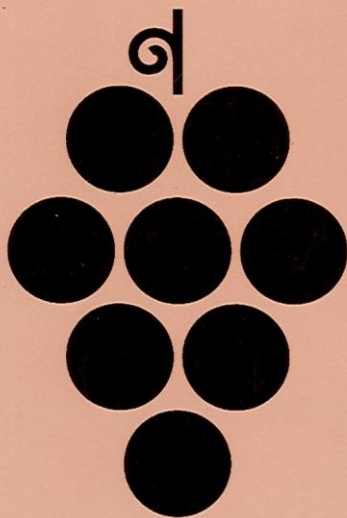


# Gault & Millau .FR

## GUIDE DES CHAMPAGNES 2022



## EDOUARD BRUN

RAISONNÉE • VENTE SUR PLACE • VISITE SUR RENDEZ-VOUS  
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<sup>e</sup> siècle, le dernier ascenseur à tonneaux de Champagne en état de fonctionnement (et toujours utilisé !).

### ● BLANC DE BLANCS BRUT (1ER CRU)

15/20 BSA

Joli vin paré d'une teinte presque transparente orangée à l'image des plus grandes cuvées. Le nez est gourmand sur des arômes de crème brûlée, d'ananas, de pâtisserie, de vanille et de menthol très frais. En bouche, le vin est savoureux, rond, goûteux et gourmand. Belle longueur finale et bon équilibre d'ensemble pour cette cuvée qui pourra accompagner un poisson de rivière.

### ● RÉSERVE BRUT (1ER CRU)

15/20 BSA 27 €\*

Une Réserve qui s'ouvre sur des notes d'arachide, d'amande et de vanille, puis laisse percevoir un raisin frais bien préservé. En bouche, l'équilibre est notoire, avec un vin juteux, une bulle fine et discrète, et une bonne longueur crayeuse. Beau Vin.