

MADÈRE, LES VINS DU LARGE  
LE SCIACCARELLU, MAÎTRE DU JEU

bettane+desseauve

# EN MAGNUM

TOUS LES BONS VINS, TOUS LES TROIS

## Le peuple des vignes

LE RÉCIT DE CEUX QUI FONT LE VIN



+  
**NOUVEAU**  
TROIS CHAIS  
À BORDEAUX

+  
**TERROIRS**  
VÉRITÉS ET  
MENSONGES

GRAND VIN  
CHATEAU  
LYNCH BAGES  
GRAND CRU CLASSÉ  
PAUILLAC  
FAMILLE JM CAZES

Novembre 2021



Champagne Édouard Brun,  
Blanc de blancs premier cru

### [Pourquoi lui]

Même si la maison a été fondée en 1898, convenons qu'elle a su cultiver une discrétion de bon goût. L'époque étant ce qu'elle est, c'est fini tout ça et la marque reprend des couleurs sous les projecteurs. Il se trouve que ce sont de très bons champagnes. Ce blanc de blancs à l'effervescence délicate saura séduire les plus fins amateurs. C'est pour vous.

### [Avec qui, avec quoi]

Comme personne ne connaît, tout le monde pense que c'est nouveau. Au milieu des langoustines ou des huîtres, faites valoir vos connaissances.

### [Combien et combien]

69 euros.  
Production de magnums tenue secrète.

### [Ce qu'en dit le B+D]

Cette cuvée de chardonnays provient de la montagne de Reims et de la côte des Blancs. Son effervescence est très délicate. L'attaque est franche et élégante. Le nez, délicat et subtil, offre des arômes de brioche, de crème et de noisette. Sa bouche vive et séduisante aux notes citronnées se fait caresser et chaleureuse avant une finale acidulée animée d'une gracieuse minéralité. Sa longueur en bouche est remarquable.