consommateur de ses goûts le place dans un imaginaire qui est celui de sa consommation. Aussi, nous en profitons pour l'inviter à varier sa consommation, notamment à table.



Caractère vif

Un *Caractère* franc à plus d'un titre qui ne manque jamais de rayonner dans les verres. Les champagnes de cette première famille surprennent par leurs arômes très frais, associant d'énergiques notes d'agrumes (citron, orange, mandarine ou pamplemousse), de baies rouges ou noires (cassis, framboise et cerise, par exemple) et parfois de fleurs printanières délicatement parfumées. À l'occasion, leur vivacité peut être ponctuée par des arômes de fruits à pépins et d'épices naissantes, comme le poivre.



DES CHAMPAGNES PLEINS DE VIVACITÉ,
PORTÉS PAR L'ÉNERGIE
D'UNE FRAÎCHEUR DOMINANTE.

UN CARACTÈRE 10 NUANCES

- 01 DYNAMIQUE**
Un champagne qui est d'une grande vitalité
- 02 IODÉ**
Un champagne qui évoque une brise marine
- 03 FLORAL**
Un champagne qui rappelle des notes de fleurs
- 04 FRAIS**
Un champagne qui confère une sensation de fraîcheur globale
- 05 FRANC**
Un champagne qui traverse le palais avec rapidité et droiture
- 06 MINÉRAL**
Un champagne savoureux qui exprime les sels minéraux puisés dans le sous-sol (sable, craie, calcaire, argile, marne)
- 07 PULPEUX**
Un champagne qui évoque la pulpe d'un fruit frais
- 08 SALIN**
Un champagne qui exprime une saveur salée
- 09 TENDU**
Un champagne dont l'acidité rappelle la tension d'un fil qui vibre
- 10 TONIQUE**
Un champagne qui représente la force énergisante sublimée par l'effervescence

Les accords

- MER**
Poissons en carpaccio, tartare, ceviche, sashimi, tataki, marinade ou cuisson vapeur
- TERRE**
Jambon cru, caille, pigeon, filet de boeuf
- FROMAGES**
Pâtes molles (Saint-Félicien, chèvre fondant), pâtes pressées non cuites (Salers, Cantal, Reblochon, Ossau-Iraty)
- DESSERT**
Recettes « aériennes » (mousses de citron ou de framboise) et peu sucrées



Caractère fruité

Un *Caractère* gourmand où le fruit est dans le verre à tous les coups. Dans cette deuxième famille, c'est sans conteste la gourmandise qui domine avec une générosité qui marque heureusement les sens, soutenue par de distinctives notes d'agrumes et de baies, confites ou bien accompagnées d'arômes expressifs de fruits à noyau. Des touches de fleurs capiteuses, de miel et d'épices peuvent compléter le bouquet.



DES CHAMPAGNES TOUT EN SOUPLESSE,
AUX RICHES ARÔMES DE FRUITS
ET À LA DOUCEUR DÉLICATE.

UN CARACTÈRE 10 NUANCES

- 01 **CHARNU**
Un champagne qui rappelle la chair du fruit, sa texture et sa consistance
- 02 **GÉNÉREUX**
Un champagne marqué par un millésime solaire
- 03 **GOURMAND**
Un champagne dont l'opulence de la matière confère un plaisir affirmé
- 04 **MOELLEUX**
Un champagne qui présente un dosage plus important et toujours équilibré
- 05 **OPULENT**
Un champagne qui présente une abondance fruitée, à la fois aromatique et tactile
- 06 **ROND**
Un champagne souple dont la consistance prend la forme d'une sphère dans le milieu de bouche
- 07 **SOYEUX**
Un champagne champagne qui rappelle la texture lisse de la soie
- 08 **SUAVE**
Un champagne à la texture douce et raffinée
- 09 **TENDRE**
Un champagne qui laisse une sensation légère de douceur
- 10 **VELOUTÉ**
Un champagne qui rappelle la texture caressante du velours



Les accords

MER

Poissons et crustacés à chair ferme

TERRE

Viandes blanches (volaille, porc, lapin, veau) cuisinées en sauce (au curry doux, au beurre, en réduction), cuites lentement (confits, mijotés, braisés) ou garnies (légumes confits, courges, petits champignons, risotto, pâtes)

FROMAGES

Pâtes molles (Brie, Brillat-Savarin, Langres, Livarot, Maroilles, Munster), pâtes pressées (Abondance, Comté, Saint-Nectaire, Vacherin)

DESSERT

Recettes aux fruits



Caractère intense

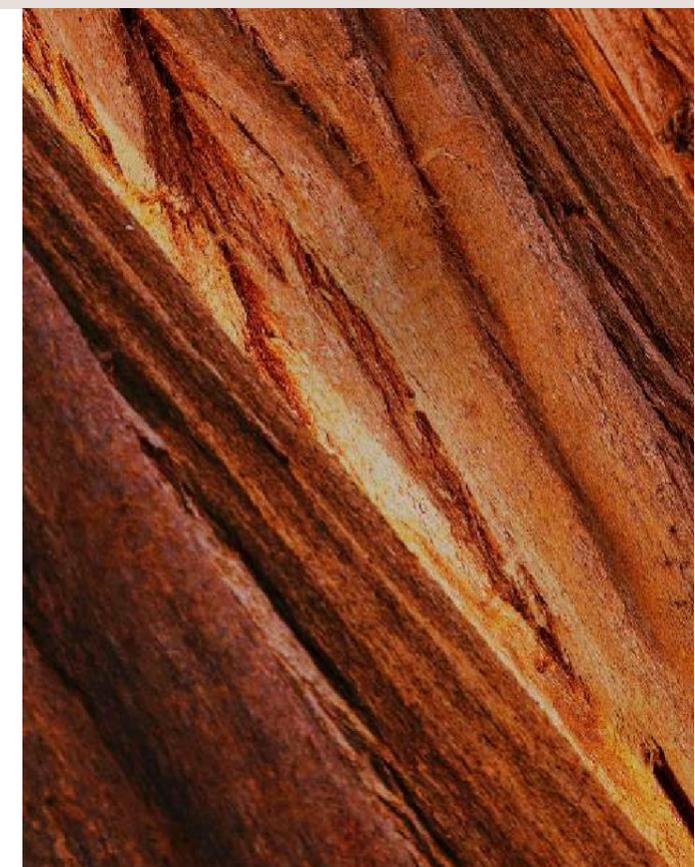
Un *Caractère* bien trempé, qui ne manque pas de bouteille quand il s'agit de gastronomie. Cette troisième famille recouvre des champagnes qui affirment un tempérament charpenté ou mature. Une identité singulière qu'ils puisent dans la profondeur de l'élevage ou dans un travail sous bois par exemple. Ils expriment entre autres des arômes de fruits confits, de figes, de miel ou d'épices douces, voire des notes torréfiées, fumées ou d'infusions.



DES CHAMPAGNES AFFIRMÉS,
DÉPLOYANT LA FORCE AROMATIQUE
DE LEUR VIEILLISSEMENT.

UN CARACTÈRE 10 NUANCES

- 01 **AMPLE**
Un champagne qui occupe pleinement le palais
- 02 **BOISÉ**
Un champagne qui évoque une sensation aromatique tactile acquise par une vinification sous et/ou un élevage sous bois
- 03 **CHARPENTÉ**
Un champagne relevé par sa consistance tactile ou tannique, boisée ou non
- 04 **CORSÉ**
Un champagne marqué par une structure relevée
- 05 **ÉPICÉ**
Un champagne qui exprime des notes d'épices
- 06 **ÉVOLUÉ**
Un champagne qui présente une évolution sensorielle liée à son potentiel de maturation
- 07 **MATURE**
Un champagne qui est à l'apogée de son potentiel qualitatif
- 08 **ONCTUEUX**
Un champagne qui est à la fois léger et doux
- 09 **PATINÉ**
Un champagne qui présente une texture glissante rappelant celle d'un corps gras
- 10 **VINEUX**
Un champagne qui évoque la structure d'un vin tranquille



Les accords

MER
Homard, thon, sole, rouget

TERRE
Charcuterie, viande blanche en sauce (ris de veau), volaille jaune, gibier (biche, chevreuil, sanglier, canard), pièces de boeuf (rumsteack, entrecôte, côte) ou d'agneau (gigot, souris, selle, carré)

FROMAGES
Comté, Époisses, Brie truffé

DESSERT
Desserts à base de chocolat



CHAMPAGNE DE VIGNERONS

CRÉATEURS DE CARACTÈRES

Créée en 2001 par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne afin de développer la notoriété des champagnes élaborés par le vignoble, la bannière collective Champagne de Vignerons regroupe tous les vignerons et unions de vignerons qui commercialisent du champagne. Cette initiative du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne met en valeur le travail de précision des vignerons qui produisent des vins de caractère, à l'image des terroirs champenois. Ces vins rares et uniques sont :

- Issus d'un terroir singulier et d'exploitations familiales dotées d'un savoir-faire transmis de génération en génération.
- De qualité, avec des vignes cultivées par les vignerons eux-mêmes et une vinification sur leur propre domaine ou au sein d'une union de vignerons.
- D'une grande diversité et de caractère : près de 4000 vignerons et unions de vignerons se retrouvent au sein de la bannière collective.

champagnedevignerons.fr

