



EDOUARD BRUN

RAISONNÉE • VENTE SUR PLACE

200000 BOUTEILLES PRODUITES

14 RUE MARCEL MAILLY - 51160 - Aÿ CHAMPAGNE - T: 03 26 55 20 11

Edouard Brun (1875-1952) fonde avec quelques amis une maison de champagne en 1898. Edmond Lefèvre, fils de vigneron, entre au capital en 1928. Ce sont ses enfants, les Delescot-Lefèvre, qui reprennent la suite en 1968, accompagnés depuis 1994 de leurs fils Philippe (partie vignoble et vins) et Emmanuel (partie finances et commerce). La maison

possède un vignoble de 8 ha situé dans la Montagne de Reims, mais aussi à Aÿ et à Mareuil. Et elle achète 15 ha de raisins supplémentaires, assurant une production de 200 000 bouteilles chaque année. Elle possède dans ses caves, certaines datant du XIII^e siècle, le dernier ascenseur à tonneaux de Champagne en état de fonctionnement (et toujours utilisé !).

BLANC DE BLANCS BRUT (1ER CRU)

15/20 BSA 28 €

La bouche, d'une délicatesse certaine, s'exprime sur des saveurs de crème de noisette et de brioche aux pralines roses lyonnaises. Avec une acidité parfaitement maîtrisée, ce champagne est d'une élégance rare, et la Montagne de Reims peut être fière de compter un porte-parole de choix.



BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT (GRAND CRU)

14,5/20 BSA 75 €

Avec lui, prenez le grand large, larguez les amarres et portez à votre bouche ce breuvage aux notes salines, empreintes d'embruns marins. L'acidité est faible mais peu importe, ce champagne nous emporte de par sa texture gourmande et nous invite à la table.



BRUT NATURE (GRAND CRU)

16/20 BSA 55 €

Parée d'une robe jaune doré aux reflets verts, cette cuvée dévoile, au nez, des notes de pomme verte fraîchement coupée. En bouche, on retrouve une attaque tendue, minérale, et une finale asséchante sur la muscade fraîche. Un régal et une belle complexité. Un champagne idéal pour l'apéritif ou pour célébrer l'annonce d'un grand événement.



L'ÉLÉGANTE BRUT (GRAND CRU)

15/20 BSA 41 €

Un vin de champagne avec l'acidité qu'il faut et beaucoup de délicatesse dès le nez. Un champagne qui se déguste au cœur de l'hiver, en famille près de la cheminée.



RÉSERVE BRUT (1ER CRU)

15/20 BSA 26 €

Un nez frais poivré, mentholé, surprenant pour ce champagne qui étonne par ses essences délicates. La bouche est tendue, soutenue par une colonne vertébrale sur l'acidité. Un compagnon idéal pour un apéritif entre amis au cœur d'un parc arboré.

