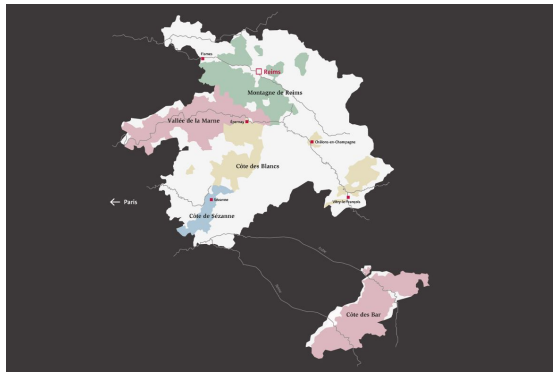




Martel.  
Wein geniessen.

Frankreich / Champagne / Coteaux du Petit Morin und Coteaux du Sézannais


## Winzerportrait Champagne Ulysse Collin





Olivier Collin, Besitzer


### Weingut


 2003

 8.7 ha

 Besitz: Olivier Collin  
Gutsleitung: Olivier Collin  
Weinbereitung: Olivier Collin

 Weiss: Chardonnay  
Rot: Pinot Noir/Blauburgunder, Pinot Meunier

 Lehm, Löss, Mischböden, Kreide

 Nur bei Martel erhältlich

# Aus diesem Grund

## Einordnung

In nur zwei Jahrzehnten erschuf Olivier Collin mit Hilfe seiner Frau Sandra Zaragoza in einer bis dahin wenig bekannten Region der Champagne (Coteaux du Petit Morin und Coteaux du Sézannais) ein wahres Wunder. Ihr Stil ist geprägt vom burgundischen Weinverständnis: Jede Cuvée kommt jeweils aus einer einzigen Parzelle. Die Champagner von Ulysse Collin sind alle Extra brut und immer unglaublich frisch, komplex, tiefgründig und ausgewogen. Unvergesslich gut. «Ich musste klare Entscheidungen treffen, wenn ich nicht im Meer der Champagnerproduzenten untergehen wollte», erklärt Olivier Collin sein Erfolgsgeheimnis. Er schuf seinen eigenen Stil und blieb ihm treu. In Erinnerung an einen seiner Vorfahren, der Küfer war, baut Olivier Collin seine Champagner im Holz aus und lässt sie dort lange reifen. Weder filtriert er seine Weine noch schönt er sie. Erst musste der studierte Jurist Olivier Collin vor Gericht beschwerlich dafür kämpfen, das Familienweingut aus einer Verpachtung zu lösen. In der Folge startete er mit einem Minimum. Mehr als ein gebrauchter Traktor und ein alter Pflug lagen am Anfang nicht drin. Wichtiger als Geld waren Enthusiasmus und die Vision eines grossen Terroir-Champagners. Der Rest ist Geschichte. Heute gehört Ulysse Collin ohne Zweifel zu den ultimativ besten Cru-Champagnerhäusern.

«Genialer Terroir-  
Champagner der absoluten  
Spitzenklasse.»

— Martel über Champagne Ulysse Collin

# Impressionen

