



CHAMPAGNE
SANGER
HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE

LES OUBLIÉS

Au Champagne SANGER se cache une collection rarissime de Grands Crus pur Chardonnay. Elle traverse les âges, recueillie et reconnue par chaque génération de chefs de cave. Chaque année le chef de cave du Champagne SANGER dépose 500 flacons d'un pur Blanc de Blancs d'Avize de l'année. Ceux-ci sont précieusement conservés au Caveau des Oubliés. Ce caveau, légué par la famille Puisard, est le recueil gardé des Chardonnay d'Avize du Champagne SANGER, ses voûtes portant les 10,15 mètres de craie offrent une température constante idéale pour la conservation de grands millésimes...

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.

Millésime 2005 / Extra-Brut (4 g/l) / 500 bouteilles Chardonnay d'Avize / Caveau des Oubliés
Remuage des élèves de façon traditionnelle / Ficolage traditionnel / Flacons de prestige

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 tannique doté d'une grande matière qui s'accordera avec le goûté autour d'un cake et 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 emplit d'arômes et d'amour, à déguster entre personnes que l'on aime.

LE MILLÉSIME 2005 EN CHAMPAGNE

2005 est une très grande année : en Champagne, l'automne 2004 fut porté par des températures douces qui rejoignirent progressivement la fraîcheur de l'hiver. Décembre fut marqué par un grand froid et la neige aux lendemains des fêtes de Noël persista. L'hiver fut long et le printemps fit timidement son apparition. Humidité et fraîcheur furent omniprésentes jusqu'au mois de juillet.

Toutefois, les vignes s'éveillèrent. Elles connurent un été frais, ne dépassant jamais les 18°C. L'humidité menaça de favoriser le développement de pourriture, mais les nuits fraîches y mirent fin. Septembre vint, avec pluies et fraîcheur freinant la maturité des raisins. Mais très vite, le soleil les balaya, et dès les 9 et 10 septembre, les vigneron récoltèrent des raisins dans un très bon état sanitaire et à excellente maturité. Le Chardonnay se révéla superbe, dans un état de maturité exceptionnel... La promesse de cuvées Blanc de blancs d'une grande pureté et de finesse !