



PRESSEMAPPE

Eine Reise durch die Zeit | 1893 - 2020

Der Name Collery taucht zum ersten Mal 1893 im Zusammenhang mit der Produktion von eigenem Champagner auf. Jules Anatol Collery, von Beruf Bäcker, beschloss zu dieser Zeit, eine Champagnermarke mit seinem Namen auf den Markt zu bringen. Seine Frau hatte einen Weinberg im Grand Cru Dorf Aÿ geerbt, die Erträge, die sie durch den Verkauf der Trauben erzielten, waren jedoch nichts gegen die Produktion eines eigenen Champagners. Überlieferungen nach gewann Jules' Champagner 1904 in Paris eine Goldmedaille.

Sein Sohn Pierre und dessen Frau Geneviève übernehmen das Geschäft, erleben allerdings schwere Krisen, ausgelöst durch den ersten Weltkrieg und die Zerstörung eines Teils der Weinberge und die Prohibition in den Vereinigten Staaten von Amerika. Geneviève erwies sich jedoch als kluge und vorausschauende Geschäftsfrau, platzierte ihre Weine geschickt in den Restaurants, Brasserien und Kaufhäusern in Paris, was ihr wiederum ermöglichte, ihr gesamtes Sortiment und damit auch den Champagner zu verkaufen.

Jean Collery, der älteste Sohn von Pierre und Geneviève übernahm die Leitung nach dem zweiten Weltkrieg. Ein amüsanter Detail, wenn früher Häuser wie Taittinger oder Veuve Cliquot die Trauben von Collery kauften, so war es jetzt Jean Collery, der bei den großen Häusern dazu kaufte. Jean wurde Bürgermeister von Aÿ, Senator der Marne und erster Präsident des Naturparks Reims. Sein jüngerer Bruder Louis unterstützt ihn in den Weinbergen.

In den 1970er Jahren übergab Jean die Geschicke Collery's in die Hände seines Sohnes Alain, der in den USA studierte und 1973, inspiriert von seinem USA-Aufenthalt, ein Weinmuseum in Aÿ ins Leben rief

und Veranstaltungen rund um Wein und Champagner initiierte, die das Fundament für den bis heute populären Weintourismus legten.

In den 1990er 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 Geschichte und dem Erbe Collery's kaufte Nicolas Gueusquin die Marke und beschloss, Collery wieder zu dem zu machen, wofür die Marke stand – Qualität und Innovation. Der Hauptsitz von Collery befindet sich 2020 im Herzen von Aÿ in einer historischen Villa, nur wenige Schritte vom einstigen Familiensitz der Collery entfernt.

Wer steht 2020 hinter der Marke Collery?

Heute, 2020, im Jahr des Relaunches der traditionsreichen Champagnermarke Collery, sind es fünf Menschen, die Collery ein Gesicht geben:

- **Nicolas Gueusquin, Eigentümer**

Geboren und aufgewachsen in der Champagne baute der gelernte Agrarwissenschaftler und Önologe 1994 erfolgreich seine eigene Champagner-Marke auf. Als Eigentümer von Champagne Collery verantwortet er den Relaunch der Marke.

- **Romain Levecque, Direktor**

Geboren und aufgewachsen in der Champagne, absolvierte Romain die Business School mit einem M.Sc. in International Business. Bevor er sich dem Champagnergeschäft zuwandte, war er im Bereich Marketing für Coca-Cola tätig. Romain blickt auf sieben Jahre Berufserfahrung im internationalen Produktmarketing für ein Champagneranbauunternehmen zurück. Bei Champagne Collery verantwortet Romain den Aufbau und die Verwaltung der Marke.

- **Julien Lefevre, Kellermeister**

Julien ist geboren und aufgewachsen in der Champagne. Nach erfolgreichem Studienabschluss in Önologie in Avize war Julien einige Jahre für Station Oenotechnique de Champagne tätig. 2011 schloss er sich Nicolas' Team als Kelleroffizier an und stieg rasch zum Kellermeister auf. Von Beginn an war Julien Teil des Champagne Collery-Teams, um seine Erfahrung in der Weinherstellung und Prozessleitung einzubringen.

- **Ophélie Delpierre**

Geboren und aufgewachsen in der Champagne, engagierte sich Ophélie bereits während ihres Önologie-Studiums in Gionges im Kellerbüro des Weinguts von Henri Giraud. Bei Champagne Collery verantwortet Ophélie seit Juli 2020 die Entwicklung des Bereichs Hospitality und Tourismus.

- **Nils Lackner, Markenbotschafter und Vertriebsagentur**

Nils Lackner ist Gründer und Eigentümer der Firmen 'Sommelier & Wine Communications' und 'Concept Riesling OHG'. International als Weindozent und Event-Sommelier gebucht, gehört er zu den deutschen Top 50 Sommeliers (Schlemmer Atlas), ist einer der wenigen Champagner-Sommeliers im deutschsprachigen Raum und Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne. Er ist bekannt für seinen modern interaktiven Umgang mit dem Thema Wein & Champagner.

Wo wachsen die Trauben für den Champagner und die Weine 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 kommt aus Avize und Cramant. Und der Boden, auf dem die Trauben für den Collery Champagner wachsen, 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 Dosage – der letzte „Schliff“ vor dem Verkorken

Bei der Dosage der Collery Champagner wird nicht nur der Süßegrad angepasst, sondern auch die harmonische Würze des Champagners untermalt. Dies ist der letzte Schritt einer langen Reise, in der die Basisweine der Grand Cru-Lagen in Stahltanks und besonderen Fässern (u.a. Barrique eines Sauternes Grand Cru-Hersteller) reifen und zur Flaschengärung nach Methode Champenoise mit Hefelager in ihre Flaschen gegeben werden.

Das Zusammenspiel aus den besonders mineralischen Böden, der langen Zeit auf der Hefe, der strengen Selektion der Weine aus Stahltank und Fässern und der feinen Süße der Dosage macht den Champagner zu einem Gesamterlebnis.

Die Kunst, das richtige Fass zu wählen

Collery arbeitet mit einer Vielfalt von Fässern von verschiedenen Küfereien, in verschiedenen Größen und aus unterschiedlichen Hölzern, wie zum Beispiel 228l-Barriques aus französischer Eiche oder Bütte aus amerikanischer Eiche. Auch Fässer der niederösterreichischen Fass-Schmiede Stockinger, dem

Rolls Royce unter den Weinfässern, finden sich in den Kellern Collery's. In ihnen reifen Legenden ebenso wie die Grand Cru Weine von Collery.

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 Blanc de Noirs Grand Cru Brut	€ 56
Champagne Collery 2014 Cuvée EmpyreumatiC Grand Cru	€ 99

EmpyreumatiC | Der Leuchtturm des Collery Portfolios

Der EmpyreumatiC wurde kreiert, um dort zu glänzen, wo er zwar nicht erwartet wird, doch aber Sinn macht – bei der Begleitung einer Zigarre. Auf ungewöhnliche Art symbolisiert er die Philosophie und die Vision der Champagnermanufaktur. Die Nische ist sein Ziel. Traditionen müssen auch gebrochen werden.

Die Cuvée besteht aus Weinen, die in Fässern verschiedener Küfer reifen. Darunter auch ein Fass der renommierten Fassbinderei Stockinger. Diese Fässer verleihen den Weinen Finesse und Eleganz. Rassig, kraftvoll, würzig, mit gerösteten Aromen von Karamell, Mandel und Süßholz. Der moderne Gentleman genießt zu seiner Zigarre nicht Whisky oder Cognac, sondern Champagner und gute Gesellschaft.

„La Maison“ in Aÿ | Sitz von Collery

Wer Collery in Aÿ besuchen möchte, kann dies auf sehr authentische und stilvolle Weise. In Aÿ befindet sich der Hauptsitz in einer historischen Villa, die auch über vier Suiten verfügt, die an Gäste vermietet werden. Die französische Innenarchitektin Gaelle Ducoisy arbeitete eng mit Nicolas Gueusquin und Romain Levecque zusammen und verlieh dem Inneren der Villa ein dem Zeitgeist und der Marke Collery entsprechenden Stil. Der 3.000m² große, denkmalgeschützte Park wurde von einem lokalen Gartenbau-Architekt gestaltet.

Die Preise liegen je nach Größe der Suite bei € 200, € 220 und € 300 und beinhalten das Frühstück. An warmen Tagen wird das Frühstück auf der Dachterrasse der Villa serviert. Von hier aus hat man den Blick auf Epernay und Umgebung. Gäste, die mit der Bahn anreisen, werden am Bahnhof Epernay abgeholt.

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.

Wo kann man Champagne Collery kaufen?

Vertrieb Champagne Collery via www.champagne-collery.com

Vertrieb in Deutschland via Nils Lackner | T. +49 152 287 598 36 | M. nl@nilslackner.com

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH

Claudia Dressler | Sieglinde Sülzenfuhs

Brabanter Straße 4, 80805 München

T. +49 89 2153793-84

M. claudia.dressler@gce-agency.com

M. sieglinde.suelzenfuhs@gce-agency.com