

ŒNOLOGIE

De Saint-Gall lance Orpale 2008

AVIZE La cuvée de prestige se présente sous un nouveau jour.

La marque de champagne De Saint-Gall est parmi les dernières en date à lancer le millésime 2008, qui séduit les papilles des amateurs depuis déjà deux ou trois ans. « *Orpale, c'est la quintessence du chardonnay. Et ce millésime peut encore tenir sur la durée.* » Cédric Jacopin, chef de caves de De Saint-Gall, marque phare d'Union Champagne à Avize, apprécie ici « *la fraîcheur, caractéristique de ce millésime* », contrairement, par exemple, à 2002 ou 2004, dernier millésime d'Orpale, sorti il y a quatre ans. Orpale 2008 est le 11^e millésime de cette cuvée haut de gamme lancée dans les années 1970. À l'origine, le blanc de blancs grands crus n'était pas millésimé. C'est le cas à partir de 1980 dans une nouvelle bouteille. À l'occasion de la sortie du millésime 2008, l'équipe de De Saint-Gall a retravaillé l'image du produit. D'abord

l'habillage. Exit l'étiquette sur fond bleue avec la signature de la marque. Le nouvel habillage joue la carte de la sobriété et de l'efficacité avec un code couleur en noir et or. Et utilise l'imagerie de l'orfèvre. Plus haut de gamme, un médaillon contient les trois lettres de De Saint-Gall en surimpression dorée.

«Un étui made in Charleville-Mézières»

Cédric Jacopin, chef de caves de De Saint-Gall

Le renouveau passe aussi par l'étui, qui remplace le coffret. « *Un étui made in France* », souligne Marc Ferté, directeur général d'Union champagne. Et même, « *made in Charleville-Mézières* », complète Cédric Jacopin. L'entreprise Le Sanglier packaging a dessiné cet emballage dévoi-



La marque De Saint-Gall a fait appel au chef des Avizés, Stéphane Rossillon, pour élaborer un accord mets et vins avec Orpale 2008. Michaël Boudot

lant la bouteille puis une carte des quatre crus (Le Mesnil-sur-Oger, Cramant, Avize, Oger) d'Orpale.

Le tableau ne serait pas complet si le positionnement prix n'avait pas été également revu. De 80 euros environ, la cuvée passe à 110 euros. « *On estime que le positionnement est plus clair ainsi, dans la catégorie prestige,* estime Marc Ferté. Notre premier métier est d'élaborer des vins clairs mais

on avait besoin, à travers la marque et cette cuvée, de démontrer notre capacité à faire bien et beau, de montrer notre savoir-faire et ce que nous sommes. Nous avons une démarche de qualité. » Les consommateurs peuvent découvrir, depuis début septembre, la bouteille dans une sélection de cavistes, de restaurants, de bars d'hôtels. Petite touche locale et non des moindres, De Saint-Gall a

fait appel au chef des Avizés, Stéphane Rossillon (ancien second d'Anne-Sophie Pic), pour accompagner d'un plat appelant l'iode, l'acidité et la sucrosité (dos de dorade sébaste, riz sauvage, algue wakamé, tomates cerises confites, beurre blanc au verjus champenois) ce champagne au nez beurré, apportant fraîcheur et salinité à la dégustation. ■

CLAIRE HÖHWEYER