



Ulysse Collin Blanc de Noirs Les Maillons

CHAMPAGNE ULYSSE COLLIN, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet	Pinot Noir
Alkoholi	12,5 %
Viinialue	Rypäleet on kerätty Les Maillons-nimiseltä tarhalta, Barbonne-Fayelin kylästä, läheltä Sézannen kaupunkia.
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Perusviinin alkoholikäyminen ja 13 kuukautta kestänyt kypsytyks on tapahtunut pienissä tammitynnyreissä.

Champagne Ulysse Collin

CHAMPAGNE, RANSKA

Champagnen seutu on täynnä nousevia tähtiä ja yksi kirkkaimmista on Olivier Collin, jonka viinitalo sijaitsee Congyn kylässä Côte des Blancsin eteläpuolella Coteaux du Petit Morin nimisellä ala-alueella. Olivier oli jo opiskellut lakia ennen kuin hakeutui enologian ja viininviljelyn opintoihin Bordeaux'hon. Harjoittelun hän suoritti Anselme Selossen alaisuudessa ja tuo kokemus antoi uskoa omien samppanjoiden valmistamiseen. Vuonna 2003 hän sai haltuunsa perheensä omistamat viinitarhat, jotka olivat pitkään olleet vuokralla isolla samppanjatalolla. Ensimmäisen oman viininsä Collin tuotti vuonna 2004 Les Pierrières nimiseltä tarhalla, joka sijaitsee La Gravelle kylässä, Congyn itäpuolella. Tarhan pinta-ala on vain 1,20 hehtaaria ja karun liitumaan päällä on Champagnen alueelle hyvin harvinaista mustaa kvartsikiveä (Silex, suomeksi serti). Les Pierrièresin tarha viettää kaakkoon ja tarhan köynnökset ovat noin 35 vuotiaita. Olivier Collin tuottaa nykyisin myös neljää muuta tarha-Samppanjaa. Congyn kylän Les Roises-tarhalta tulee erittäin täyteläinen cuvée, jonka rypäleet on kerätty yli 65 vuotta vanhoista köynnöksistä. Tämä tarha viettää etelään ja tuottaa aivan poikkeuksellisen kypsiä Chardonnay-rypäleitä. Viereinen Les Enfers palsta viettää itään ja tämän palstan yli 60-vuotiaista Chardonnay -köynnöksistä valmistuu hyvin moniulotteisia, raikkaan hapokkaita ja maukkaita samppanjoita. Tällä palstalla harmaasta savesta koostuva pintamaa on vain 80 senttiä paksua ja heti sen alta alkaa paljastua liitukalliota. Collinilla on myös Les Maillons-niminen tarha Barbonne-Fayelin kylässä Côte Sézannen alueella, missä kasvaa 45-vuotiaita Pinot Noir-köynnöksiä. Tältä palstalta Collin tuottaa Blanc de Noirs- ja Rosé-samppanjoita, joiden voima ja täyteläisyys ovat poikkeuksellisia. Viininteko on mahdollisimman luonnollista ja käyminen tapahtuu villihiivalla. Alkoholikäyminen ja malolaktinen käyminen tapahtuvat pienissä 3-6 vuotta vanhoissa tammitynnyreissä ja viiniä ei kirkasteta tai suodateta. Dosage, eli Samppanjan makeutus on hyvin vähäistä, 0-2 g/l riippuen Samppanjan vuosikerrasta ja tyylistä. Talon vuosituotanto on noin 20 000 pulloa.