



CHAMPAGNE DE VIGNERONS PRÉSENTE SON CARNET D'EMPREINTES

Si le mot « champagne » est connu sur l'ensemble de la planète comme synonyme de fête et de célébration, ses qualités de grand vin restent plutôt floues chez la plupart des amateurs. Pour accompagner ces derniers dans leur choix, Champagne de Vignerons, la bannière collective du Syndicat Général des Vignerons a imaginé de nouvelles clés de lecture, en fonction des goûts et des attentes des consommateurs : le Carnet d'Empreintes.

Une démarche pédagogique

Face au constat que l'amateur de champagne est souvent perdu face à la diversité de l'offre de champagne, la marque collective Champagne de Vignerons a élaboré, avec l'aide de l'agence So Wine, une grille de lecture visant à rassurer le consommateur en attente d'explications supplémentaires sur le produit, et ainsi le guider dans ses décisions d'achats. L'objectif est de faciliter la prescription et **d'éduquer l'amateur à la lecture de la diversité des champagnes de terroir.**

Cette multiplicité deviendrait presque un frein à l'acte d'achat, sans plus d'informations sur la qualité du vin. Dans l'impossibilité de confirmer son choix de Champagne de Vignerons, l'amateur irait plutôt vers des cuvées de marque dont la notoriété est rassurante. Par ailleurs, les catégorisations du champagne couramment employées sur les cépages dominants (Blanc de Blancs, Blanc de Noirs), sur le Brut sans Année ou le dosage ne semblent vraiment compris que par les amateurs éclairés et renseignent peu sur le critère le plus important, le goût.

Trois empreintes gustatives pour guider les amateurs

Le Carnet d'Empreintes est construit autour de trois grands profils aromatiques. Ces empreintes FRUIT, SOL ou CAVE valorisent la diversité des champagnes produits par le vignoble et invitent les consommateurs à la découverte de ces multiples cuvées selon leurs goûts, leurs attentes et leurs plaisirs.

Ces trois grandes familles offrent chacune une promesse :

- **FRUIT** pour une empreinte fruitée et gourmande
- **SOL** pour une note vive et minérale
- **CAVE** pour un profil de temps et de maturité

Critères d'achat
d'un Champagne de Vignerons

44% : le choix éthique, une valorisation des producteurs

31% : la découverte de champagnes, de goûts différents

25% : le prix rapport à un champagne de marque

Source : SOWINE / Dynata 2019, étude menée auprès de 1000 clients potentiels

Un déploiement tactique chez les cavistes et une visibilité assurée chez les vigneron



Le Carnet d'Empreintes prend vie à la fois chez les vigneron et le réseau de cavistes ambassadeurs Champagne de Vignerons. Les empreintes FRUIT, SOL et CAVE sont identifiées via des pictogrammes reconnaissables, associés à chaque cuvée et accompagnées d'un texte descriptif. Le consommateur sera guidé par le caviste, le sommelier expert, le vigneron pour découvrir ses profils aromatiques de prédilection et choisir son champagne en fonction de ses préférences aromatiques.

L'enseigne LAVINIA, séduit par l'approche didactique et expérientielle du Carnet d'Empreintes, a été le premier caviste à mettre en place, au sein de ses magasins, restaurant et boutique en ligne, cette segmentation dès la fin d'année 2019. Un retour d'expérience plébiscité à la fois par les sommeliers conseil de LAVINIA et les consommateurs, pour qui l'approche de la dégustation du champagne est plus intuitive.



Les Empreintes Champagne de Vignerons

Fruit – Empreinte fruitée et gourmande

Ce sont les arômes de fruits et la gourmandise qui dominent au sein de cette catégorie de champagnes notamment issus des sols d'argile. Les arômes de fruits charnus à noyau, tels que la prune, l'abricot, la cerise ou encore la pêche sont à l'honneur. On y retrouve aussi des notes de fleurs : rose, jasmin, chèvrefeuille, lilas, giroflée...

Ces champagnes se marient idéalement avec des plats gourmands, des viandes blanches ou des fromages à pâte molle et à croûte lavée (munster, livarot, maroilles...).



Sol – Empreinte vive et minérale

Cette famille regroupe des champagnes vifs, qui révèlent particulièrement les sols de craie. On y retrouve des notes d'agrumes (citron, orange, mandarine, pamplemousse) et de fleurs fraîches (acacia, aubépine, pivoine, œillet).

Ils accompagnent à merveille les plats iodés, crustacés, poissons crus, coquillages, les fromages frais et les saveurs exotiques.



Cave – Empreinte de temps et de maturité

Ces champagnes se sont affinés plusieurs années dans les caves des vignerons, élevés parfois en fût. Les sols de marnes leur confèrent de la puissance. Ils expriment des arômes de fruits confits, figes, noix, miel, vanille ou d'épices allant parfois jusqu'à des notes torréfiées ou fumées.

Ils s'accordent parfaitement aux viandes blanches en sauce, ris de veau, truffe, foie gras, viandes persillées, fromages affinés, ou encore aux poissons à chair ferme (thon, sole, rouget).



A propos de Champagne de Vignerons :

La bannière collective Champagne de Vignerons regroupe environ 4 300 vignerons et coopératives de Champagne. Elle a été créée en 2001 par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, devenant ainsi la seule bannière collective portée par un syndicat. Une singularité qui lui permet de revendiquer une identité et des valeurs fortes : l'artisanat, l'authenticité, la proximité, la création de cuvées rares et uniques.

<http://www.champagnedevignerons.fr/>



Contacts presse Champagne de Vignerons

Pain Vin & Company

Cécile Lenne – clenne@painvincompany.com – 07 84 34 22 73

Violaine Bourquin – vbouquin@painvincompany.com – 01 55 35 03 84