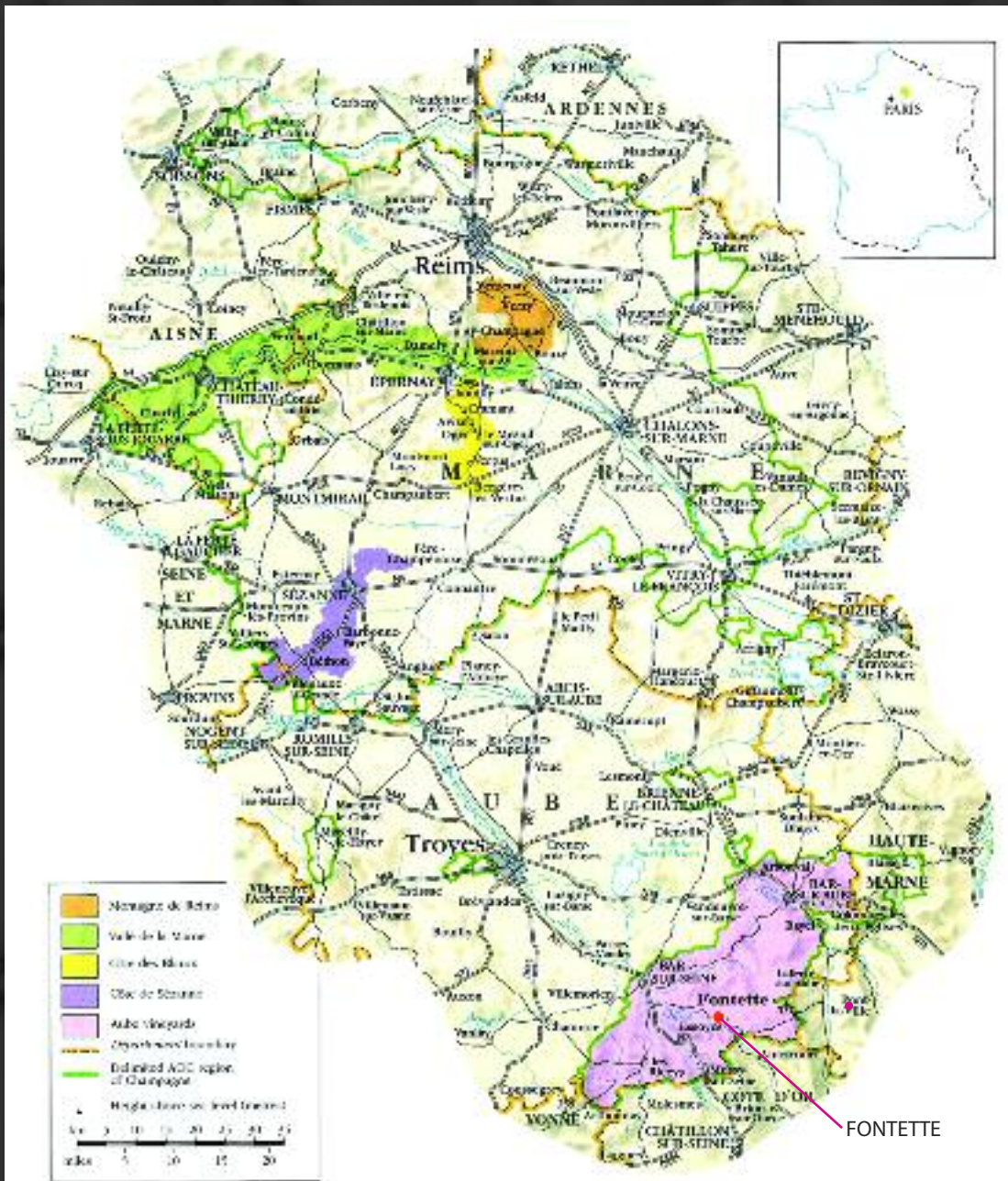


Depuis 1952



CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

Le Champagne
est un “Art”



Surface viticole champenoise :
33580 ha dont plus de 7000 ha dans l'Aube sur la Côte-des-Bar
Les principaux cépages champenois :
38% de Pinot noir, 32% en Meunier et 30% en Chardonnay

AOC Champagne vineyard area :
33,580 hectares of which more than 7,000 are situated in the Côte-des-Bar (department of the Aube)
Principal grape varieties used in champagne production :
38% Pinot Noir, 32% Pinot Meunier and 30% Chardonnay

Le Champagne
est un “Art”



CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

LE VIGNOBLE DE LA CÔTE DES BAR *THE CÔTE DES BAR VINEYARD AREA*



● L'aire de production de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Champagne couvre quelques 33 580 hectares. Il y a cinq grandes régions en Champagne : la Montagne de Reims, la Côte des Blancs, la Vallée de la Marne, la Côte de Sézanne et la Côte des Bar (Région Aube).

Chaque lieu produit de nombreux vins de base qui se différencient distinctement d'une région à une autre. Le vignoble aubois sur plus de 7.000 ha, dans la partie sud de la Champagne (plus proche de Chablis dans l'Yonne que du vignoble marnais), produit principalement le cépage pinot noir.

● AOC Champagne is approximately 33,580 hectares in size, and there are five major districts: Montagne de Reims; Côte des Blancs; Vallée de la Marne; Côte de Sézanne; and Côte des Bar in the Aube department. Each region produces numerous base wines that show great diversity within each region and also between regions.

The vineyard area in the Aube consists of more than 7,000 hectares, and is to be found in the southern part of the Champagne region, and in fact is closer to Chablis than to the main areas of Champagne. The vineyards produce primarily grapes of the Pinot Noir grape variety.

Le Champagne
est un “Art”



CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES



Le Champagne
est un “Art”



CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES



Historique History

Bien enracinée sur le territoire de la Côte des Bar depuis 1952 (60 ans d'histoire), notre maison représente près de 140 viticulteurs dont les vignes sont réparties sur près de 330 hectares.

Sur l'ensemble du vignoble de la maison Charles Collin, 90% sont plantés en Pinot Noir et 10% en Chardonnay.

La recherche de la perfection dans l'art du Champagne requiert une exigence qui s'impose à tous au sein de la Maison Charles Collin.

Notre secret pour y parvenir : assurer en totalité l'élevage du vin de Champagne, depuis la vendange à la main jusqu'au départ des bouteilles vers les caves de nos clients.

La modernité de l'outil de production permet au chef de cave d'exprimer pleinement son savoir-faire pour vous garantir des champagnes de qualité et un plaisir intense.

La Maison Charles Collin possède 2.5 millions de bouteilles appelées "sur lattes" en stockage.

Nos cuvées traditionnelles sont vieilles 3 ans dans nos caves, 5 ans pour les cuvées Charles et Belle Gabrielle.

Champagne Charles Collin was founded over 60 years ago (1952) in the heart of the Côte-des-Bar region, and represents over 140 grape growers and 330 hectares of vines, making us one of the largest producers in the region.

Over 90% of the vineyards are planted with Pinot Noir, the remainder being planted with Chardonnay. The search for perfection in the creation of our champagnes is something that every member of our team is passionate about.

Our secret is simple: to ensure total control over our quality from grapes harvested by hand, all the way through to the bottles which we hand to our customers. Our state-of-the-art production site gives our winemaker the ability to express his knowledge, experience and passion in the creation of wines of great power and depth.

Champagne Charles Collin has approximately 2.5 million bottles of 'sur lattes' wines in storage, our wines are traditionally aged in our cellars for three years, and for five years for our premium wines 'Cuvée Charles' and 'Cuvée Belle Gabrielle'.



1952



CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES



Le Champagne
est un “Art”



CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

ÉLABORATION

THE CHAMPAGNE MAKING PROCESS



- Vendange manuelle : réception du raisin et extraction du jus par des pressoirs pneumatiques.
 - Vinification : passage des moûts en vins clairs, une 1ère fermentation dite « alcoolique », puis un filtrage du vin qui va rester en cuves de 6 à 8 mois, avec une utilisation de cuves en acier inoxydable et thermo-régulées.
 - Assemblage : travail du chef de cave qui déguste tous les vins clairs, afin de réaliser les assemblages qui définiront les cuvées.
 - Tirage : mise en bouteille des vins assemblés.
 - Stockage des bouteilles en caves (3 à 5 ans en moyenne), pour effectuer la seconde fermentation en bouteille appelée « prise de mousse ».
 - Remuage : effectué par gyropalettes, cette opération consiste à faire descendre par gravité le dépôt dans le col de la bouteille.
 - Dégorgement : extraction du dépôt et ajout de la liqueur de dosage pour déterminer les vins Brut, Demi Sec ou Doux.
 - Habillage : pose de la coiffe, étiquette, contre-étiquette et mise en cartons.
- *Our grapes are harvested by hand and brought to the press where they are gently pressed in pneumatic presses to extract the finest juice.*
 - *The juice is then allowed to undergo a first alcoholic fermentation, the resulting wine is then filtered and subsequently rests in stainless steel, temperature-controlled tanks for between 6 and 8 months.*
 - *In the spring, our winemaker then puts together some initial, selected blends based on his knowledge and experience of the best quality wines.*
 - *The wines are then bottled with the addition of yeast and liquor.*
 - *The bottles are then stored in the cellars for between 3 and 5 years where they undergo a secondary fermentation, which is known in French as a 'prise de mousse'.*
 - *During this time, the bottles are 'riddled', which means they are turned regularly to ensure that any deposits make their way gently to the neck of the bottle.*
 - *Once this time period has elapsed, the bottles are then disgorged to remove any sediment, recorked after the addition of 'dosage' (sugar level depending on the type of wine : Brut, Demi-Sec etc.), labelled and put into cases for delivery to the customer.*

Le Champagne
est un “Art”



CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES



Le Champagne
est un “Art”



CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

COMMERCIALISATION

DISTRIBUTION



- Un potentiel de production de 3 millions de bouteilles par an.
- 65% de la production est vendue en "vins clairs" au négoce champenois.
- 35% de la production est embouteillée et vendue sur lattes et sous la marque Charles Collin.

France : un réseau d'agents et grossistes pour distribuer et promouvoir la marque sur le secteur CHR. Un fichier important de clients particuliers fidèles depuis de longues années et une boutique "La Belle Gabrielle" inaugurée en juillet 2012 pour la mise en avant de nos Champagnes.

Export : des investissements et d'efforts constants depuis 2012 afin de développer la distribution en Europe (Espagne, Italie, UK, Lituanie, Lettonie, etc...), en Asie (Chine, Hong Kong) et en Amérique du Nord (Usa, Canada).

- *Champagne Charles Collin produces the equivalent of around 3 million bottles annually, of which approximately 65% is sold as 'vins clairs' to local brokers, and the remainder is bottled and sold under our name or sold to other merchant houses.*

- *Our champagnes are particularly strong on the domestic market in France, especially in the restaurant and hotel sector, as well as independent off-licences. In July 2012, we opened our first boutique shop in Essoyes, 'La Belle Gabrielle'.*

- *We have been exporting our wines since 2012, and have found successful markets in Europe (Spain, United Kingdom, Belgium, Italy, Latvia, Lithuania), in Asia (China and Hong Kong) as well as the USA and Canada.*

Le Champagne
est un "Art"



CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES



Le Champagne
est un “Art”



CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

NOS INSTALLATIONS *OUR PRODUCTION FACILITIES*



- Deux sites avec deux centres de pressurage (8 pressoirs à Fontette et 3 pressoirs à Essoyes), un cellier, un espace de remuage (44 gyro-palettes), une chaîne de dégorgement et d'habillage, une plate-forme d'expéditions. Une certification ISO 22000 en 2012.

- We own two production sites, one in Fontette which has 8 presses, and one in nearby Essoyes which has 3 presses. There are significant storage cellars, a disgorgement and bottling facility, as well as 44 gyro-pallets for automatic riddling, and a labelling and distribution centre. The sites achieved the quality accreditation ISO 22000 in 2012.



Certification ISO 22000
depuis 2012

Le Champagne
est un “Art”



CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

Brut

Assemblage :

80% Pinot Noir

20% Chardonnay.

Dosage : 9g/l.

Vieillessement :

3 à 4 ans en cave.

Reffet Or pâle, bulles
généreuses, aspect gourmand.

Nez flatteur, fruit frais, note
de pâtisserie, figes, épices.

En bouche, fraîcheur,
bel équilibre, fruits blancs.



80% Pinot Noir, 20% Chardonnay,

Dosage level : 9 grams/litre

*Pale gold in appearance with small fine
bubbles, a rich and elegant nose, with
powerful fresh fruit aromas, a touch of
biscuits, figs and spices. A fresh palate,
well balanced with white fruit richness.*

Tasting Notes

.....
.....
.....
.....

Demi-Sec

Assemblage :

95% Pinot Noir

5% Chardonnay.

Dosage : 34g/L.

Robe légèrement ambrée,
soyeuse et animée.

Nez s'ouvrant sur des notes de
fruits jaunes, mirabelle, abricot.

Bouche gourmande et opulente
par ses notes de fruits secs,
de pâtisseries.



95% Pinot Noir, 5% Chardonnay,

Dosage level : 34 grams/litre

*A slightly amber colour, a fine silky
mousse. Beautiful yellow fruit character
on the nose, with cherries, plums and
apricots. Rich in the mouth, with power-
ful fruit cake and dried fruit finish.*

Tasting Notes

.....
.....
.....
.....

Rosé Brut

100% Pinot Noir

dont 10 à 12% de Vin Rouge

AOC Champagne.

Dosage à 9g/L.

Fine bulles, rose soutenu
qui éveille l'œil

et suscite l'attention.

Puissant, un bouquet de fruits
noirs, sensation fraîche.

Un final plus vineux,
plus chaleureux
qui éveille la tentation.



*100% Pinot Noir, of which 10 to 12% is
vinified as red wine.*

Dosage : 9 grams/litre

*Fine bubbles with a deep pink character.
A powerful bouquet of red fruits,
flowers, raspberries, but a fresh aroma.
Grapes and strawberries in the mouth,
a rich sensitive finish.*

Tasting Notes

.....
.....
.....
.....



CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

Blanc de Noirs

Assemblage :

100% Pinot Noir.

Dosage à 8 g/L.

Robe ambrée aux reflets orange.

Nez frais, notes de fruits blancs,
poire, pamplemousse.

Bouche gourmande,
puissante, impression
de croquer dans un fruit



100% Pinot Noir.

Dosage : 8 grams/litre

*Amber, slightly orange in appearance,
fine mousse. Very fresh on the nose,
with grapefruit and citrus fruits, rich
in the mouth, powerful and crisp
on the finish.*

Tasting Notes

.....
.....
.....
.....

Extra-Brut

Assemblage :

85% Pinot Noir

15% Chardonnay.

Dosage à 4 g/L

Robe éclatante, vive aux reflets
légèrement ambrés.

Nez surprenant par une vivacité
des notes de fruits rouges,
agrumes.

Bouche vive et minérale.



85% Pinot Noir, 15% Chardonnay.

Dosage : 4 grams/litre

*Beautiful and elegant pale colour, fine
bubbles. Surprisingly rich nose of red
and citrus fruit compote, mineral
and lively in the mouth with a long
elegant finish.*

Tasting Notes

.....
.....
.....
.....



CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

Cuvée Charles Brut

Assemblage :

80% Chardonnay
et 20% Pinot Noir.

Dosage : à 8 g/L.

Bulle fine, intense
et régulière.

Arôme d'agrumes,
senteurs florales.

Très expressif, un mélange
entre miel et épice.



80% Chardonnay and 20% Pinot Noir.

Dosage : 8 grams/litre

*Fine, intense and elegant in appearance,
rich and exotic citrus and passion fruit on the
nose, slightly floral with hints of orange blos-
som. Very vivacious in the mouth, honeyed,
slight hints of spice, long elegant finish.*

Tasting Notes

.....
.....
.....
.....

Cuvée Charles Rosé Brut

Assemblage :

80% Chardonnay
et 20% Pinot Noir
(dont 10% vinifié en rouge).

Dosage : 8g/L.

Sensation fraîche
et gourmande.

Au nez : élégant,
sensuel, note
de fruits rouges,
tendresse en bouche.



80% Chardonnay and 20% Pinot Noir
(of which 10% vinified as red wine).

Dosage : 8 grams/litre

*Fresh and delicate in appearance, floral
and sensual on the nose with red fruit
character, very rich in the mouth with
raspberry and cherry fruit, long and
developed on the finish.*

Tasting Notes

.....
.....
.....
.....

Cuvée Belle Gabrielle

Assemblage :

80% Chardonnay en partie
veilli en fût de chêne
et 20% Pinot Noir.

Dosage : 10g/L.

Reflet or pâle, fine bulle

Délicieuse nuance
de beurre, brioche,
puis note d'agrumes.

Tension vive et
rafraîchissante, saveur
de noisette, miel, abricot.



80% Chardonnay (partly aged in oak),
20% Pinot Noir.

Dosage: 10 grams/litre

*Pale gold, small elegant bubbles, hints
of butter and brioche on the nose with
elegant citrus fruits, lively and refreshing
in the mouth with honey and nutty
notes, apricots. Long and elegant finish.*

Tasting Notes

.....
.....
.....
.....



Charles Collin

CHAMPAGNE

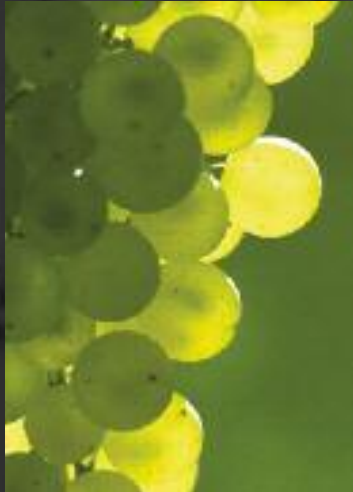
CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES



Le Champagne
est un “Art”



CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES



Le Champagne
est un “Art”

LES MÉDAILLÉES / AWARDS

Brut



Demi-Sec



Rosé Brut



Blanc de Noirs



Extra-Brut



Cuvée Charles Brut



Cuvée Charles Rosé Brut



Cuvée Belle Gabrielle



Le Champagne
est un “Art”



CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

La Boutique "La Belle Gabrielle"
7, Place de la Mairie
10360 ESSOYES - FRANCE
Tél. +33 (0)3 25 38 28 74
Fax +33 (0)3 25 29 33 91

Champagne Charles COLLIN
27, rue des Pressoirs
10360 FONTETTE - FRANCE
Tél. +33 (0)3 25 38 32 27
Fax +33 (0)3 25 29 33 91



champagnecharles.collin

www.champagne-charles-collin.com
E mail : info@champagne-charles-collin.com