



## **Champagnerhaus Collery geht neue Wege**

**Still war es die letzten 30 Jahre um das 1893 gegründete Traditionshaus Collery geworden, um so fulminanter ist das Comeback der Champagner-Manufaktur aus Aÿ im Herbst 2020.**

**München/Aÿ, 28. Oktober 2020** – Wer keinen Champagner macht, bewirtschaftet seine Weinberge und verkauft seine Trauben. Genau das hat Collery bis 2014 gemacht. Abnehmer der Trauben, die ausschließlich aus Grand Cru-Lagen kommen, waren die großen Häuser wie Taittinger. Mit dem neuen Management änderte sich dies und das Ergebnis präsentiert Collery jetzt exklusiv in Frankreich und Deutschland, als einzigem ausländischen Markt. Das Sortiment von Collery ist spannend. Mit vier Jahren Hefelager für die Grand Cru Bruts und Extra Bruts sowie über fünf Jahre für den Collery EmphyreumatiC 2014 setzt Collery neue Maßstäbe und geht sogar noch einen Schritt weiter – Collery bricht mit Traditionen und präsentiert mit dem Collery EmphyreumatiC 2014 den ersten Champagner, der als Begleitung zur Zigarre entwickelt wurde.

Sein Name **Collery EmphyreumatiC 2014** ist der Hinweis auf Aromen, die durch Verbrennen und Röstung entstehen. Aromen von Karamell, Mandel und Süßholz. Und hier kommt das Holzfass ins Spiel, das geröstet wird und somit die Aromen mitbringt. Collery bedient sich dabei der Fässer verschiedener Küfer, unter anderem auch Fässern von der Fassbinderei Stockinger aus Niederösterreich, die als Rolls Royce unter den Fässern gelten. Außerdem französischer Fässer, in denen vorher unter anderem Sauternes reifen. Kellermeister Julien Lefevre hat hier Fingerspitzengefühl bewiesen: Zum einen bei der Cuvée aus Weinen, die in den verschiedenen Fässern reifen und zum anderen bei der Wahl ergänzender Aromen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Neben leicht rotbeerigen Noten entdeckt man Nuancen von Bergamotte, Birne und Orangenschalen. Durch über fünf Jahre Hefelager wurde dem Collery EmphyreumatiC 2014 außerdem eine cremige Note verliehen. Dies alles macht ihn zu einem guten Begleiter einer Zigarre, aber auch zu einem charakterstarken Speisenbegleiter für beispielsweise Schinken, Räucheraal, Käse oder einem Pot-au-Feu, um in Frankreich zu bleiben.

„Traditionen müssen auch mal gebrochen werden, warum nicht ein Champagner zur Zigarre?“, so Romain Levecque, Direktor von Collery, über den Relaunch der Champagnermanufaktur. „Collery steht seit jeher für Qualität und Innovation. Wir führen diesen Anspruch fort, gehen dabei aber neue Wege.“

### **Die Lagen von Collery**

Die Collery-Trauben kommen ausschließlich aus Grand Cru Lagen. Der Pinot Noir kommt aus Bouzy, Ambonnay, Verzenay, Tours sur Marne und Aÿ – der Chardonnay aus Avize und Cramant. Der Boden enthält alle wichtigen Mineralien und ist bekannt für Kreide in den oberen Lagen, Kalk an den Seiten und Kolluvium und Sand in den niederen Lagen. Die besonders mineralischen Böden, die lange Zeit auf der Hefe (bis zu 72 Monate) die strenge Selektion der Weine und die feine Süße der Dosage verleihen dem Champagner seinen einzigartigen Charakter.

### **Die Champagner von Collery**

Champagne Collery Cuvée NV Grand Cru Brut	€ 39
Champagne Collery Cuvée NV Grand Cru Extra Brut	€ 39
Champagne Collery Rosé NV Grand Cru Brut	€ 45
Champagne Collery Blanc de Blancs Grand Cru Brut	€ 56
Champagne Collery Blanc de Noirs Grand Cru Brut	€ 56
Champagne Collery 2014 Cuvée EmpyreumatiC Grand Cru	€ 99

### **„La Maison“ in Aÿ**

Die historische Collery Villa liegt in einem 3.000 m<sup>2</sup> großen, denkmalgeschützten Park und hat vier Suiten, die an Gäste vermietet werden. Die französische Innenarchitektin Gaelle Ducoisy arbeitete eng mit Nicolas Guesquin und Romain Levecque zusammen und verlieh dem Inneren der Villa ein dem Zeitgeist und der Marke Collery entsprechenden Stil. Die Preise liegen je nach Größe der Suite bei € 200, € 220 und € 300 und beinhalten das Frühstück. Im Keller der Villa befinden sich eine Vinothek und Räumlichkeiten für eine Weinprobe. Auf Wunsch kann Collery für seine Gäste auch ein Dinner auf der Terrasse der Villa arrangieren.

### **Über Collery | 1893 - 2020**

1893 setzen Jules Anatol Collery und seine Frau den Grundstein der Marke Collery. Ihr Sohn Pierre und dessen Frau Geneviève übernahmen dann das Geschäft, erleben allerdings schwere Krisen, ausgelöst durch den ersten Weltkrieg. Geneviève erwies sich jedoch als kluge Geschäftsfrau, platzierte ihre Weine und Champagner geschickt in den Restaurants, Brasserien und Kaufhäusern in Paris. Nach dem zweiten Weltkrieg übernahm ihr

2

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH | Claudia Dressler & Sieglinde Sülzenfuhs  
Brabanter Straße 4, 80805 München | T +49 89 2153793 – 84 | M Collery.Champagne@gce-agency.com

ältester Sohn Jean, der in den 70er Jahren die Geschicke Collery's wiederum in die Hände seines Sohnes übergibt. Alain rief 1973 ein Weinmuseum ins Leben und initiierte Veranstaltungen rund um Wein und Champagner – das Fundament für den bis heute populären Weintourismus. In den 90er Jahren veränderten sich die Märkte und der Umsatz von Collery verlangsamte sich bis in die 2010er Jahre, die Familie war nicht mehr so involviert wie all die Jahre zuvor. Fasziniert von der bewegten Familienhistorie und dem Erbe Collery's beschließt Nicolas Gueusquin 2014 mit dem Kauf der Marke die Philosophie Collery's fortzuführen.

### **Vertrieb Champagne Collery**

Vertrieb via Nils Lackner | [nl@nilslackner.com](mailto:nl@nilslackner.com)

**Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte Global Communication Experts via  
Collery.Champagne@gce-agency.com.**