



► 1 février 2015 - N°8



La Maison Colin, un Champagne tendance

Vignes de la Côte des Blancs. Maison Colin.

Le champagne Colin à Vertus peut se flatter d'être une véritable Maison familiale. Voilà plusieurs générations que les membres de la famille Colin se succèdent tour à tour. Depuis 1995, les frères, Richard et Romain Colin devenus propriétaires, révolutionnent les habitudes de la Maison : ils décident de se désolidariser de la cave coopérative pour devenir vignerons indépendants. Dès lors, ils affirment petit à petit la particularité de leurs champagnes.

Le vignoble de la Maison Colin se situe sur la Côte des Blancs, pas moins de 11 hectares de vignes sur les meilleures parcelles classées Grand Cru et Premier Cru plantés à 80% de cépage Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier pour le reste. Mais aussi, pour préserver leur terroir, les frères Colin adhèrent à la charte de la viticulture durable, ce qui représente un engagement quotidien pour préserver leur terroir et leurs vignes.

Les vendanges sont effectuées à la main et à pleine maturité. Après un pressurage parcellaire méticuleux, les cuves thermo régulées accueillent les meilleurs jus. Le moment crucial de

l'assemblage s'effectue en famille, quand Delphine, Richard et Romain se réunissent pour trouver les accords parfaits, officialisant le goût de la Maison Colin.

La Maison Colin célèbre l'élégance. Son travail est largement récompensé et reconnu. Voici deux cuvées très différentes, dont le charme et l'authenticité révèlent un savoir-faire exigeant.



Coup de Cœur Champagne Colin

Coup de Cœur de Vertus Vintage Extra-Brut Blanc de Blancs - Premier Cru Millésimé.

(Prix départ cave : 45€)
La bouteille est déjà un bijou : son bouchon cache un pendentif sertie de Swarovski et une étiquette en métal signe le souhait de parer la bouteille des plus beaux atouts pour ce champagne

(non dosé) remarquable. 100% Chardonnay, il est produit par les vieilles vignes des meilleures parcelles du domaine, uniquement les années offrant des caractères exceptionnels. Sa mousse est aérienne et fine, son parfum délicat de fleurs blanches et de pêches légèrement brioché nous engage à la première

gorgée qui se dévoile cristalline, fraîche avec une subtile pointe d'agrumes et de torréfaction.

Il se propose volontiers à l'apéritif et tout au long d'un repas, il est admirable avec des huîtres, des coquilles Saint-Jacques, du Saint-Pierre, du Parmesan 36 mois. Il promet un moment de dégustation divin.

Cuvée Rosé de Saigné 2009 Premier Cru (100% Pinot Noir).

(Prix départ cave : 42€)
Ce champagne particulier se découvre dans les coupes d'un beau rosé soutenu, marqué par des arômes intenses d'une palette aromatique débordante de fruits rouges, sa bulle est fine et danse autour de son cordon éclatant, une tendre gourmandise acidulée dont on devient addict. Il est majestueux en apéritif et se marie volontiers à une caille aux raisins, un foie gras poêlé aux pommes, un délicieux Chaource bien affiné. Il fait merveille avec les desserts et la galette des rois. Et, pourquoi pas « *Le champagne* » de la Saint Valentin !

www.champagne-colin.com

Sylvie Deroire



Champagne Rosé de Saigné 1^{er} cru Champ Colin.