

Champagne Colin La Croix Saint-Ladre Premier Extra-Brut Blanc de Blancs 2016



Tout est dit ou presque dans le nom de cette nouvelle cuvée de la maison de Champagne Colin, installée depuis 1829 à Vertus, village Premier Cru de la prestigieuse Côte des Blancs. Cette cuvée haut de gamme millésimée 100% Chardonnay est réalisée à partir des raisins d'une seule et même parcelle. On apprécie la personnalité particulière de ce vin à la fois vif, ample et complexe, qui tille les papilles autant que la curiosité.

Nous avons eu un coup de coeur l'an dernier avant les fêtes pour la Cuvée Parallèle de cette maison familiale. A 27 euros, c'était une excellente surprise. Cette nouvelle cuvée La Croix Saint-Ladre millésime 2016 pousse un peu plus loin encore les jolies qualités que nous avons appréciées alors. De fait, si cette cuvée est marquée par le sous-sol crayeux et le sol limono-crayeux et argileux de cette parcelle où les vignes quarantennaires plongent leurs racines, elle file le thème que l'on avait aimé, combinant acidité, légère amertume et salinité pour mettre en éveil toutes les papilles et capter l'attention.

Sa robe pâle est parcourue de bulles très fines et dense, dont la vivacité est une joyeuse promesse que le nez vient soutenir. A la dégustation, c'est l'orange qui s'impose, d'abord sur le zest avec un soupçon d'acidité sur le palais et la pointe de la langue, vite complétés par cette légère amertume qui caractérise le zist, cette petite peau douce et blanche entre la pulpe et la peau du fruit. Cette note subtile, presque un effleurement, joue le contrepoint avec l'acidité et la salinité des premières impressions. Les notes iodées de cette cuvée proviennent des oxydes métalliques du sol dans lequel la vigne de la parcelle de La Croix Saint-Ladre puise ses qualités organoleptiques.

Vif, frais et pourtant rond, ce champagne a vieilli 4 ans sur lies. Il est dosé à 6 g / l, un dosage qui préserve à merveille le subtil équilibre de son tempérament.



Champagne Colin La Croix Saint-Ladre Premier Extra-Brut Blanc de Blancs 2016

55,90 euros. Chez les cavistes ou au domaine.

www.champagne-colin.com/boutique

Champagne Colin, 101 avenue du Général de Gaulle. 51130 Vertus.

Pour résumer

Tout est dit ou presque dans le nom de cette nouvelle cuvée de la maison de Champagne Colin, installée depuis 1829 à Vertus, village Premier Cru de la prestigieuse Côte des Blancs. Cette cuvée haut de gamme millésimée 100% Chardonnay est réalisée à partir des raisins d'une seule et même parcelle. On apprécie la personnalité particulière de ce vin à la fois vif, ample et complexe, qui tille les papilles autant que la curiosité.

