

Champagne Colin, à la découverte d'un champagne familial d'exception

La Maison **Champagne Colin** est une entreprise familiale de Champagne en France qui existe depuis sept générations. Elle est basée à Vertus, un village Premier Cru de la Côte des Blancs, et s'inspire de la terre de ses vignes pour élaborer ses cuvées. La famille Colin possède des vignes depuis 1829 et a fait le choix de devenir vigneron indépendant il y a environ 20 ans. Aujourd'hui, les frères Richard et Romain Colin sont propriétaires récoltants et élaborent des vins uniquement à partir de leur vignoble. La majorité de leur vignoble de 11 hectares est planté en Chardonnay dans la Côte des Blancs, avec une partie en Pinot Noir et en Pinot Meunier dans le village de Sézanne. Ils utilisent à la fois des techniques traditionnelles et modernes pour élaborer leurs Champagnes, qui sont disponibles en Extra Brut, Brut, Millésimés ou sans année. La Maison Champagne Colin est également engagée dans une démarche de développement durable et travaille en collaboration avec des agriculteurs locaux pour promouvoir une agriculture respectueuse de l'environnement.

CUVÉE LES PRÔLES & CHÉTIVINS 2008

Champagne Extra Brut Blanc de Blancs 1 Cru

Cette cuvée porte le nom des deux vieilles vignes qui la composent. Élaborée uniquement les années d'exception, elle révèle toute l'authenticité et la pureté du terroir de Vertus, coeur du terroir Premier Cru.

* Composition : 100% Chardonnay.

* Terroir : Vertus Premier Cru. Viticulture certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3. Age moyen des vignes : les vignes plantées dans les années 1960 nécessitent une récolte exigeante et précise des baies.

* Vieillessement : 13 ans de vieillissement sur lies dans la fraîcheur des caves et 3 ans après dégorgement * Dosage : 3g/l, Extra-Brut.

Les arômes de pain frais, de noisette, de tabac, sont soutenus par une élégante expression boisée. Le nez révèle ensuite des notes de maturité élégante, avec les fruits confits, les figues séchées, le caramel ou encore la pâte de coing. Une pointe florale subtile complète l'ensemble. Le palais est assez différent du nez, et exprime une franche tension dès l'attaque. Une belle salinité s'installe ensuite au fil de la dégustation. Le coeur de bouche est étonnant et révèle des notes de moka et de chocolat, rappelant la plénitude ressentie au nez.

Ce champagne peut se partager à l'apéritif, sur des huitres, du foie gras ou encore un financier aux amandes...

Prix TTC : 65,50 euros TTC chez les cavistes, au caveau, sur





LES GRANDES TERRES

Grand Cru - Brut Blanc de Blancs - M illésime 2014

Cette cuvée révèle tout le caractère Grand Cru de la pointe Nord du vignoble Colin. Ce vin ample, élégant et abouti, aussi intimiste que technique, démontre de multiples facettes dans la dégustation.

* Composition : 100% Chardonnay.

* Terroir : Cramant et Oiry terroirs classés Grand Cru, vignes exposées Sud-Est. Sol et sous-sol : argile, craie blanche et craie limoneuse en profondeur Viticulture certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3

* Vinification en cuve inox - Sans fermentation malo-lactique

* Vieillessement sur lies pendant 7 ans

* Dosage : 7g/l

Le nez exprime d'abord des notes agréables et élégantes de maturité, avec la cire, le miel et le coing, le melon et la fleur d'oranger. Viennent ensuite des notes douces d'huile de lin et d'épices diverses. L'ensemble riche et complexe est rejoint par une certaine fraîcheur autour de la bergamote, le citron vert, les oranges et mandarines confites. La bouche confirme le nez avec une tension gourmande, saline et savoureuse. L'effervescence parfaitement intégrée au vin souligne des notes de fruits confits, un bel épanouissement et une fraîcheur remarquable, lumineuse.

Un bonbon de foie gras truffé, une poularde aux morilles, du foie gras en brioche, une pièce de boeuf à la plancha, un risotto, un Parmesan, une tarte meringuée, un sabayon aux agrumes, une pêche infusée à la verveine...

Prix TTC : 59,90 euros chez les cavistes, au caveau et sur www.champagne-colin.com/boutique

