

Ulysse Collin / Sandra Zaragoza et Olivier Collin

Historique du domaine	Olivier Collin a repris en 2003 l'exploitation familiale située à Congy Près de dix ans plus tard, les champagnes Ulysse Collin, façonnés avec cœur et soucis du moindre détail, font partie des plus enthousiasmants de la région En 2014, la gamme des parcelles s'est élargie avec un rosé de saignée à forte personnalité
Région de production	Le vignoble se trouve dans la région champenoise à Congy. Près de Congy on trouve par exemple Epernay.
Climat	Continental
Sol	Craie, silex
Superficie du domaine	4.6 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	47 000
Cuvées	Cépages rouges : Pinot noir (100%) Cépages blancs : Chardonnay (100%) 12 mois en fût, puis 3 ans en bouteille Champagne Ulysse Collin Blanc de Blancs Extra Brut "Les Pierrières" Champagne Ulysse Collin Blanc de Noirs Extra Brut "Les Maillons" Champagne Ulysse Collin Rosé de Saignée Extra Brut "Les Maillons" Champagne Ulysse Collin Blanc de Blancs Extra Brut "Les Roises" Base
Haute cuvée	Champagne Ulysse Collin Blanc de Blancs Extra Brut "Les Pierrières" Base 2012 100% Chardonnay La robe jaune paille se dévoile sur une constellation de bulles filantes. Des senteurs crayeuses, minérales et légèrement grillées se mêlent aux fruits jaunes et aux fleurs printanières. La bouche est fraîche, profonde et élancée. Des pointes minérales grillées accompagnent des fruits jaunes frais.
Anecdote	Olivier Collin s'est formé auprès d'Anselme Selosse.

