

Colin, un champagne de terroir



©JM Brouard

Voici une maison relativement discrète de la Côte des Blancs où deux frères produisent des cuvées de très belle qualité, marquées par la typicité de leur terroir. Une belle découverte.

A l'approche des fêtes, c'est toujours la même question. Quel champagne choisir pour célébrer dignement les réveillons ? Certains se tourneront vers les grandes Maisons, d'autres s'aventureront davantage vers des vigneron indépendants. Mais le choix est ici très vaste et il n'est pas toujours évident de s'y retrouver. Outre les stars dont il est souvent difficile de trouver les vins (et surtout à quel prix), nombre de passionnés proposent de très belles cuvées pourvoyeuses de belles émotions viniques. Parmi eux, [les frères Colin, Richard et Romain](#), qui ont fait prendre en 1997 un virage sans précédent à l'entreprise familiale qui possède des vignes depuis... 1829 ! Jusqu'ici, comme beaucoup de leurs voisins, 6 générations successives de viticulteurs s'étaient succédé, apportant une matière première de qualité aux coopératives locales de Vertus et Bergères-lès-Vertus, au sud de la Côte des Blancs. Et puis, l'envie de pouvoir produire leurs propres cuvées les a conduits à sortir de ce système pour devenir vigneron. Grand bien leur en a pris puisque la gamme est d'une très belle homogénéité avec des champagnes très bien définis, équilibrés et pourvoyeurs d'émotions.

Finesse et élégance

Une récente dégustation nous a permis de goûter plusieurs cuvées de la gamme. L'élégance était assurément le qualificatif commun aux différents vins proposés. Une très grande majorité de chardonnay évidemment sur les 11 hectares du domaine, essentiellement plantés autour de Vertus, classé en premier cru, mais aussi sur Oiry et Cramant en grand cru.



La cuvée Castille (33,5€) est un point d'entrée très intéressant puisqu'elle est composée uniquement de raisins issus de Vertus dont 40% proviennent d'une réserve perpétuelle constituée depuis 2004. De quoi apprécier un style très charmeur, oscillant entre des notes de fruits jaunes et exotiques, porté par une belle salinité et des élans épicés précis. L'ensemble est énergique et flatteur. De son côté, la cuvée Parallèle (36,5€), de composition similaire, gagne en vivacité avec un dosage extra-brut (3g/l) et exprime une très belle profondeur de matière. Un vin qui jouera parfaitement la transition entre la fin d'apéritif et l'entrée notamment s'il s'agit de Saint-Jacques.



©JM Brouard

De quoi poursuivre sur un très beau La Croix Saint-Ladre 2016 (56,7€) qui réussit à exprimer la générosité d'un sol argileux et limono-crayeux, avec un côté sanguin et profond, à la droiture d'un sous-sol crayeux. Le vin est large et frais, bien équilibré avec un dosage à 4g /l juste. Et pour des mets d'exception, comme un très beau foie gras, la cuvée Les Prôles et Chétivins 2008 (65,5€) est tout indiquée. Issue de vieilles vignes de 60 ans qui ont donné leurs noms à l'ensemble, elle emporte le dégustateur dans l'univers de très beaux champagne patinés par plus d'une décennie de vieillissement sur lies. Le nez, très charmeur, évolue sans cesse dans le verre et varie entre notes boulangères et de noisette mais aussi de brioche et de fruits secs. La bouche rappelle pour sa part la grandeur de ce terroir crayeux avec une grande droiture et une allonge très appréciable. Un vrai vin de fêtes !