



ÉDOUARD BRUN

BRUT NATURE

C'est la qualité des vins qui a incité Emmanuel Delescot, l'un des dirigeants de cette maison familiale fondée en 1898, à tenter l'aventure d'une cuvée sans dosage. Un grand cru de surcroît puisque les 65 % de chardonnay de la Côte des Blancs et les 35 % de pinot noir d'Aÿ passés par les fûts sont en provenance de villages classés à 100 %. Un champagne de caractère, puissant et plein de fraîcheur à la fois.

Prix : 52 €. 14, rue Marcel-Mailly, 51160 Aÿ (03.28.55.20.11).

■ BRUTS SANS ANNÉE

EN FORME

Ces cuvées-là constituent « le cœur de l'offre de la Champagne », observe le Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC). L'an dernier, leur chiffre d'affaires a progressé aussi bien en Europe (+ 5 %) que dans les autres pays (+ 7 %). La Belgique et l'Australie en sont les portedrapeaux, alors qu'en France la part de marché dans la grande distribution dépasse les 75 %. Le brut nature, sans aucun dosage, a toujours ses aficionados et fait ses débuts chez Edouard Brun. Mais la cuvée emblématique, dans cette catégorie, reste l'Ultra Brut de Laurent-Perrier qui eut pour ancêtre, à la fin du XIX^e siècle, le célèbre Grand Vin sans sucre.