

# LE GUIDE HACHETTE DES VINS



1 500 dégustateurs professionnels  
10 000 vins sélectionnés

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




## ÉDOUARD BRUN ET CIE Brut nature ★

● Gd cru | 4 000 |  | 50 à 75 €

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 10 ha dans la Montagne de Reims et aux environs d'Aÿ. (NM)

Cette cuvée non dosée assemble 60 % de chardonnay et 40 % de pinot noir, les pinots étant élevés six mois en fût sans fermentation malolactique. Puissante au nez, elle libère des arômes d'abricot qui prennent à l'aération des tons de pain d'épice. Fruitée et boisée au palais, d'une belle vivacité, elle offre une finale acidulée teintée de notes d'élevage un rien fumées. 🍷 2019-2022

● Cuvée spéciale ★ (20 à 30 €; 80 000 b.) : dominé par le meunier (60 %), complété par le pinot noir et le chardonnay à parts égales, un brut structuré, élégant et long, aux arômes de fruits blancs. 🍷 2019-2022

📍 CHAMPAGNE ÉDOUARD BRUN ET CIE,  
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.