

AUDACIA, ORIGINALITÀ E AMBIZIONE

Seducente sia l'etichetta che rompe gli schemi sia il vino, elegantemente ammaliante. Da Colin, sette generazioni in vigna nella Côte des Blancs, un'elegante tentazione nel calice



È un'azienda vitivinicola familiare da sette generazioni, fondata nel 1829 da Constant Piéton, bisnonno di Geneviève Prieur, nonna materna di Richard e Romain Colin dalla quale i fratelli ereditarono le vigne, prendendo le redini della cantina nel 1995, insieme alla moglie di Richard, Delphine. In maniera coraggiosa decisero di lasciare la cooperativa locale e, aderendo allo statuto di récoltant manipulant, iniziarono a produrre in proprio la loro gamma di Champagne. Il sistema di coltivazione delle vigne avviene nel rispetto dell'ambiente, con tecniche di coltivazione ragionata e sostenibile e mediante mezzi meccanici (senza diserbanti), certificandosi così Hve3 (alto valore ambientale). La filosofia della Maison presta un'attenzione particolare alla terra, il suolo viene lavorato affinché i vini possano riflettere al meglio lo spirito del terroir, per offrire Champagne ricchi di finezza e di eleganza, tipico della Côte des Blancs. In cantina la fermentazione avviene per ogni cru separatamente, in contenitori di acciaio inox regolamentati. Dopo il tiraggio e la seconda fermentazione in bottiglia, le diverse cuvée sono dosate con l'aggiunta di Mrc (mosto concentrato di uva) per lasciare gli Champagne liberi di esprimere tutti gli aromi delicati del terroir e rispettare lo stile della Maison: delicatezza, purezza, mineralità ed eleganza. Il patrimonio vitivinicolo è di 11 ettari vitati suddivisi in diverse parcelle posizionate soprattutto nella Côte des Blancs a Vertus, Bergères les Vertus e Cuis, classificate Premier cru e a Cramant e Oiry, classificate Grand cru, con l'80% coltivato a Chardonnay e il 5% di Pinot noir a Vertus, mentre alcune parcelle coltivate a Meunier (il 15%) sono posizionate nel Sézannais. La produzione annua è di circa 95mila bottiglie. 🍷

• Cuvée Enjôleuse Brut Blanc de Blancs Premier cru Millesimato 2007

Elogio alla femminilità e alla seduzione, è una cuvée d'eccezione non foss'altro per il suo habillage. L'etichetta della bottiglia scardina gli schemi e introduce giochi di cromie ricercate: evoca un pizzo nero, femminile, fine, sexy: «Abbiamo voluto rompere dei codici e rendere omaggio alle donne, all'origine della Maison Colin», spiega Delphine Colin. Lo Champagne è un Brut Blanc de Blancs Premier cru Millesimato 2007, 100% Chardonnay proveniente da due lieux-dit di vecchie vigne di 60 anni di età, con un basso rendimento, che sono situate a mezza costa, con esposizione a est/sud-est, su un terroir composto da gesso di belemnite del Campaniano a Vertus, villaggio Premier cru della Côte des Blancs.

La vinificazione avviene con una pigiatura tradizionale effettuata in una pressa orizzontale, con la fermentazione alcolica svolta in acciaio e lo svolgimento della malolattica. È rimasto sulle fecce fino al tiraggio nel marzo 2008, con un affinamento sui lieviti per più di sei anni, dato che il dégorgeement è avvenuto nel settembre 2014 con un dosaggio brut di 7 grammi/litro: la produzione è di 3mila bottiglie. L'annata 2007, eccellente millesimo per lo Chardonnay, con la sua freschezza e potenza aromatica, fu caratterizzata da un inverno mite, seguito da una primavera calda. Parecchie le piogge da maggio a luglio e con il ritorno delle giornate soleggiate in agosto la vendemmia iniziò alla fine del mese. Questa meravigliosa cuvée esprime delicatezza con il suo colore limpido e dorato. Siamo al cospetto di uno Champagne elegante e aromatico al naso, che offre un bouquet floreale di fiori bianchi e un aroma agrumato di limone candito, esaltato dall'albicocca matura, e note di frutta secca. Un'effervescenza setosa avvolge il palato con delicate note agrumate mantenendo una bella freschezza e salinità; il finale di questo Enjôleuse è lungo e persistente. Inizialmente leggera e poi sensuale, questa cuvée sedurrà grazie al suo tocco accattivante.

champagne-colin.com, visconti43.it