



Pressrelease 29 oktober 2014

## Charles Collin – nytt champagnehus till Sverige

*Det händer inte ofta att det dyker upp ny champagne på marknaden och det är tätt mellan de etablerade champagnehusen på världens vinmässor. Charles Collin är dock ett champagnemärke som först nu börjat ta plats på finkrogar, bröllop och nyårsaftnar och överallt där pärlande bubblor av ädel rang behövs.*

Charles Collin var en fransk vinbonde som 1952 tog initiativ till att starta ett odlarkooperativ i Côte des Bar i Aube mellan egentliga Champagne och Bourgogne. Det var länge väldigt omdiskuterat huruvida Aube skulle få klassificeras som champagne. 1909 antogs en lag som förbjöd vinbönderna i Aube att leverera sina druvor till de stora champagnehusen. Lagen möttes av omfattande protester och franska staten fick sända 3 000 soldater till distriktet för att lugna de uppretade folkmassorna. Efter mycket förhandlingar fick Aube bli en underregion till Champagne och 1927 tilldelades samtliga distrikt i Auberegionen fullvärdig champagneklassifikation.

Jordmånen i Aube är ovanligt rik på kalk och påminner mer om den i Chablis än i egentliga Champagne. Till skillnad från Chablis är odlarna i Côte des Bar i hög grad specialiserade på pinot noir som trivs när de fuktiga Atlantvindarna sveper in från nordväst och möter den kontinentala värmen från söder. Pinot noir svarar för cirka 90 procent av odlingarna och den typiska champagnen från Aube är därför mjuk, fruktig och bärig.

Charles Collin Brut görs med 70 procent pinot noir och 30 procent chardonnay och har livaktiga och små bubblor. Färgen skimrar åt bärnsten. I doften finns torkade frukter, aprikoser, rostad mandel och söta toner av crème brûlée och äppelpaj. Smaken är torr och silkesmjuk och smakrik med inslag av äpple, citrus och smör.

Charles Collin Blanc de Noirs - Brut består till 100 procent av pinot noir. Färgen är gyllene, bubblorna är pärlande och små. Doften är elegant och kraftfull, tydliga färska frukter med toner av fikon, kryddnejlika och bröd. Smaken är torr och frisk. Balanserad med tydlig fruktighet av äpple, päron och med inslag av torkade aprikoser.

Charles Collin Brut

Art nr 76516

Pris 199 kr

Charles Collin Blanc de Noirs - Brut

Art nr 76613

Pris 259 kr

Kort om Charles Collin och champagne

Charles Collin grundade 1952 ett odlarkooperativ i hjärtat av Côte des Bar. I dag består kooperativet av omkring 160 vinbönder som tillsammans odlar viner på cirka 330 hektar. 92 procent av odlingarna täcks av pinot noir och cirka 8 procent av chardonnay. En stor del av produktionen går i bulk till de stora champagnehusen där de buteljeras under andra etiketter. Sedan 1993 väljs dock en mindre del av produktionen ut för att buteljeras under eget varumärke. Kooperativet förfogar över en komplett produktionslinje och kontrollerar minutiöst alla steg i processen från fält till flaska. I vinkällarna lagras omkring 2,5 miljoner flaskor under tre till fem år.

Heléne Hjort

PR-Vin

0739-380 380

helene@nigab.se

*Nigab är en av Sveriges främsta leverantörer av viner och andra exklusiva drycker till den nationella marknaden och till nordisk Travel Retail. Nigab som grundades 1983 representerar ett stort antal mycket välkända varumärken inom alla dryckessegment. Nigab ingår i danska Hansjust-gruppen och har kontor i Stockholm och Göteborg. Nigab sysselsätter 33 personer i företrädesvis sälj- och marknadsfunktioner.*

