

# LE VIN DES AUTRES, PAR ALAIN LEYGNIER

## Champagne : appétantes bulles de coops

14 décembre 2015 par Levindesautres | 0 Commentaires



Ringardes, poussiéreuses, les coopératives champenoises ? Hors des Marques, point de salut ? Consternant préjugé. Les 135 coopératives et unions regroupent 50 % (13 224 ha) du vignoble et 70 % des déclarants de récolte. Elles cultivent les mêmes cépages, utilisent les mêmes installations et les mêmes techniques que les Maisons, et suivent, elles aussi, les conseils d'œnologues. Chaque année, 40 d'entre elles commercialisent 30 000 000 bouteilles, pendant que 2700 adhérents vendent 25 000 000 de flacons sous leur marque. Tout tient donc à la recherche de la qualité. Voici 8 vins coopératifs auxquels se fier.

### Charles Collin, extra-brut. \*\*\*

Au milieu du siècle dernier, huit vigneron de la Cote des Bar, s'associent et constituent un vignoble qui compte aujourd'hui 300 ha. En est issu cet extra-brut, récolté à Fontette-Essoyes en 2010, classiquement composé de chardonnay, de meunier et de pinot noir. Mousse fine et persistante, nez de pomme, de pêche, de citron, de pamplemousse, d'épices. Bouche ample et souple, bel équilibre matière/acidité, finale nette, persistante. champagne-charles-collin.com. 25 €.

Un assemblage de chardonnay et de pinot meunier, élaboré par la cave de Passy-Grigny,

Pour visualiser cet article, cliquer sur le lien ci-dessous :

<http://levindesautres.com/2015/12/14/champagnes-appetantes-bulles-de-coops/>