

Champagne Colin - La Croix Saint-Ladre 2017

Coup de
♥
Terre de Vins



Voici un domaine familial discret qui délivre année après année des cuvées identitaires, bien en phase avec leur terroir crayeux de la Côte des Blancs. Une gamme mise en musique par Romain et son frère Richard qui incarnent la 7ème génération aux commandes.

L'histoire de la famille Colin dans la Côte des Blancs remonte à près de 2 siècles, plus précisément en 1829. Une année qui aura aussi été marquée par la fondation de la Maison Bollinger. Mais contrairement à elle, c'est ici le chardonnay qui est le roi. On le cultive notamment sur Vertus, très beau village premier cru ainsi que sur Bergères-les-Vertus, Cuis et, côté grands crus, à Cramant et Oiry. Jusqu'en 1997, les raisins étaient apportés à la coopérative locale. Mais les 2 frères vont alors faire évoluer le modèle pour livrer eux-mêmes leur vision de ces terroirs splendides.

Ce Croix Saint-Ladre est une cuvée qui porte le nom d'une parcelle de Vertus, dans la partie sud du cru, là où l'on retrouve des veines de craies magnifiques. Les vignes de chardonnay de plus de 40 ans poussent sur un sol limono-crayeux et argileux sur craie blanche. Vinifié en cuve inox, le vin a subi sa fermentation malolactique avant de vieillir 4 ans sur lies. Ce 2017 est le second opus produit.

Au nez, ce **champagne** présente des notes très fraîches, profondes. C'est élégant. Droit, le vin s'articule autour d'une acidité sapide et laisse entrevoir presque une légère salinité. On est séduit par l'harmonie générale de l'ensemble qui évoque quelques notes d'agrumes et une pointe florale. La mâche, énergique, s'associe in fine à des amers délicatement présents. Le tout offre une belle personnalité et s'accorde parfaitement bien avec un tartare de bar aux herbes.

Prix : 59,50€