

LE GUIDE HACHETTE DES VINS



Le guide d'achat de référence
10 000 nouveaux vins retenus
parmi 40 000 vins dégustés à
l'aveugle - Notes et commentaires de
dégustation - Bonnes affaires et coups
de cœur - Les producteurs à découvrir

www.hachette-vins.com

OFFRE PRIVILEGE
Abonnement 1 an au Guide en ligne
sur hachette-vins.com
(voir en fin ouvrage)

ÉDOUARD BRUN L'Élégante ★

● Gd cru | 4 000 | 🏠 🍷 | 30 à 50 €

Fondée en 1898, cette structure de négoce familiale porte le nom de son créateur, un ancien tonnelier. Les fûts ou foudres sont toujours utilisés pour la vinification de certaines cuvées. La maison dispose en propre de 8 ha dans la Montagne de Reims et aux environs d'Aÿ. (NM)

Privilégiant le chardonnay (80 %), complété par du pinot noir vinifié en fût, ce champagne offre un nez de fruits blancs teinté de notes d'évolution. L'apport du bois transparait en bouche, où le vin se montre franc à l'attaque, à la fois rond et long. Pour l'apéritif comme pour la table. ✎ 2015-2019 🍷 cassolette d'escargots au champagne ● Édouard Brun et Cie Gd cru Brut nature ★ (50 à 75 € ; 3 000 b.) : deux tiers de chardonnay pour un tiers de pinot noir vinifié en cuve se marient dans ce champagne non dosé. Nez intense et complexe d'agrumes, de brioche, de grillé et de miel ; bouche à l'unisson, riche et ample, à la finale tendue et longue. ✎ 2015-2018

📍 SAS Édouard Brun, 14, rue Marcel-Mailly, 51160 Aÿ, tél. 03 26 55 20 11, contact@champagne-edouard-brun.fr

🍷 🏠 🍷 r.-v. 📍 Delescot