



Edouard BRUN

Champagne

Lieu :

La maison Edouard Brun dispose d'un vignoble familial de plus de 8 hectares situé à Aÿ et Mareuil ainsi que dans les montagnes de Reims sur les communes de Chigny-lès-roses, Ludes et Rilly (villages classés premier cru dans l'échelle des champenois). Fondée en 1898 à Aÿ par Monsieur Edouard Brun, qui est rejoint en 1928 par Monsieur Edmond Lefèvre, la maison traverse le 20e siècle et ses péripéties tout en restant indépendante. En 1968 la fille d'Edmond Lefèvre, Madame Claude Delescot, prend sa suite à la tête de la société. Depuis 1994, elle est secondée par ses fils Philippe et Emmanuel.

Selon la tradition champenoise, la maison s'attache à réaliser des assemblages entre les différents cépages qui sont le Pinot noir, Meunier et Chardonnay blanc.



Situation :

La maison Edouard Brun est située au cœur du vignoble champenois classé grand cru, au nord Est d'Épernay, au sud du Parc naturel régional de la Montagne de Reims, à Aÿ, , juste après l'église sur la gauche (50m environ).

FICHE TECHNIQUE

Maison : Edouard BRUN - Champagne

Cuvée : Brut 1^{er} cru

Cépages :

Assemblage à dominante pinot noir (75%) travaillés en fûts, et complété par des chardonnays et des vins de réserve.

Vinification :

Mûri longuement dans les caves plusieurs fois centenaires.

Caractéristiques :

Vin ample, puissant, fruité, à la mousse fine et délicate.

Conseils de dégustation :

Recommandé en Brut pour l'apéritif et en extra-dry (dosage intermédiaire) à tout moment de la journée.

A déguster entre 8 et 10°C



FICHE TECHNIQUE

Maison : Edouard BRUN – Champagne

Cuvée : Brut spéciale

Cépages :

Assemblage des trois cépages à dominante pinot meunier (60%)

Vinification :

Cuvée mûrie longuement dans les caves centenaires.

Caractéristiques :

Cuvée est fraîche et légère bien équilibrée et est idéale pour des apéritifs.

Conseils de dégustation :

La cuvée spéciale est idéale pour des apéritifs.

La cuvée Demi-sec est à réserver pour des desserts sucrés ou des foies gras.

A déguster entre 8° et 12°C



FICHE TECHNIQUE

Maison : Edouard BRUN - Champagne

Cuvée : Brut Rosé

Cépages :

Assemblages de pinots noirs et de chardonnays vinifiés en blanc, additionné de pinots vinifiés en rouge.

Vinification :

Mûri longuement dans les caves plusieurs fois centenaires

Caractéristiques :

Note très originale

Conseils de dégustation :

Accompagne tous les mets même les viandes grâce à sa structure pinot.



FICHE TECHNIQUE

Maison : Edouard BRUN - Champagne

Cuvée : Blanc de Blancs

Cépages : 100% Chardonnay

Vinification :

Mûri longuement dans les caves plusieurs fois centenaires

Caractéristiques :

Ce vignoble a la particularité d'être planté à côté de nos vignes de Pinots, ce qui confère à ce blanc de blancs une richesse généreuse, de la souplesse et de la rondeur.

Conseils de dégustation :

A déguster entre 8° et 10°C



FICHE TECHNIQUE

Maison : Edouard BRUN – Champagne

Cuvée : Millésime 2000 - Brut

Cépages : 54% Pinot noir et 46% Chardonnay

Terroir :

Elaboré principalement à partir de raisins du vignoble d'Aÿ.

Vinification :

Viellissement pendant 5 ans dans les caves

Caractéristiques :

Plus corsé et plus vieux

Conseils de dégustation :

A déguster entre 8 et 12°C



FICHE TECHNIQUE

Maison : Edouard BRUN – Champagne

Cuvée : Élégante Grand Cru Brut
Élégante Grand Cru Rosé

Cépages : 20% Pinot noir et 80% Chardonnay

Terroir :
Elaboré principalement à partir de raisins du vignoble d'Aÿ.

Vinification :
Vinifié en fûts.

Caractéristiques :
La légèreté et la finesse du chardonnay associé à la puissance et au fruité du pinot noir donnent une grande harmonie à ce champagne.

Conseils de dégustation :
A déguster entre 8 et .12°C

Cette cuvée n'est pas millésimée car bien indiscret celui qui oserait demander son âge à une Élégante



FICHE TECHNIQUE

Maison : Edouard BRUN – Champagne

Cuvée : Elégante Grand Cru Rosé

Cépages : 20% Pinot noir et 80% Chardonnay

Terroir :

Elaboré principalement à partir de raisins du vignoble d'Aÿ.

Vinification :

Les pinots noirs sont vinifiés en rouge dans des fûts. Cette cuvée est donc un rosé d'assemblage.

Caractéristiques :

La légèreté et la finesse du chardonnay associé à la puissance et au fruité du pinot noir donnent une grande harmonie à ce champagne.

Conseils de dégustation :

A déguster entre 8 et 12°C

Cette cuvée n'est pas millésimée car bien indiscret celui qui oserait demander son âge à une Elégante.

