



Les champagnes millésimés Colin riment avec épicuriens



Delphine, Richard et Romain, trio des champagnes Colin et vigneron indépendants basés à Vertus.

Delphine, Richard et Romain, trio des champagnes Colin et vigneron indépendants basés à Vertus.

Nous aimons déjà l'Enjôleuse 2007, sensuelle séductrice. Cette fois nous craquons pour deux autres cuvées Colin du trio Delphine, Richard et Romain. Deux millésimes nés pour le plaisir et la table.

La qualité n'est pas le fruit du hasard. Et ce n'est pas le hasard qui pousse les portes des cavistes et restaurants étoilés pour y placer ses champagnes. Si la famille Colin (Vertus) vend 90 000 bouteilles dont 35 % à l'export,



[Visualiser l'article](#)

si 75 % du marché français séduisent les professionnels, c'est le fruit d'un travail soigneux, le verdict de cuvées haut de gamme.

En 1997, soutenus par leur père Philippe, Richard et Romain décident de faire le grand saut : devenir récoltants-manipulants, maîtrisant tout de A à Z (la devise des Vignerons Indépendants). Un pari que relève également Delphine, épouse de Richard.

Vieux Coquard complice

C'est un travail d'équipe, l'assemblage de trois personnalités qui n'oublie pas leurs débuts, 20 000 bouteilles la première année de vendange. Le vieux Coquard en bois, témoin de leur premiers pas d'élaborateurs, donne toujours le coup de presse près du jeune confrère pneumatique. Cette année, la vendange 2017 bien triée et qui n'a pas trop souffert, comparée à d'autres secteurs plus malheureux, permet d'être optimiste.

Depuis 1997 il a fallu investir (bâtiments, cuverie, foudres, fûts, matériel...) et modifier la conduite du vignoble (travail du sol, enherbement total ou partiel, réduction forte des intrants, obtention du label Haute Valeur Environnementale). Aujourd'hui, le trio Colin gère 11 hectares dans la prestigieuse côte des blancs (grands crus Cramant et Oiry, premiers crus Cuis, Bergères-les-Vertus et Vertus) mais aussi le Sézannais plus au sud. Le feuille de route reste la même, résumée par Richard : « Continuer d'avancer, méticuleusement. Parmi les prochains objectifs, accroître le travail parcellaire ».

Terre de vins aime...

L'Enjôleuse 2007, dégustée à nouveau, toujours délicate et dynamique (voir ici).

Les Prôles et Chétivins extra brut, blanc de blancs premier cru, millésime 2005 : un 100 % chardonnay solaire, issu de vieilles vignes (55 ans) sur Vertus exposées plein sud. Nez sur la fleur, l'acacia, la pâtisserie, bouche sur l'équilibre et la finesse, finale sur les fruits secs et la minéralité saline. Puissance et tonicité. Parfait sur des huîtres et saveurs sucrées-salées-iodées (cuisine japonaise notamment). 56 €.

Grand Cru blanc de blancs brut 2008 : splendide et quel potentiel encore. Terroirs de Oiry et Cramant, vignes âgées de 45 ans. Belle robe brillante, reflets or. Nez sur l'élégance (léger beurré, agrumes mûrs, ananas, citron). Bouche enveloppante, ample et crémeuse. Savoureuses bulles sur le volume, la délicatesse et la longueur (touche d'amande grillée). Le plaisir dure, dure... Sur une langoustine rôtie ou un suprême de volaille fermière rôti sur peau, poêlée de cèpes et pommes de terre grenailles (alliance au top signée Le Vendangeoir, nouveau restaurant gastronomique à Vertus). 36,50 €.

www.champagne-colin.com

Ci-dessous : Voici deux savoureux millésimes du Champagne Colin, qui propose désormais sa boutique en ligne (à partir de 22,50 € le brut tradition Alliance).

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

