

# 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](http://www.hachette-vins.com)

**OFFRE PRIVILEGE**  
Abonnement 1 an au Guide en ligne  
sur [hachette-vins.com](http://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 transparaît 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](mailto:contact@champagne-edouard-brun.fr)

🍷 🚶 🏠 r.-v. 🗝 Delescot