



## CHAMPAGNE COLIN

### PEUR DE RIEN

Les Colin sont une vieille famille de vigneron, depuis 1829. Leur domaine champenois n'est cependant pas aussi ancien. Ce sont les grands-mères des actuels propriétaires qui eurent enfin les moyens d'acheter quelques hectares de vignes. Longtemps, les vins furent vendus à la coopérative. Puis, en 1997, fiers de leur patrimoine, les frères Richard et Romain décidèrent de voler de leurs propres ailes pour compter parmi les rares Vignerons Indépendants récoltant et manipulant de la région.

Ils se dotèrent alors d'un outil de travail résolument moderne (notamment 25 cuves thermorégulées en

inox), pour mettre en valeur leurs onze hectares de vignes, essentiellement situés sur des parcelles classées en Premier Cru et en Grand Cru sur la Côte des Blancs. Evidemment, le chardonnay représente 80% des plantations des champagnes Colin, qui continuent de faire valoir un savoir-faire traditionnel et rigoureux : travail manuel et raisonné de la vigne, utilisation d'un pressoir Coquard en bois, pour un écrasement long, minutieux et une extraction des meilleurs jus. Une petite maison, mais qui possède des atouts auxquels la plupart des grandes n'osent même pas rêver.

*Bertrand Rougier*

#### BLANC DE BLANCS VINTAGE 2004 (95/100)

**Prix : 40 à 50 €**

Le début de l'été sur la Promenade des Anglais est toujours un événement. Les bords de mer s'y animent comme par enchantement.

La robe est or jaune aux reflets cuivrés. Dans le bouquet fourmillent des exhalaisons d'acacias, de lavande, de citrons de Menton et de brioche normande. L'attaque est une mer d'iode, contemplée par de joyeux parfums d'agrumes, d'amandes et de fraises. En rétro-olfaction se prélassent des exhalaisons de torréfaction, de bleuets, d'anis et de cannelle. En finale, des zestes de fruits blancs traversent un chemin de pain grillé pour rejoindre une plage minérale où sont déjà allongés des abricots et du melon. Le Coup de Cœur de Delphine Colin est un très grand vin.

#### GRAND CRU BLANC DE BLANCS 2006 (94/100)

**Prix : 30 à 40 €**

C'est le pays du magicien d'Oz.

La robe est paille aux reflets or gris. Le bouquet est exceptionnellement expressif et aromatique. Des framboises, du pain d'épices et de la frangipane à la noix de coco le décorent. L'attaque est pavée de bonnes intentions, de noisettes, de marmelade et d'agrumes frais. La rétro-olfaction est une viennoiserie recouverte de miel, d'épluchures de pommes et de tilleul. La finale est une charmante mosaïque de

brioche, de menthe, de pralines, de nougat et d'amandes grillées. La preuve que le millésime 2006 en Champagne est bel et bien excellent chez les meilleurs vigneron.

#### ROSÉ DE SAIGNÉE 2009 (93/100)

**1er Cru – Prix : 40 à 50 €**

Cette cuvée est élaborée exclusivement à partir de pinots noirs recueillis sur le climat de Vertus. Après une courte macération (12 heures), la saignée est effectuée lorsque les arômes sont suffisamment extraits et que les pigments naturels contenus dans la peau des raisins noirs colorent fortement le jus. C'est la raison pour laquelle ce vin ressemble à Liliith, la première vampire, qui marche nue dans la ville, simplement recouverte par l'hémoglobine de ses victimes.

La robe est rouge sang. Le bouquet est extrêmement puissant pour un champagne. Des parfums de rafle y déchirent des prunes et des framboises dont les jus se répandent sur un sol calcaire. En attaque, les tannins du vin font saigner des cerises noires, qui se vident de leurs exhalaisons salines et sucrées sur le palais. Les épices et les tomates confites présentent en rétro-olfaction sont des prédateurs qui vont chasser les moindres jus. La finale, d'une grande beauté, impose longuement sa présence à chaque papille, suçant jusqu'aux moindres arômes de chèvrefeuille, de tomates et de cerises confites. Un nectar rare, démoniaque.