



Édouard Brun

le chêne, révélateur de caractère

À Ay, la maison Édouard Brun produit quelque 200 000 bouteilles par an.

Le recours aux fûts dans la vinification constitue l'une de ses spécificités.

Une utilisation « raisonnée » permettant d'offrir des cuvées atypiques.

« **C'**est vrai, nous ne sommes pas dans l'air du temps, pas dans les cuvées light avec un dosage minimal », reconnaît sans détour Emmanuel Delescot, petit-fils de l'associé d'Édouard Brun, fondateur de la maison éponyme en 1898.

Avec ses parents et son frère Philippe, il veille aujourd'hui sur cette maison atypique, située au cœur d'Ay. Ici, les chardonnays, si populaires ailleurs, sont éclipsés par les pinots de la Montagne de Reims et notamment les noirs, qui font la typicité de la maison.

Pour l'élaboration de la majorité des sept cuvées de l'entreprise, les vins passent par des fûts de chêne. « Nous travaillons avec des fûts anciens de 600 litres, dont certains d'au moins quarante ans. Les deux fermentations, alcoolique et malolactique, ont lieu dans ces fûts. Nous ne voulons pas donner un goût de bois mais mettre en avant le caractère de nos cuvées », précise Emmanuel Delescot. Ainsi la cuvée Réserve Premier Cru, le millésime, le rosé ou encore la Grande cuvée témoignent de cette vinification particulière. « Cela nous permet de réaliser des vins gras, puissants, amples avec des notes de miel. Nous produisons les vins que nous aimons », assure le dirigeant champenois. Cet intérêt pour le passage en fût tient aussi à l'histoire familiale - Édouard Brun étant fils de tonnelier...

La famille Delescot veille donc à la tradition dans sa maison agéenne. Celle-ci est d'ailleurs l'une des toutes dernières, voire la dernière, à disposer d'un « ascenseur » à fûts reliant les différents étages de la production. Autre signe de cet attachement à la tradition, le remuage manuel a été préservé pour les millésimes. Côté vignoble, les neuf hectares de l'entreprise sont essentiellement situés à Ay et dans la Montagne de Reims.

Aujourd'hui, la gamme de la maison Édouard Brun se décline en sept cuvées. Le brut est conçu avec un assemblage de 60 % de meunier, 20 %

de pinot noir et 20 % de chardonnay. La Réserve Premier Cru privilégie le pinot noir (75 %) pour un assemblage avec le chardonnay. Le millésime actuel, un 2002, est composé pour moitié de pinot noir et de chardonnay, à l'instar de l'assemblage du brut rosé. Enfin, « L'Élégante d'Édouard Brun » propose 80 % de chardonnay pour 20 % de pinot noir vinifiés en fûts. Cette cuvée Prestige Grands Crus est également proposée en rosé, laquelle a récemment eu les honneurs de la *Tribune de Genève*. Enfin, un Blanc de Blancs non millésimé complète la gamme. ■



La famille Delescot dirige cette maison agéenne