DOSSIER DE PRESSE
septembre 2019

Influences

DE SAINT-GALL
CHAMPAGNE



Cédric Jacopin,
Chef de Caves

DE SAINT-GALL

CHAMPAGNE

Découvrez *Influences* et laissez-vous surprendre par ces nouvelles cuvées,
véritables mises en lumières des terroirs de CHAMPAGNE DE SAINT-GALL.

Raconter, expliquer et faire découvrir l'influence des terroirs et la typicité qu'ils confèrent à chaque vin, c'est la mission que s'est donnée CHAMPAGNE DE SAINT-GALL en imaginant *Influences*, une famille de 4 nouvelles cuvées inspirées par les plus beaux terroirs classés Grands et Premiers Crus en Champagne : Ambonnay, Cramant, Oger et Vertus.

Pour la première fois,
CHAMPAGNE DE SAINT-GALL décide de dévoiler sans artifice l'influence des différents terroirs sur les vins de champagne.

Le Chef de Caves, Cédric Jacopin, a imaginé 4 cuvées originelles et originales incarnant avec justesse les typicités des plus beaux villages classés Grands Crus, Ambonnay, Cramant, Oger et Premier Cru, Vertus.

Et c'est à l'occasion des fêtes de fin d'année
que CHAMPAGNE DE SAINT-GALL proposera à la dégustation cette offre singulière et authentique pour célébrer le plaisir d'offrir ou de s'offrir de fines bulles de douceur inspirées des plus beaux villages champenois.

DE SAINT-GALL
CHAMPAGNE





CHAMPAGNE DE SAINT-GALL :
la quintessence de l'art du Champagne élaborée par des vignerons

Parmi les villages les plus réputés de Champagne, sur un terroir d'exception, des vignerons se sont unis autour d'une vision singulière : préserver et valoriser le patrimoine de la Champagne.

CHAMPAGNE DE SAINT-GALL
est né il y a près de 50 ans
de la volonté collective d'hommes
et de femmes passionnés de proposer
le meilleur de la Champagne.

Associant 14 coopératives viticoles champenoises ayant la même vision, CHAMPAGNE DE SAINT-GALL tire sa force de ses 2 000 vignerons adhérents. Tous ont fait le choix de travailler ensemble, portés par la passion de leur métier, le sens profond de l'engagement, du partage et la volonté de viser l'excellence : ils sont les gardiens d'un véritable trésor qu'ils s'attachent à préserver de génération en génération, tout autant qu'à le révéler.

Dans cette union, vignerons, chef de caves, œnologues et collaborateurs de CHAMPAGNE DE SAINT-GALL travaillent main dans la main les Grands et Premiers Crus de Champagne pour proposer des vins atypiques, au style pur et élégant.
Orfèvres du Chardonnay en particulier, experts en Pinot Noir, les hommes et les femmes qui œuvrent à l'élaboration de ces vins disposent du plus beau patrimoine de vignes et de raisins de la Champagne.

La Champagne, le terroir singulier et authentique du plus célèbre des vins

Vin effervescent le plus connu au monde, le champagne est de toutes les célébrations. Son vignoble s'étend sur des coteaux inscrits au patrimoine mondial par l'Unesco.
Tout commence par un terroir spécifique qui engendre le plus original des vins grâce au talent de femmes et d'hommes qui savent en exprimer la délicate typicité et la sublimer par l'effervescence.

CHAMPAGNE DE SAINT-GALL est à l'initiative de la création de 4 nouvelles cuvées regroupées dans sa gamme *Influences* et largement inspirées par les 2 principaux terroirs de la Champagne.



La Côte des Blancs

C'est un des plus prestigieux terroirs du vignoble de la Champagne qui s'étend au Sud d'Epernay. Elle est l'écrin du cépage blanc appelé Chardonnay qui y règne en maître.
C'est principalement sur la falaise crayeuse de la «Côte des Blancs» que les raisins de Chardonnay acquièrent leurs qualités et produisent les fameux champagnes «Blanc de Blancs».

La Montagne de Reims

Entre les rivières de la Marne et de la Vesle, la Montagne de Reims, est l'un des 4 terroirs de la Champagne avec la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs, et la Côte des Bar.
Il s'agit d'une petite montagne dont le point culminant, le mont Sinaï, s'élève à 283 mètres d'altitude.
Les crus renommés d'Ambonnay et de Bouzy tapissent les pentes calcaires. C'est le royaume du Pinot Noir qui apporte sa typicité corsée et offre au champagne sa charpente.

DE SAINT-GALL
CHAMPAGNE







Influences

4 nouvelles cuvées CHAMPAGNE DE SAINT-GALL, véritables trésors de l'influence des terroirs de la Champagne

Fortement ancré dans le terroir champenois, CHAMPAGNE DE SAINT-GALL est à l'initiative de la création d' Influences.
L'objectif de Cédric Jacopin, Chef de Caves, est de puiser dans les forces de CHAMPAGNE DE SAINT-GALL, que sont Ces nombreux terroirs d'exception, pour faire découvrir les typicités et les influences de chaque village appartenant à UNION CHAMPAGNE.

L'union de vignerons a élaboré une famille de 4 cuvées originelles et originales : l'expression ultime de leur expertise est un véritable coup de projecteur sur la richesse des sols et des vignes dans cette belle région.

Cette nouvelle famille est proposée avec un dosage Extra-Brut, dans la tendance actuelle mêlant tradition et modernité. Ces champagnes sans fard, tout en finesse et en pureté exigent un grand savoir-faire et sont un formidable révélateur de la qualité des raisins. Faiblement dosés (entre 0 et 6 g de sucre/ Litre pour un champagne Extra-Brut) afin de conserver la personnalité de la vigne et plaire à ceux qui recherchent l'authenticité.

Pourquoi cette famille de 4 cuvées INFLUENCES est-elle unique ?

« Le Charpenté, L'Expressif, Le Minéral et Le Généreux ont vu le jour pour expliquer la typicité des terroirs de la Champagne et ce qu'ils apportent d'unique et à la fois de différents à chaque cuvée. C'est pourquoi nous l'avons appelé Influences, facilement identifiable pour tous avec des noms qui laissent déjà imaginer le caractère de chaque vin.

L'union est très enthousiaste autour de ce projet et a l'ambition de faire découvrir la Champagne aux non-initiés et un style d'élaboration atypique du champagne aux plus connaisseurs. »

Marc Ferté,
Directeur Général de UNION CHAMPAGNE.

Le Charpenté

CÉPAGES	TERROIRS D'INFLUENCE	DOSAGE
Pinot Noir 81% Chardonnay 19%	Ambonnay 66% Bouzy 15%	3g/L



Cette cuvée est issue majoritairement de raisins provenant du village d'Ambonnay (66% de l'assemblage) au sud-est de la Montagne de Reims, qui jouit d'une exposition plein sud et d'un ensoleillement unique en Champagne, ce qui explique la maturité exceptionnelle du Pinot Noir. La cuvée Le Charpenté est largement influencée par ce terroir classé Grand Cru de la Montagne de Reims.

Une robe dorée et lumineuse.

A la dégustation, le nez est épicé, avec des notes de curry et de cerise noire, la bouche est harmonieuse et fraîche.

Cette cuvée atypique à la personnalité affirmée
étonnera par sa capacité à accompagner les mets les plus fins :
foies gras et gelée de cassis, carré d'agneau aux herbes,
ou encore un fromage crémeux comme le Saint-Marcellin.

DE SAINT-GALL
CHAMPAGNE







L'Expressif

CÉPAGE	TERROIRS D'INFLUENCE	DOSAGE
Chardonnay	Oger 47% Le Mesnil-sur-Oger 33%	3g/L



Issue majoritairement de raisins provenant du village d'Oger (47% de l'assemblage), situé au cœur du pays du Chardonnay, la cuvée L'Expressif est largement influencée par ce terroir classé Grand Cru de la Côte des Blancs.

La robe est or brillant.

A la dégustation, le nez exhale des arômes de fruits blancs. L'attaque est très expressive et la bouche croquante et limpide.

L'Expressif sera idéal pour accompagner un comté affiné 24 mois,
une mimolette ou encore un saumon gravlax.

Le Généreux

CÉPAGE	TERROIRS D'INFLUENCE	DOSAGE
Chardonnay	Vertus 52% Bergères-les-Vertus 27%	5g/L



Cette cuvée est issue majoritairement de raisins provenant du village de Vertus (52% de l'assemblage), situé à 20 km au sud d'Epernay. Le Généreux est largement influencé par ce terroir classé Premier Cru de la Côte des Blancs.

La robe est jaune paille, avec des reflets dorés.

A la dégustation, le nez est floral. L'attaque est onctueuse, pleine de générosité. On retrouve des notes de fleurs blanches, typiques des vins du sud de la Côte des Blancs.

Le Généreux se dégustera accompagné d'un dos de cabillaud
au beurre d'orange et fenouil confit
ou d'une papillote de saumon au chèvre cendré,
julienne de légumes mi-croquants.

DE SAINT-GALL
CHAMPAGNE







Le Minéral

CÉPAGE	TERROIRS D'INFLUENCE	DOSAGE
Chardonnay	Cramant 52% Oger 31%	3g/L



Issue majoritairement de raisins provenant du village de Cramant (52% de l'assemblage), situé au sud d'Epernay, la cuvée **Le Minéral** est largement influencée par ce terroir classé Grand Cru de la Côte des Blancs.

La robe est jaune pâle, avec des reflets argentés.

A la dégustation, le nez est très fin, avec des notes légèrement grillées. L'attaque est saline, pure et la bouche très minérale.

Cette cuvée prendra place à l'apéritif pour les puristes
ou avec un plateau de fruits de mer.
Parfait sur des huitres Fines de claire ou un homard grillé.



Influences

les 4 nouvelles cuvées CHAMPAGNE DE SAINT-GALL
sont disponibles sur www.de-saint-gall.com
à partir du 1er octobre 2019.

Prix de vente conseillé :
156 €€le carton de 4 bouteilles panachées

DE SAINT-GALL

CHAMPAGNE

Contacts Presse :
Informations, interviews, échantillons, visuels sur demande.

Anna Yovanovitch : 01 82 28 73 01 - 06 77 79 12 64
anna.yovanovitch@gram3.com

Charlotte Oulès : 01 82 28 73 03 - 06 63 16 20 48
charlotte.oules@gram3.com

Marion Machet : 03 26 57 94 22 - 07 86 03 43 03
mmachet@union-Champagne.fr

COCHET CONCEPT - EPERNAY - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION