



Novembre 2016 : un Champagne Colin Cuvée Enjôleuse Brut Blanc de Blancs, Premier cru 2007

Elle porte bien son nom cette cuvée de 100% Chardonnay d'une élégance toute féminine, bien représentative de ce que la Maison Colin sait faire en son domaine de Vertus. Les fêtes de fin d'année approchant, cette enjôleuse en séduira plus d'un par sa robe limpide et dorée, la finesse de son effervescence, la fraîcheur de ses arômes d'agrumes, ses notes de fruits mûrs, son exquise délicatesse. Pour parfaire sa capacité de séduction, elle se présente dans un habillage de dentelle où le noir, le blanc et le gris forment une parure du plus bel effet. Un Champagne de fêtes assurément qu'on servira avec bonheur sur des crustacés ou un carpaccio de Saint-Jacques, Un Champagne de gastronomie.



Claire en France a eu la chance de parcourir gustativement la gamme des productions de la **Maison Colin** et il nous a été difficile de faire un choix définitif pour **Le Vin du mois**, tant l'exigence de qualité est au rendez-vous, quelle que soit la cuvée.dégustée.

Sept générations se sont succédé sur le domaine à **Vertus**, dans le sud de la Côte des Blancs. Les terroirs (environ 11 hectares) avec des vignes de 35 ans d'âge moyen sont classés Grand Cru et Premier Cru.

www.claireenfrance.fr
Pays : France
Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



L'entreprise familiale dirigée aujourd'hui par **Richard et Romain Colin**, avec l'appui de **Delphine** s'est développée grâce aux femmes de la Maison, **Geneviève Prieur** et **Marie-Louise Radet** qui avaient reçu des vignes de leurs parents. Après une longue expérience en coopérative, ..la Maison prend sa liberté à l'arrivée de **Richard** et de **Romain** en 1995 et adhère au mouvement des **Vignerons indépendants**. et à la charte de la viticulture durable.



www.claireenfrance.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

Les mots d'ordre de la Maison : respect des terroirs, recherche de la pureté, de la minéralité et de l'élégance. Mission parfaitement réussie quand on peut, lors d'un déjeuner, vérifier que ces principes sont parfaitement respectés.



Huit cuvées sont actuellement produites à des tarifs allant de 20€ (Alliance, un Brut tradition) à 130€ pour un millésimé 1985 baptisé Cuvée Roger Adnot (formidable de maturité et de finesse). La Cuvée Enjôleuse est à 65€..

www.claireenfrance.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



www.claireenfrance.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

Une seule cuvée n'est pas vinifiée en blanc : un rosé de saignée 2012 parfaitement équilibré, un vin d'apéritif ou de dessert composé de 15% de pinot noir vinifié en rouge et de 85% de Chardonnay (44€).

Champagne Colin

101 avenue du Général de Gaulle

51130 **Vertus**

T. 03 26 58 86 32

info@champagne-colin.com

www.champagne-colin.com