

Champagne Ulysse Collin

Olivier Collin

Nous avons suivi ce jeune vigneron des nombreuses années avant de pouvoir offrir son champagne. En effet il nous a été présenté par Anselme Selosse (du domaine Jacques Selosse) et par Bertrand Gautherot (du domaine Vouette et Sorbée) en 2005 déjà.

Dès notre première visite nous avons été surpris par Olivier Collin tant au niveau de ses idées de ce qu'un champagne devait être que par sa détermination à se libérer d'un grand distributeur de champagne auquel le grand père d'Oliver s'était imprudemment lié.

La rupture n'a pas été facile et pratiquement la moitié du domaine a été perdue. Mais Olivier est maintenant libre de pratiquer sa culture et sa vision du champagne. Nous ne pouvons pas en être plus heureux.

Son stage d'une année chez Anselme Selosse n'est pas étrange à ses principes, mais en même temps il a été capable de reconnaître les particularités de son terroir (certaines parcelles ont à peine quelques centimètres de terre) et de développer sa propre personnalité.

Il a présenté son premier champagne à la commercialisation en 2007. C'était un 2004, non millésimé, de pur chardonnay vinifié en petits fûts de chêne et qui a été bichonné pendant trois ans. Le résultat était un champagne plein de matière, avec des notes de brioche, d'amandes et des fruits secs.

Bien qu'il était à son premier vin, Oliver Collin (il vend sous la marque Ulysse Collin en honneur à son grand père) a tout de suite reçu le coup de cœur de la revue Cuisine et Vins de France. Le futur s'annonçait prometteur ...

Depuis Olivier a confirmé son talent. Il a ajusté le dosage pour rendre ses champagnes plus équilibrés et sorti une nouvelle cuvée, un Blanc de Noirs d'un gourmandise et concentration exceptionnelle.

Les quantités sont hélas extrêmement limités, mais des nouvelles cuvées et formats sont à l'horizon...