

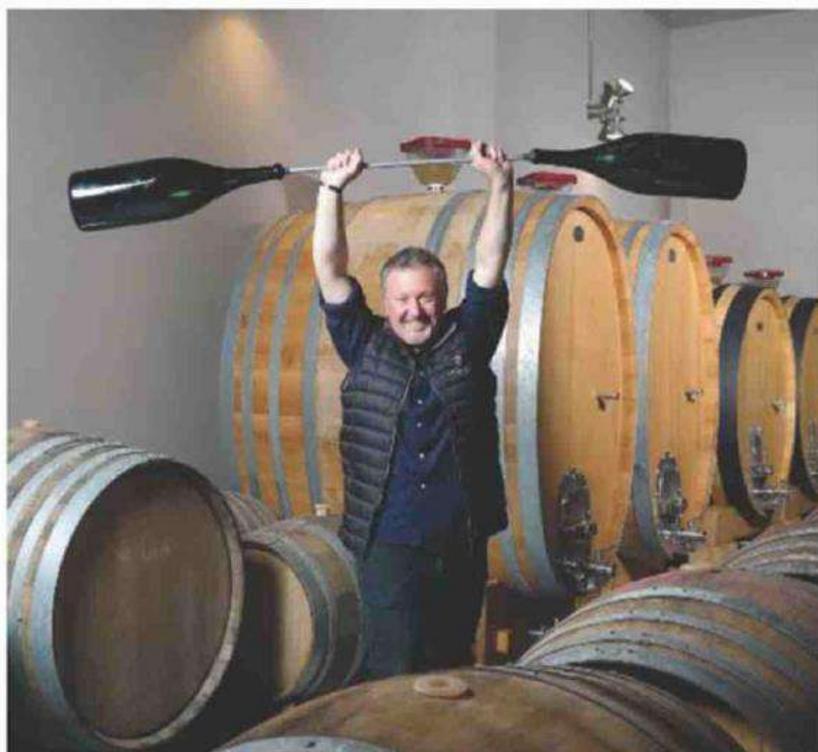
Revue
DE PRESSE
CHAMPAGNE
LE BRUN DE
NEUVILLE

PRESS BOOK
2020

Source: La Revue du Vin de France – N°646
Article: Millésime 2016 à 2004: un éclatant retour dans le temps
par Alexis Goujard
Date: Décembre/Janvier 2020/21



Le Brun de Neuville, à Bethon **Cette coopérative puise ses raisins en Sézannais**



Damien Champy dirige avec dynamisme cette cave coopérative.

Dans une Champagne où de plus en plus de producteurs gomment leur signature d'élaboration pour favoriser l'expression d'un terroir, Le Brun de Neuville mérite une attention particulière. Cette cave coopérative (300 000 bouteilles/an) compose uniquement avec des raisins du Sézannais, situé au sud-ouest d'Épernay, aux portes de l'Aube. Un coin discret prisé par les grandes maisons pour leurs chardonnays gourmands et suaves mais dont les bouteilles restent méconnues. Sous la dynamique houlette de son président Damien Champy, arrivé en 2008, Le Brun de Neuville signe des cuvées nettes et franches dominées par le chardonnay. Le 2008 initie la progression de ces douze dernières années. **A. G**

Millésimes 2016 à 2004

Un éclatant retour dans le temps

L'époustouflant 2008

Avec 2002, le millésime 2008 est le plus prisé de la dernière décennie. Il a engendré des champagnes racés, équilibrés, revigorants. Un bémol, toutefois : des vins s'amincissent, laissant en bouche la sensation d'un os sans chair autour. Les plus beaux vieilliront admirablement pendant les trente années à venir.

92/100 LE BRUN DE NEUVILLE

Brut Millésime

Ces chardonnays du Sézannais agrémentés d'un peu de pinot noir ont évolué sereinement vers une souplesse crémeuse, typique du secteur, et gardé leur droiture bienvenue. 39 €

Source: La Revue du Vin de France – N°646
Article: Les 70 meilleurs vins des caves coopératives
Date: Décembre/Janvier 2020/21



Les 70 meilleurs vins des caves coopératives

91/100

LE BRUN DE NEUVILLE

● *Brut Authentique*

Blanc de blancs

Ce 100 % chardonnay du Sézannais illuminera un repas de crustacés. Des arômes de fleurs des champs fraîches et de verger parfument le nez. Une touche de cire et de résine enjolive l'ensemble. Nous sommes séduits par son équilibre, sa tension et son ardente vigueur. Tout aussi délicieux, le blanc de blancs extra-brut, croquant, à la finale zestée (29 €//bouteilles/an : 130 000).
35 €// Bouteilles/an : 15 000

Source:
Article:
Date:

Le Figaro Magazine - N°23738
Des Champagnes scintillants
par Sebastien Lapaque
Décembre 2020

LE FIGARO
MAGAZINE



TERROIR

DES CHAMPAGNES SCINTILLANTS

Le vigneron Damien Champy a mis la coopérative Le Brun de Neuville sur le chemin de l'excellence.

Lnspirateur des champagnes d'auteurs capables d'en remonter aux flacons des grandes maisons, Anselme Selosse, l'incomparable vigneron d'Avize, promet un autre avenir que la standardisation aux coopératives qui produisent leurs cuvées avec des raisins de différents récoltants : « *La coopérative pourrait devenir pour un certain nombre d'adhérents une pépinière de pépites.* » L'amatour de champagnes se demande où trouver ces pépites reconnaissables à la mention CM (coopérative de manipulation) sur l'étiquette. Orientons-le vers le champagne Le Brun de Neuville produit à Bethon, un village à l'église romane du XV^e siècle situé sur les mamelons crayeux des coteaux du Sézannais, au sud de la Côte des Blancs. Damien Champy, parfait vigneron de bientôt 50 ans, qui veille aux destinées de cette coopérative depuis 2008, n'a peut-être pas encore trouvé toutes les pépites qu'il recherchait, mais il a créé la pépinière. Année après année, il invite les

199 adhérents du Champagne Le Brun de Neuville, qui exploitent 150 ha, dont un tiers du raisin est destiné à la coopérative, à s'orienter vers l'agriculture biologique en reprenant le travail de sols. Dans un esprit que l'on peut qualifier de bourguignon, il affectionne les vinifications parcel-laires et emploie des barriques, des demi-muids et des foudres comme contenant de respiration et d'oxydation maîtrisée d'une partie du vin avant la mise en bouteilles et la prise de mousse.

Attaché à un village, à un coteau calcaire, héritier d'une histoire et d'un nom, un champagne capte une lumière qui le distingue immédiatement. C'est le corps et l'âme du chardonnay du Sézannais (90 % du raisin) que la plupart des 16 cuvées des Champagnes LBN permettent de découvrir. Selon notre cœur, avantage aux cuvées Extra blanc, délicate, florale, pleine de fraîcheur, au millésime 2008, un chardonnay pulpeux et solaire, et à la cuvée La Croisée des Chemins, un blanc de noirs et de blancs – joli nom pour revisiter le classique assemblage champenois pinot (30 %) et chardonnay (70%) qui manifeste ici de l'élégance et de la profondeur. Soudain, le calcaire de la Côte de Sézanne scintille dans le verre. « *Toujours plus loin dans la nostalgie et dans la lumière* », comme l'écrivait un jour le poète Mallarmé au musicien Debussy. *Sebastien Lapaque*

Notre **sélection** de champagnes millésimés

Laure Gasparotto, Ophémie Neiman et Rémi Barroux ont goûté à l'aveugle 200 bouteilles, de 1997 à 2016. Ils livrent leurs 87 coups de cœur

MILLÉSIME 2008

Le Brun de Neuville, « Grand Vintage »

Ici on est dans le confort total façon soirée d'hiver, plaid, un disque de BB King comme décor sonore, et un verre de cette belle cuvée située sur les coteaux du Sézannais. Souplesse donc, ampleur aussi, bouche crémeuse avec ses pointes de pâte de coing, de caramel, son côté légèrement torréfié, et des fleurs séchées qui font bien dans le décor. Vous pouvez abandonner les vins d'Alsace pour le tester avec une choucroute de poissons ou de bons crustacés. **39 €.**
Lebrundeneuville.fr

Source: Gault & Millau
Article: CHAMPAGNES 2021
Date: Décembre 2020



LE BRUN DE NEUVILLE

RAISONNÉE • VENTE SUR PLACE

350000 BOUTEILLES PRODUITES

ROUTE DE CHANTERMERLE - 51260 - BETHON - T: 03 26 80 48 43

La maison Le Brun de Neuville est située à Bethon, dans le Sézannais, à quelques kilomètres de Villenauxe-la-Grande. Ici le cépage roi est le chardonnay comme dans l'illustre Côte des Blancs. Moins réputé, le sézannais fournit pourtant de très beaux raisins qui révèlent des arômes un petit plus exotiques avec des notes

d'ananas et de mangue. Le Brun de Neuville est la marque de la cave coopérative de Bethon qui regroupe aujourd'hui 170 vignerons et 150 hectares de vignes. Souvent appelée "la petite cave qui monte", elle produit en effet de belles cuvées qui patientent toutes au minimum 4 ans avant d'être mises à la vente.

LA CROISÉE DES CHEMINS BRUT

15,5/20 BSA 35 €

Beau nez, finement grillé et levuré, avec des notes dominantes de fruits blancs, poires juteuses, amandes fraîches, relevées d'une touche de fleurs blanches de printemps. À l'aération viennent des notes de citron frais. En bouche, le vin doté d'une bulle juste, se montre ample et préserve un fruit net avec une complexité accrue. Belle fraîcheur en finale. Du style et de l'âme pour cette cuvée à ouvrir à table.



LE CHEMIN EMPREINTÉ BRUT (BLANC DE BLANCS)

16/20 BSA 35 €

Le nez puissant s'exprime sur des notes de toasté, de boisé et de levuré sur un fond de fruits jaunes bien mûrs. Le vin semble compact et intense, mais encore compressé, en attente d'épanouissement. La bouche est à l'avenant. Un très joli vin au devenir assuré.



LE CHEMIN EMPREINTÉ (MAGNUM) EXTRA BRUT (BLANC DE BLANCS)

16,5/20 BSA 99 €

Numéroté, très élégant, bouché à l'agrafe, ce superbe blanc de blancs, établi sur une base de 2014, a passé 4 années en cave. Le vin se montre beau, épanoui, cristallin, pas du tout démonstratif, mais élégant et frais. Jolies notes d'agrumes et belle fraîcheur. En bouche, le vin est vibrant, à sa place, épanoui. Préférez ce format.



AU BOUT DU CHEMIN BRUT

15,5/20 BSA 40 €

Couleur légèrement orangée pour ce rosé animé d'une petite bulle fine bien vivace. Au nez, se dévoile une dominante de fruits rouges (fraise, framboise et groseille). En bouche, on retrouve ce fruité rouge légèrement acidulé, nettement posé sur un lit de raisins frais. Le dosage est juste et la longueur très correcte. Un rosé de gastronomie, doté de petites notes poivrées, à associer à une tarte fine aux tomates cerises.



Source:
Article:
Date:

Côté Paris & Maison Côté Est (N°8711)
Cuvées d'exception
Décembre 2020



CUVÉES D'EXCEPTION

Comme chaque année, les maisons de champagne dévoilent de nouvelles cuvées millésimées ou de prestige. Si ce sont principalement les vins de 2012 qui jaillissent cette fois de l'obscurité des crayères à la lumière, quelques pépites plus anciennes et de réjouissantes créations illuminent ces fêtes si particulières. Notre sélection.

PAR Philippe Bidalon



17. Nicolas Feuillatte Terroir Premier Cru

Gourmet curieux et généreux, Guillaume Roffiaen, le chef de caves du premier groupe coopératif de la Champagne, a imaginé cette cuvée à son image. Ancré dans son temps, ce vin est au service d'une cuisine de saison élaborée, et se veut le reflet de la mosaïque de premiers crus dont il est issu. Douces notes de miel d'acacia, de fruits blancs et d'agrumes. 39 €.

18. Billecart-Salmon Rendez-Vous N°1 Meunier

Dans sa nouvelle gamme Rendez-Vous, la maison familiale de Mareuil-sur-Ay met chaque fois à l'honneur un terroir et un cépage. Première rencontre, dans cette cuvée, avec les pinots meuniers de ses parcelles du cœur de la Vallée de la Marne. De délicates notes florales encadrent des arômes de groseille et de poire. 58 €.

19. Bruno Paillard Blanc de Blancs 2012

Depuis la création de la maison, en 1981, l'étiquette de cette cuvée de prestige est réalisée par un artiste choisi par Bruno Paillard, passionné d'art. C'est le plasticien japonais Takehiko Sugawara qui a imaginé la prolongation visuelle des caractères du millésime 2012. Côté dégustation, la fraîcheur du pamplemousse ouvre la voie à la suavité de l'abricot, puis à des notes miellées, de réglisse, de pâte d'amande, d'épices et fruits confits. 80 €.

20. Le Beau de Nouvelle Autolyse

Révolution au sein de la sympathique union de producteurs des coteaux du Sézannais: l'habillage et l'identité de la gamme ont été entièrement repensés afin de mieux mettre en avant le terroir et le savoir-faire de la maison. À l'image de ce Blanc de Blancs dont le nom témoigne de l'empreinte du temps dans l'élaboration du champagne. Lors du vieillissement, les levures meurent et s'autolysent en libérant des micro-organismes qui «nourrissent» le vin. 39 €.

21. Chassenay d'Arce Bio Brut Nature 2013

Issu de deux parcelles conduites en agriculture biologique à Ville-sur-Arce, au cœur de la Côte des Bar (Aube), ce brut nature (sans dosage) millésimé illustre bien l'engagement et le savoir-faire de cette coopérative à visage humain. Un élevage de cinq ans sur lies, dans les profondeurs des crayères creusées à la main par les vignerons, à la fin des années 1950, lui confère d'agréables notes de fruits blancs (poire, pomme) et une finale minérale. 36 €.

22. Vazart-Coquart & Fils Spécial Club 2012

Un pilier de Chouilly, grand cru de la Côte des Blancs, dont la vendange 2020 a pour la première fois été certifiée bio. Solide gaillard à la passion communicative, Jean-Pierre Vazart élabore des vins à son image: généreux, droits, fidèles à leur terroir et gourmands. Autant de qualités que renferme ce flacon aux beaux arômes briochés et de fruits jaunes à noyau. Belle finale saline. 47 €.

23. Pol Roger Blanc de Blancs Vintage 2013

Fournisseur officiel, depuis des lustres, de la couronne britannique et fabriqué des bulles favorites de Winston Churchill – à qui une cuvée légendaire (210 €, le 2009) est dédiée –, la renommée maison d'Épernay livre ici un Vintage pur chardonnay remarquable. Un véritable «champagne de gentlemen», comme l'a écrit Jean-Paul Kauffmann au sujet de la marque, au bouquet délicat d'arômes de fruits secs, de fleurs blanches, de brioche, de tabac blond. Belle fraîcheur. 85 €.

24. Vranken Diamant Bleu 2008

«Avisé pour la minéralité et l'acidité, Le Mesnil-sur-Oger pour la générosité, et Cramant pour le fruité et la gourmandise», détaille Dominique Pichart, le chef

de caves et pilier de la maison fondée en 1976 par Paul-François Vranken. Un trio gagnant, dans ce millésime de haut vol, qui donne à ce Blanc de Blancs de subtiles notes de fleur d'acacia, de noisette torréfiée et d'orange confite. 60 €.

25. Perrier-Jouët Belle Epoque 2012

«Florale» et «élégante» caractérisent bien cette cuvée iconique. Dans son beau flacon orné d'une envolée d'anémones blanches du Japon, créée en 1902 par Émile Gallé, elle n'est vinifiée que lorsque les conditions apparaissent idéales aux yeux du chef de caves – moins de 30 millésimes ont été produits depuis son lancement, en 1964. De savoureuses notes de fleurs blanches, de brugnol, de poire et de citron jaune. 140 €.

26. Ayala N°7 Brut 2007

Dans le giron du groupe Bollinger depuis 2005, cette discrète maison d'Ay lance le deuxième opus de sa Collection, autant de cuvées sorties de cave à leur apogée. Celle-ci assemble des chardonnays de cinq grands crus de la Côte des Blancs et des pinots noirs de deux villages mythiques de la Montagne de Reims, tous vinifiés en 2007. Douceur de la mirabelle et du miel se conjuguent avec la fraîcheur de notes d'eucalyptus et mentholées. 70 €.

27. G.H. Mumm Millésimé 2013

Laurent Fresnet, le nouveau chef de caves de la marque au cordon rouge (groupe Pernod-Ricard), loue la «grande richesse aromatique de ce champagne qui révèle toutes les notes élégantes, généreuses et fines du pinot noir». Le cépage signature de la maison, notamment issu des grands crus de la Montagne de Reims, domine en effet dans l'assemblage. Gourmandes nuances de fruits jaunes, de brioche, de beurre et de noisette. 38 €. Adresses page 176

© SEP L'AMUS D'ALCOOL ET D'ANGÈREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Source:
Article:
Date:

L'Instant Champagne par l'Union
La Grande Dégustation
Décembre 2020



Dégustation



LAURENT-PERRIER
Grand Siècle, Grande Cuvée n°24

Robe à l'aspect assez dense, de couleur or jaune lumineux à reflets jaune pâle soutenu. Le nez mérite une ouverture et exprime alors des notes alliacées, intusion, hieul, pâte de coing, cardamome, prune, cassis, citron confit, gingembre, poivre, aubépine, bouton d'or, avec quelques accents miellés. Bouche riche et volumineuse dans un écrin de finesse remarquable. Profondeur et harmonie se révèlent, laissant palper les nuances et la jutosité de ce vin mémoire. Il s'accordera à un filet de sandre poêlé au lard, crème de petit pois, moelleux au vert de blette.

Prix : 150 euros



LE BUN DE NEUVILLE
Millésime 2008

Robe lumineuse à l'aspect assez dense, de couleur jaune soutenu. Nez élégant sur des notes de beurre chaud, citron confit, amande grillée, orange, anis, menthe fraîche, cassis, framboise, noisette grillée, nougat, craie iodée. Bouche élégante et veloutée, portée par une fraîcheur citronnée justement tendue. Grande finale éclatante, juteuse, à la vinosité équilibrée par une empreinte facile crayeuse d'une profonde expression. On suggère de le déguster avec un suprême de pouarde et risotto au parmesan.

Prix : 34,90 euros



LE MESNIL
Grand Cru Prestige
Millésime 2007

13 ans pour ce beau Champagne de la Côte des blancs ! La couleur est jaune avec des reflets argentés. Le nez s'ouvre vers des arômes de chèvre-feuille, d'abricot frais et d'ananas. La bulle est très fine et élégante. La bouche, minérale et iodée, révèle l'origine de son magnifique terroir. Le temps de vieillissement se dévoile par le côté chamu et mûr des fruits. Parfait à l'apéritif avec des huîtres bercées par un long élevage en mer.

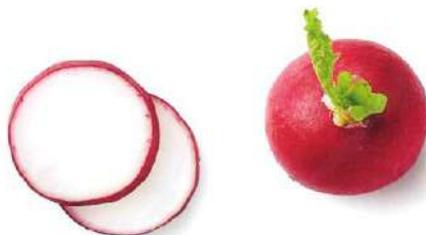
Prix : 40 euros

Source:
Article:
Date:

L'Instant Champagne par l'Union
La Grande Dégustation
Décembre 2020



ACCORD METS & CHAMPAGNE



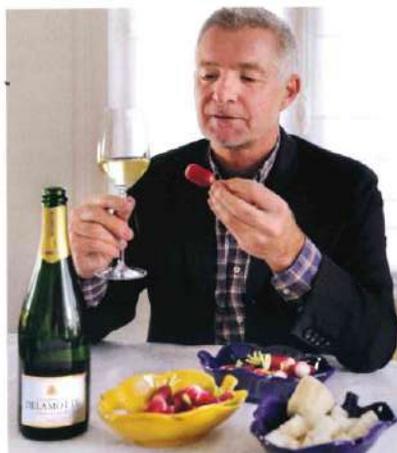
*Marie-Christine Osselin, (Moët & Chandon)
a indiqué en 2018 que les frites
pourraient être la meilleure option pour
accompagner un verre de champagne.*

Toute une palette d'agrumes

Qui a dit qu'une orange au pied du sapin n'était pas le plus beau des cadeaux ? Fruits de saison, les agrumes sauront se marier à la fraîcheur du champagne avec leur palette d'acidité. Pour accompagner les cuvées de la coopérative du Brun de Neuville, de Bethon, Ludivine Courtefois, du Relais champenois à Sézanne, propose un dessert frais à base d'agrumes. « Il s'agit d'un suprême de pamplemousse rose et d'orange, accompagné d'une ganache chocolat blanc. Le tout servi avec un crumble au citron vert et d'une gelée gingembre, citron vert, menthe. C'est une recette finalement assez facile à réaliser, qui ne prend que peu de temps. » Pour ce dessert, Agathe Bellanger, chargée du développement du Brun de Neuville, invite à rester sur des champagnes blancs de blancs. Pour les amateurs de champagnes vifs et minéraux, privilégier les cuvées extra-brut (« Chemin empreinté » et « Extra-Blanc » du Brun de Neuville). Pour ceux qui attendent d'avantage de rondeur et de douceur avec un dessert, des champagnes plus dosés en sucre, comme des demi-secs, sauront faire l'affaire. (La Douce-Côte du Brun de Neuville, dosée à 35 g/l).

Un simple radis pour sublimer les grandes cuvées

Pourquoi chercher des associations complexes quand un simple radis peut sublimer tous les champagnes ? Cet accord innocent provient du « pape du goût » en personne, Jacques Puisis, et est plébiscité depuis 25 ans par Didier Depond, président des champagnes Salon et Delamotte. « L'association champagne et radis, selon moi, c'est un peu comme skier en parallèle, rapporte avec humour Didier Depond. L'acidité, le croquant, le piquant du radis, se marient à merveille avec le fruit, la fraîcheur et le pétillant du champagne. » Depuis des années, l'homme convaincu cultive même ses propres radis, dans son jardin, pour les manger de la manière la plus simple qui soit : en croque au sel, avec une noix de beurre. « C'est parfait à l'apéritif, note Didier Depond. Cela ne dénature pas le goût du champagne. Pour les fêtes de fin d'années, on peut imaginer des accords un peu plus recherchés, avec une association au tour de produits de la mer, comme du crabe ou de l'araignée. Mais honnêtement, le radis se suffit à lui-même. » Une association qui marche avec tous types de champagne, à toutes saisons : le radis rouge et blanc l'été, le radis noir l'hiver.



Source: **Bettane+Desseauve**
Le Nouveau B+D 2021
Date: Décembre 2020



Le Brun de Neuville



Sur 148 hectares, la maison Le Brun de Neuville possède des vignes principalement situées dans le Sézannais. L'ensemble des vins séduit par sa souplesse et sa précision aromatique. Ce sont des champagnes d'intensité moyenne, agréables et faciles à boire.
lebrundeneuville.fr

Source:
Article:
Date:

3 ÉTOILES - N°67
CHAMPAGNE, notre sélection par Valérie Faust
Décembre 2020



BELLES BOUTEILLES | CHAMPAGNE



NOS CHAMPAGNES DE 17 À 40 EUROS

> Gautherot

Brut Grande Réserve

Ce champagne de vigneron sera de toutes les fêtes grâce à son imbattable rapport qualité/prix. Issu de 75 % de pinot noir, 5 % de pinot blanc (blanc vrai) et 20 % de chardonnay, il évolue avec rondeur, intensité et fraîcheur, tapissant le palais de sa douceur soyeuse. Il séduira le plus grand nombre.

17 € (Champagne-gautherot.com)

> Charpentier

Terre d'Émotion, Blanc de Noirs Extra Brut

Une robe vieil or, des bulles minuscules pour ce champagne issu de 80 % de pinot noir et 20 % de meunier. La jolie maturité en bouche malgré le dosage faible de 4,5 g/l s'accompagne de vigueur et de minéralité grâce à la finale salivante. Il laisse la bouche fraîche.

30 € (cavistes)

> Le Brun de Neuville

Côte Blanche, Blanc de Blancs

Mûr, charmeur, charnu, rond et bien équilibré, ce 100 % chardonnay nous séduit par sa finale fondante et citronnée, vive juste ce qu'il faut.

27 € (Boutique-champagne, lebrundeneuville.fr)

> Moët & Chandon

Moët Impérial

La robe de la cuvée emblématique de la maison scintille, lumineuse, tandis que le nez exhale des fragrances briochées, de fleurs blanches. Il s'impose en bouche, généreuse, par petites touches moelleuses compensées par des notes vives, le dosage de 9 g/l étant harmonieusement souligné par une tension délicate qui apporte beaucoup de gourmandise.

Finale acidulée de granny-smith.

34 € (cavistes)

> Édouard Brun

Brut Rosé Premier Cru

L'attaque moelleuse est suivie par une bouche gourmande, pleine et ronde, aux arômes de petites baies rouges sauvages soulignés par une certaine tension jusqu'à ce que les saveurs moelleuses reviennent en finale, acidulée. Un joli champagne facile d'accès.

30 € (cavistes)

> A.R. Lenoble

Cuvée Intense Mag 16

« Mag » comme magnum,

le contenant ayant accueilli les vins de réserve qui ont vieilli sous liège avant d'entrer dans cette cuvée, dont les assemblages proviennent de la récolte 2016 (« 16 »). Un beau vin très droit, pur, tendu, long et persistant en bouche.

31 € (cavistes)

> Nicolas Feuillatte

Terroir Premier Cru – Chouilly

Cette cuvée a été imaginée pour s'associer à toutes sortes de mets, alors ne vous en privez pas !

Des petites bulles fringantes et énergiques, des arômes d'agrumes, de poire, de miel précèdent une bouche suave, minérale, qui s'achève par une jolie tension en finale.

36 € (Nicolas.com)

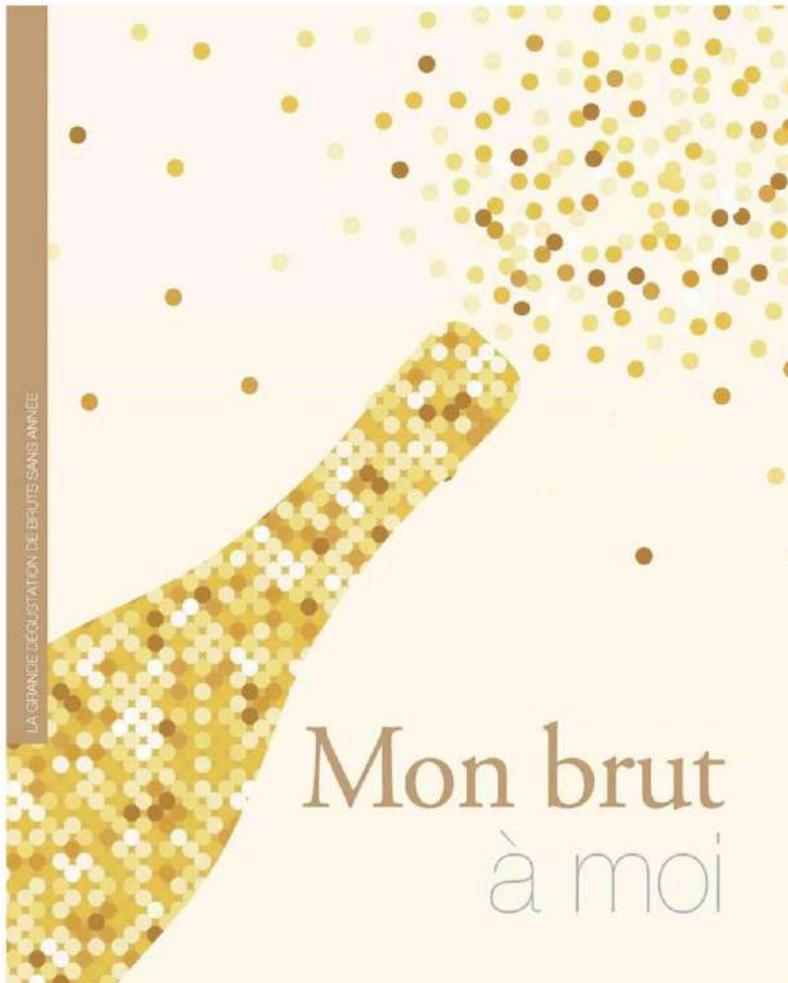
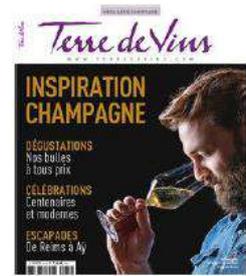
> Deutz

Brut Classic

Il fait partie des cuvées de brut non millésimées incontournables de la Champagne. Celles avec lesquelles on ne peut pas se tromper. Élégante



Source: Terre de Vins - N°165 Edition Hors Série
Article: Mon Brut à moi
Date: Décembre 2020



Le Brun de Neuville Cuvee Côte Blanche

27 €

Le nez se dévoile sur la poire, les agrumes, les fleurs, avec quelques touches d'évolution, également présentes au palais, vineux (60 mois sur lies) mais tendu (chardonnay du terroir de la Côte de Sézanne). Des éléments intéressants, entre une attaque très ample et une finale mêlant de fins amers, l'acidité fruitée de la poire et de la pêche blanche puis la gourmandise d'une vendange bien mûre signant la finale.



En apéritif
avec des amuse-bouches.

Source:
Article:
Date:

Le Journal du Dimanche N°3856
Bulles Osées
Décembre 2020



LAURENT PERRIER
Brut rosé

Cet ultra-classique est pourtant un des rares champagnes rosés issus de la macération d'une dizaine de crus de pinot noir (comme on ferait un rosé dans le Sud), d'où sa teinte framboise-groseille, ses arômes clairs de fruits rouges, sa longueur acidulée, herbacée.
80 euros



LAURENT PERRIER

LE BRUN DE NEUVILLE
La Croisée des chemins

La cave coopérative de la côte de Sézanne propose un inédit « blanc de noirs et blancs » sous son bouchage liège-agrafe, percutant à l'ouverture (noix et mousse fraîche) avec des chardonnays élevés sous bois bien fondus. Un extra-brut vif et vineux pour la table.
35 euros



MICHAEL BOUDOT/MKB

FRANÇOIS DILIGENT
Pinot blanc vrai

Dans le même genre, dans une maison dirigée aussi par François Moutard, Diligent ose l'exercice sur ce cépage confidentiel cultivé dans l'Aube. À décanter pour laisser s'épanouir des arômes gourmands de dessert (pain d'épice, confiture d'abricot, amandes pilées).
75 euros



FRANÇOIS DILIGENT/MOUTARD

CHRISTOPHE HUGOT
Excellence brut

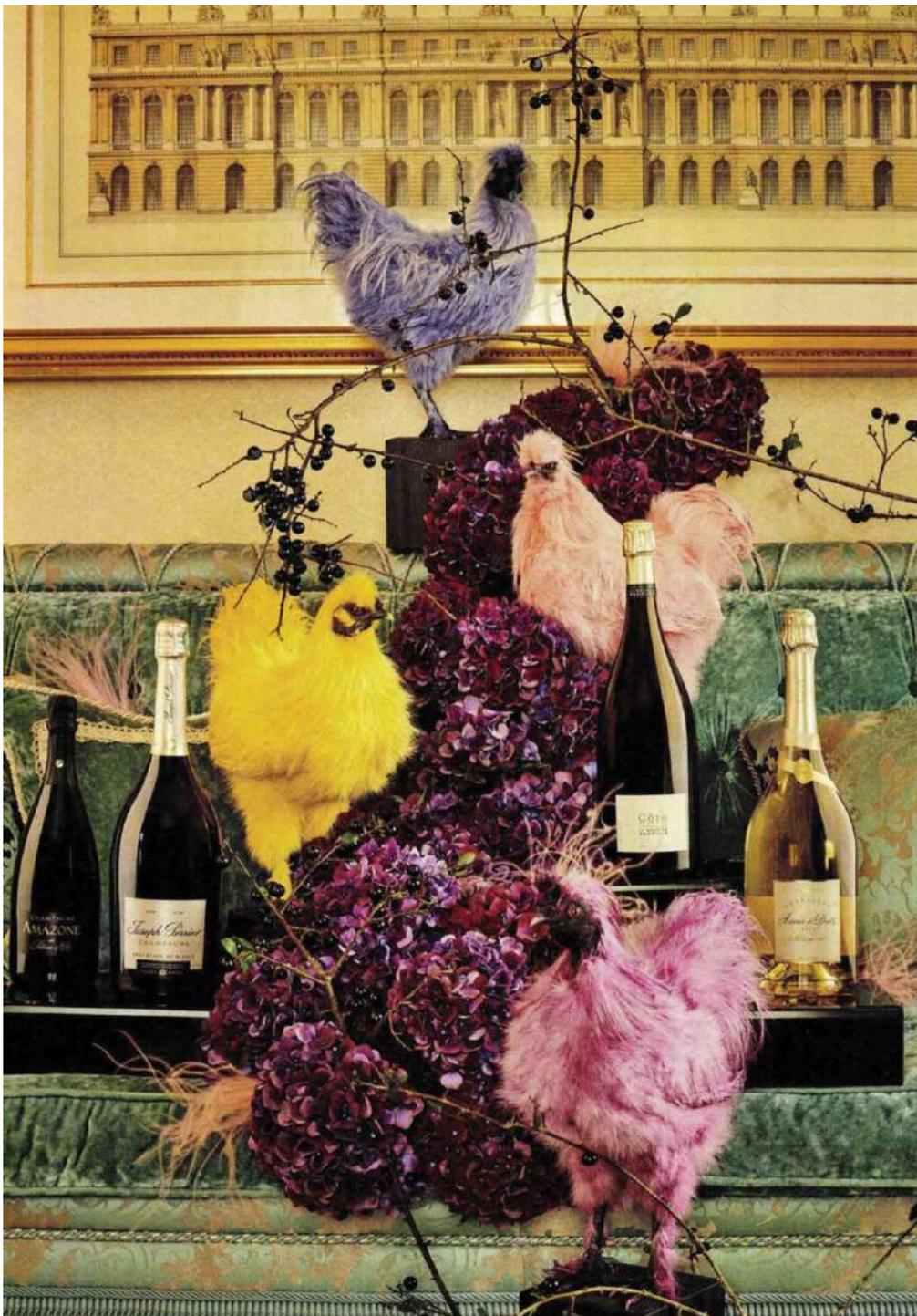
Une petite perle née d'un élevage ovoïde : une rare cuve en forme d'œuf pour épouser le mouvement de la Terre ! Cela lui confère de belles capacités d'expression : des senteurs briochées, de réglisse et de céleri, une trame crayeuse, saline, pulpeuse. Superbe sur des fromages à pâte dure.
28 euros



CHAMPAGNE HUGOT

Source:
Article:
Date:

F L'Art de Vivre par Le Figaro Magazine - N°20
Champagnes au Ritz : Le temps retrouvé
Décembre 2020



PALMER

Amazone

Cette magnifique cuvée de prestige résulte d'un assemblage de vins de réserve à 100 % associant les beaux millésimes 2002, 2004, 2005 et 2006. Elle a vieilli plus de dix ans sur lies, exhibe une robe d'un bel or intense, de fines bulles qui pétillent ardemment.

Les délicieuses notes de sous-bois, d'évolution, parachèvent la complexité, la fraîcheur et la plénitude de ce grand vin qui n'existe pas en grand format.

Prix : 110 € la bouteille.

(Boutique.champagnepalmer.fr)

JOSEPH PERRIER

Cuvée Royale Brut Blanc

Élégant et complexe, le nez libère des arômes d'abricot, de mirabelle et de fleurs blanches. L'attaque est ample et tonique avec des notes acidulées d'agrumes pressés.

En bouche, les douces saveurs de cannelle et vanille évoquent des notes gourmandes de biscuiterie.

Finale délicatement citronnée.

Prix : 86 € le magnum (cavistes).

LE BRUN DE NEUVILLE

Côte Blanche

Un 100 % chardonnay du Sézannais, dosé à 10 g/litre, élaboré essentiellement à partir de la récolte 2016. Après s'être reposé trente mois sur lies, il se déploie en bouche avec rondeur, charnu, pulpeux et accessible tant en approche qu'en tarif.

Prix : 56 € le magnum.

(Boutique-champagne.

lebrundeneuille.fr)

DEUTZ

Amour de Deutz 2007

Issue des plus grands chardonnays, cette magnifique cuvée, dont le bouchon est orné d'une plaque de muselet-bijou, se déploie en bouche minérale, soyeuse et tendue, après une attaque droite et précise. La lente maturation en magnum a conféré au vin des arômes de grillé et de torréfaction.

Prix : 340 € le magnum (cavistes).

Source: **Le Point - N°2519**
Article: Nos Champagnes de marques
Date: Décembre 2020



LE BRUN DE NEUVILLE

14,5 - Côte Blanche. Blanc de blancs. Nez eucalyptus, menthe, bouche vive, tendue, gourmand, bonne amertume citronnée en finale. 27 €.

Source: MAXI - N°1781
Article: C'est Maxi gourmand !
Date: Décembre 2020



C'est *Maxi* gourmand !

Par O. Delaunay



1. Un champagne très minéral à savourer à l'apéritif avec des feuilletés ou des bouchées un peu relevés. *Champagne Extra blanc, 29 €, [Le Brun De Neuville](http://LeBrunDeNeuville) (lebrundeneuville.fr).*

2. Des notes de fruits, fleurs blanches et de noisettes, ce crémant est un compagnon parfait pour des saint-jacques ou une volaille. *Sainchagny Émérite Brut Millésimé, 12,20 € (cavisteset.sainchagny.com).*

3. Un audacieux rosé pétillant, qui surprendra et révélera vos plus jolies entrées festives, tarama, feuilletés ou même foie gras. *Cuvée X, rosé pétillant en conversion bio, 19,90 €, [French Beaches](http://FrenchBeaches) (french-beaches.fr).*

4. Le Brut Nature de la maison Drappier fut l'un des premiers champagnes sans ajout de sucre, une jolie cuvée, idéale pour débiter les festivités ! *Brut Nature, champagne sans ajout de soufre, 41 €, Drappier (champagne-drappier.com).*

5. Champagne de tous les instants, il excelle à l'apéritif sur des amuse-bouches et vous accompagne pour un repas à base de poisson. *Champagne Brut Sélection, 29,25 €, [Champagne Pannier](http://ChampagnePannier) (champagnepannier.com).*

Source: **Tout sur le vin.com**
Article: Champagne Corner : notre sélection de bulles pour les fêtes
par Mlle Boit du Rouge
Date: Décembre 2020



Avis à tous les amateurs de champagne ! À l'approche des fêtes de fin d'année, il est temps de vous dévoiler quelques-uns de nos flacons préférés.

Ce sont des cuvées cultes au succès d'audience incontestée. Elles sont synonymes de plaisir et de partage et sont à déguster volontiers en apéritif, en entrée ou sur tout un repas.

Retrouvez ci-dessous quelques-uns de nos champagnes coup de cœur à partager pour les fêtes et les retrouvailles.

La gamme tradition Le Brun de Neuville

En vente chez les cavistes ou au caveau et sur boutique-champagne.lebrundeneuve.fr

Prix de vente : entre 26 et 29 €

Le Brun de Neuville est une coopérative sézannaise que nous apprécions particulièrement. Cette dernière est d'ailleurs une belle preuve qu'il est possible de se faire remarquer face à des vignerons «*identitaires*».

Vieillis sur latte au minimum 3 ans, les Champagnes de la gamme «*Tradition*» Le Brun de Neuville sont dotés d'une grande élégance.

Le Chardonnay provenant d'un terroir calcaire est présent à 90 % sur le Vignoble. Cela explique en partie la grande minéralité et la belle fraîcheur de ces champagnes.

Au sein de cette gamme, nous retenons : le Blanc de Blancs Brut (prix de vente : 27 €), le Blanc de Blancs Extra Brut, encore moins dosé (prix de vente 29 €) et bien sûr, la cuvée Grande Sélection issue quant à elle d'un assemblage de Pinot Noir et Chardonnay (prix de vente : 26 €).

Des cuvées coup de cœur à déguster à l'apéritif comme à table !

#CHAMPAGNE PLEASE

Le Champagne, un des symboles de la Haute Gastronomie Française. Consommé dans le monde entier, le champagne déchaîne les passions depuis le 17ème siècle.



POMMERY



DELAMOTTE



DE SAINT GALL



LE BRUN DE
NEUVILLE



GREMILLET



CHEURLIN



CASTELNAU



COLLET

POMMERY - Royal Brut - 33,90€

DELAMOTTE - Blanc de Blancs Brut 2007 - 50,00€

DE SAINT GALL - ORPALE 2008 - 110,00€

LE BRUN DE NEUVILLE - Blanc de Blancs Brut - 30€

GREMILLET - Clos Rocher - 85,00€

CHEURLIN - La Cuvée Spéciale - 25,00€

DE CASTELNAU - Hors Catégorie - 94,00€

COLLET - Extra Brut Premier Cru - 33,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

29 DRINKS - LIFESTYLE

Source:
Article:
Date:

Le Parisien (WEEK-END) – N°23714

Des Nectars pour faire la fêtes à tous les prix par Rachel Lemoine
Novembre 2020



DES NECTARS POUR FAIRE LA FÊTE À TOUT PRIX

A Noël et à la Saint-Sylvestre, restez optimistes, coûte que coûte! Et pour préparer vos réveillons, voici notre sélection de champagnes et spiritueux qui égayeront cette fin d'année.

PAR RACHEL LEMOINE.



CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE EXTRA-BRUT BLANC DE BLANCS, EXTRA BLANC

Ce pur chardonnay qui a grandi sur la craie du Sézannais, peu dosé en sucre (3,5 g par litre), se dévoile tout en pureté et en droiture.

- ▲ aérien et complexe
- fraîche et pure, aux saveurs crayeuses
- ♪ ciselée et minérale
- 🍷 avec des huîtres

29 € départ cave et sur Lebrundeneuve.fr

Source:
Article:
Date:

Le Figaro Magazine – N°23720
10 Champagnes Monocépages
Novembre 2020

LE FIGARO
MAGAZINE



Spécial Champagne

10 CHAMPAGNES MONOCEPAGES

Par Valérie Faust

GÉRIN & FILS

Blanc de blancs Prestige

La robe pâle de ce 100 % chardonnay scintille de reflets verts et pétillamment grâce à une myriade de fines bulles dynamiques et abondantes. Une cuvée de caractère, charnue, suave et citronnée, dotée d'une finale longue sur des notes de noisettes fraîches, vive et complexe. Un très joli vin.

Prix : 29,60 € (Champagne-gerin.com)

Note Le Figaro Magazine : 16,5/20

JEEPER

Blanc de blancs Grande Réserve

Dosé à 6 g/litre, élaboré à partir de chardonnay uniquement, vinifié et élevé en fût de chêne, le champagne diffuse des parfums minéraux, floraux, d'agrumes. Sphérique, séduisant, il se déguste avec un réel plaisir grâce à bel équilibre rayonnant entre maturité et vivacité.

Prix : 45 € (cavistes)

Note Le Figaro Magazine : 16,5/20

DE VENOGÉ

Cuvée Princes Blanc de noirs

La magnifique carafe rappelle que la grande aristocratie européenne début XX^e décantait le champagne en flacon de cristal. Créée en 1864 en hommage aux princes d'Orange, cette cuvée fleurit aujourd'hui en bouche avec vinosité et richesse, complexe, intense jusqu'en finale longue, fine, délicatement tendue, sur les fruits rouges.

Prix : 60 € (Nicolas)

Note Le Figaro Magazine : 16,5/20

LE BRUN DE NEUVILLE

Côte Blanche, Blanc de blancs

Comme toute la gamme, le Brut traditionnel de la maison change de nom. Côte pour évoquer celle de Sézanne, Blanche pour la craie et le cépage chardonnay dont le vin provient à 100 %. Mûr, bourré de charme, charnu, sensuel, savoureux, tendu juste ce qu'il faut. Finale fondante, citronnée.

Prix : 27 €

Note Le Figaro Magazine : 17/20

EGLY-OURIET

Brut 1^{er} Cru « Les Vignes de Vrigny »

Une cuvée composée exclusivement de vieilles vignes de pinots meuniers. Dosée 1 g/l, elle offre à l'œil une robe vieil or teintée de reflets ambrés striée de bulles ultrafines. Les parfums de poire, de brioche précèdent la bouche vineuse rehaussée de notes de fruits rouges persistants en une longueur infinie.

Prix : 59,95 € (Plus-de-bulles.com)

Note Le Figaro Magazine : 16/20

FLEURY

Variation 2014, Brut Nature sans soufre

Un champagne pour le moins insolite, issu de pinot gris exclusivement. Et pour corser le tout, il est issu de la biodynamie, sans soufre ni sucre ajoutés, élevé en fût de chêne ! Cordon de mousse tenace, ampleur en bouche, fruitée, généreuse,

complexe, élégante, finale longue, savoureuse, acérée.

Prix : 88,95 € (Plus-de-bulles.com)

Note Le Figaro Magazine : 16/20

BOLLINGER

Cuvée PN VZ 15

Une toute nouvelle cuvée particulière : PN comme pinot noir, VZ comme Verzenay (village dominant), 15 comme 2015, le millésime de base qui compose le vin imaginé telle la petite sœur de l'inestimable et miraculeuse cuvée Vieilles Vignes Françaises. Bouche opulente, vineuse, riche, élégante avec une forte personnalité, une finale interminable. Il tiendra tête à un ris de veau.

Prix : 89 € (cavistes)

Note Le Figaro Magazine : 17,5/20

LANSON

Blanc de blancs

Un 100 % chardonnay de plaisir, très aromatique au nez (notes pâtisseries, framipane) comme en bouche tout d'abord moelleuse. La suavité se voit ensuite compensée par une belle acidité et des notes de zestes d'agrumes pour la fermeté, le citron confit l'emportant en finale, agréablement persistant.

Prix : 49 € (cavistes)

Note Le Figaro Magazine : 15/20

PIERRE ET FRANCOIS HURÉ

4 Éléments Pinot noir

Issu d'une parcelle, la Perthé (Ludes), d'un cépage, le pinot noir, d'un millésime, le 2014, et d'un style de vinification, il vient d'entrer dans la collection des 4 Éléments composée de cuvées parcelles vinifiées en fûts. Le vin doré, dosé à 3 g/litre, est doté d'opulence, de chair, matière, puissance, vinosité et d'une finale saline.

Prix : 68 € (La-champagnerie.com)

Note Le Figaro Magazine : 16/20

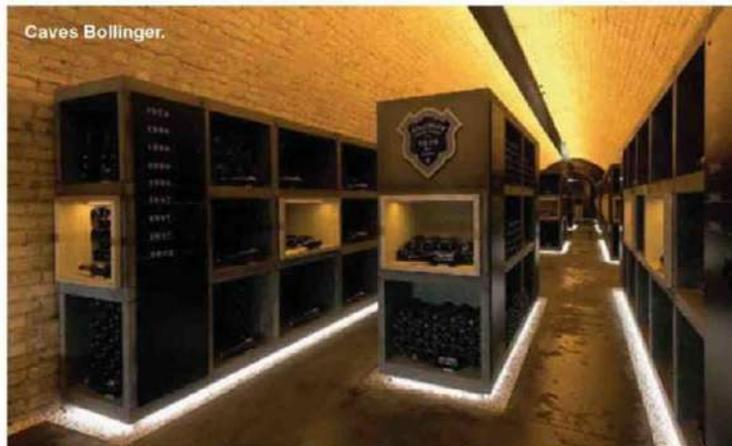
BESSERAT DE BELLEFON

Cuvée des Moines Blanc de blancs

Un champagne exquis dont la signature est désormais BB et avec lequel on se régale du début à la fin de la dégustation. Intense, iodé, floral (acacia) et fruité (agrumes) au nez, il se livre avec largeur, plein, rond, pétulant, aux saveurs de bonbon au citron, crayeux et ciselé.

Prix : 48 € (Boutique.besserat.com)

Note Le Figaro Magazine : 16,5/20



Source: Le Figaro Magazine - N°23720
 Article: Notre Sélection de Coffrets à déguster
 Date: Novembre 2020



Spécial Champagne

CANARD-DUCHÈNE en trio

Composé de la cuvée Léonie ainsi que de 2 flûtes portant le nom de la maison, le coffret de Canard-Duchêne arbore un design épuré, dans les tons or et blanc. Il tient à rendre hommage à Léonie, la fondatrice de la maison en 1868.

Prix : 36 € (Canard-duchene.fr)



BESSERAT DE BELLEFON cocorico !

La cuvée Blanc de Blancs se veut la signature haute couture de la maison. Elle se blottit dans un coffret sur le couvercle duquel sa silhouette se dessine, comme une ombre. L'intérieur porte les couleurs bleu, blanc, rouge et, sur le côté de la boîte, le slogan « Liberté, élégance et simplicité » définit la façon de consommer le champagne Besserat de Bellefon.

Prix : 55 € (Nicolas)



LE BRUN DE NEUVILLE

Gravés du nom de la maison, deux verres élancés signés Italesse, d'une contenance de 30 cl, escortent le champagne Côte Blanche Blanc de Blancs. Ce délicieux brut sans année qui provient de chardonnay exclusivement, met fort avantageusement en avant le principal cépage du vignoble de la coopérative.

Prix : 45 € (03.26.80.48.43)

RUINART écoconçu

Emmitoufflé dans un manteau blanc réalisé en pâte à papier rigide, intitulé « Seconde Peau » car il gaine les courbes du flacon R de Ruinart 2011, l'étui écoconçu 100 % recyclable a nécessité 7 prototypes avant sa mise au point. La coque en fibres de cellulose (pâte à papier) protège de la lumière, est adaptée au réfrigérateur et au seau à glace.

Prix : 73 € (La Grande Épicerie de Paris)

PERRIER-JOUËT recyclable et française

Issue de deux années de recherche et développement, l'élégante Eco Box entièrement recyclable accueille la cuvée Blanc de Blancs, florale, fruitée et minérale. Les anémones chères à la maison se dessinent en relief sur l'écran blanc mat 100 % français, réalisé grâce à des techniques de gaufrage avancées afin de minimiser la consommation d'encre.

Prix : 64 € (cavistes)

JOSEPH PERRIER responsable

Créé en édition limitée, certifié FSC, issu de sources responsables, l'étui montre un jeu subtil et ludique des lettres qui composent le nom de Joseph Perrier, certaines en doré. L'écran offre l'hospitalité à la cuvée Royale Brut qui a fait connaître la maison en 1825. La distinction « Royale » fut attribuée aux cuvées par la reine Victoria et le roi Édouard VII.

Prix : 36 € (cavistes)

BILLECART-SALMON en boîte écolo

Trois cuvées de la maison se calfeutrent dans un coffret écolo nommé Exc3ptions. L'icône Brut Rosé, le Blanc de Blancs Grand Cru et le Brut Sous Bois vinifié en fût de chêne se rangent dans cette boîte 100 % carton recyclé certifié FSC, conçue avec des colorants pigmentaires composés à 80 % d'eau, et une colle sans solvant.

Prix : 230 € (Champagne-billecart.fr)

DRAPPIER 100 % recyclable

Façonné sans colle, ni agrafe, ni aimant, totalement recyclable, le coffret Sortie entre amis a été imaginé par la jolie Charline Drappier (8^e génération). Il renferme des accessoires et objets fabriqués en France tels qu'un sac en coton bio, un Opinel, deux serviettes en lin lavé naturel et, la dernière cuvée (bio) en date de la maison, Claveallis.

Prix : 139 € (03.25.27.40.15)

PALMER & Co coup double

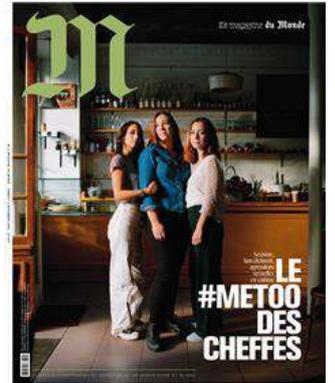
Deux spécialités, 2 signatures, 2 cuvées donc se côtoient dans l'élégant coffret noir en carton recyclé de Palmer & Co. Le Blanc de Blancs pur, frais, élégant, ainsi que le Blanc de Noirs agrémenté d'une solera de pinots noirs, plus charpenté.

Prix : 99 €

(Boutique.champagnepalmer.fr)

Valérie Faust

Source: M Le Magazine du Monde - N°478
Article: La bibliothèque ROSE.
Date: Novembre 2020



Le Brun de Neuville, rosé, 2012

La robe orangé pâle est lumineuse et le vin ne l'est pas moins. Le fruit est ici croquant, du pamplemousse à la cerise, et l'épice poivrée discrète, la réglisse ou l'amande se fondent dans une belle harmonie. Ce champagne est très

séduisant et appelle une jolie volaille ou un tagine subtilement épicé au curcuma, à la bergamote et même à la cannelle.

45 €. LEBRUNDENEUVILLE.FR

La bibliothèque ROSE.

LES MEILLEURES CUVÉES DE CHAMPAGNES ROSÉS PROMETTENT DES ACCORDS INÉDITS AVEC DES VIANDES ROUGES, DES VOLAILLES, DES POISSONS... ET DES BUDGETS TOUT AUSSI VARIÉS.

Rémi BARRÓUX
Laure GASPARETTO
Ophélie NEIMAN

Source: **Grappers**
Article: Le Brun de Neuville: des packagings qui laissent leur empreinte
Date: Novembre 2020



Le Brun de Neuville : des packagings qui laissent leur empreinte

www.press-mag.com

Située dans le village de Bethon, au cœur du terroir calcaire des Coteaux du Sézannais, la maison **Le Brun de Neuville** est animée depuis 1963 par la volonté de révéler la Côte de Sézanne et l'identité généreuse et solaire de ses Chardonnays.



CUVÉE CÔTE BLANCHE © CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

C'est au lendemain d'une vendange 2020 hors normes que la maison nous dévoile ses **nouveaux packagings**, largement inspirés de son terroir et de tous ceux qui y contribuent. Terminé les gammes « Tradition », « Authentique » ou encore « Lady de N. ». Elles seront respectivement remplacées par « Côte » (de Sézanne of course, NDLR), « Les Chemins » et « Autolyse ».



LES CHEMINS © CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

La gamme « Côte de Sézanne » est marquée par l'empreinte du terroir, l'assemblage de tous les crus du Sézannais. « Les Chemins », marquée par l'empreinte de l'Homme, est une approche parcellaire empruntant la voie de l'identité et de la singularité : des cuvées élaborées en cuves, en foudres et en barriques, avec levures indigènes et sélectionnées, avec et sans fermentation malolactique, tirées sous liège et dégorgées à la main. La gamme « Autolyse » représente l'empreinte du temps, issue de parcelles sélectionnées et élevée en cave une dizaine d'années. L'empreinte de la nature est quant à elle, représentée par les Millésimes.



ETUIS "CÔTE DE SÉZANNE" © CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

Ce renouvellement de la gamme tant par les bouteilles que les étuis, rentre dans la stratégie de revalorisation et de montée en gamme voulue par la maison.

Source: **Best Of Vins et Gastronomie**
Article: Champagne Le Brun de Neuville New Look par Claudine Hesse
Date: Novembre 2020



Champagne Le Brun de Neuville new look

La pureté affirmée des nouvelles cuvées

Par **Claudine HESSE** Dans **Champagne**

A soixante ans, la Maison de **Champagne Le Brun de Neuville** se refait une beauté. Révision de ses flacons, et changement de nom de ses cuvées. Une bonne idée de **Damien Champy**, à la tête de la marque dont le vignoble septentrional, installé sur la **côte de Sézanne** est particulièrement bien exposé. Il s'étend sur une dizaine de crus (et de villages), en majorité de cépages **Chardonnay**. D'où les arômes délicats, les notes florales, agrumatiques et parfois minérales. Déclinons ses opus sur une gamme aux intitulés revisités : Tradition fait place à Côte, un assemblage décliné en 5 cuvées, Authentique devient Les Chemins, partitions élaborées en cuve, foudre et barrique. Le Lady de N. élevé 10 ans en cave, se transforme en Autolyse, tandis que le Millésime, reste Le Millésime, l'année étant issu de la récolte 2012.



Les cuvées Champagne Le Brun de Neuville sont élaborées sous la haute autorité du chef de cave, Gilles Balthazar. On note le Côte Blanche, un subtil assemblage de chardonnays et l'Extra Blanc à la minéralité crayeuse patinée par un long élevage sur lie. Le Chemin Empreinté s'affirme comme une composition matinée de 30% de Pinot Noir qui ajoute rondeur et longueur en bouche. L'Autolyse, un blanc de blanc élevé 10 ans en cave, affiche une singularité plus marquée. Résultat, une gamme plus moderne et plus lisible. Les flacons jouent la pureté des lignes et de l'étiquette, blanche à l'écriture bâton or ou argent mat et noir. Sachant que la marque, respectueuse de l'environnement, cultive ses vignes sans herbicides, qu'elle commercialise 350 000 bouteilles par an dans 30 pays au monde, et que 2020 a connu des vendanges hors normes. On dit Champagne ! lebrundeneuville.fr

Source:
Article:
Date:

VITISPHERE
LBN affirme son « ADN vigneron »
Octobre 2020



Champagne

La coopérative Le Brun de Neuville affirme son "ADN vigneron"

Vendredi 30 octobre 2020 par Laurie Andrès



La cuvée « Côte Blanche », blanc de blancs, issue de la gamme « Côte » dans son nouvel habillage. - crédit photo : DR

Le champagne Le Brun de Neuville tente à prouver que sens coopératif rime avec qualitatif. Avec une gamme totalement repensée, la coopérative sézannaise veut renforcer sa stratégie de revalorisation et de montée en gamme sur un marché dompté par les maisons et les vignerons « identitaires ».

Ce nouveau visage que s'offre Le Brun de Neuville est une lumière au bout d'un tunnel sans fin. Comme tous les acteurs champenois qui subissent de plein fouet la crise sanitaire, la coopérative sézannaise n'avait pas prévu de subir un recul des ventes allant jusqu'à -30% (chiffres septembre). Ce qu'elle avait prévu en revanche, c'est une refonte de la gamme avec l'apparition de nouveaux habillages.

Son président Damien Champy explique ce choix : « *nos habillages étaient davantage associés aux codes des maisons de négoce, nous avions envie de retrouver l'ADN vigneron.* »

Une stratégie « *terroir* » qui n'est pas nouvelle tant les acteurs champenois (toutes familles confondues) s'en sont emparés ces dernières années. Mailly Grand Cru, Union Champagne (Champagne De Saint-Gall),

"Stratégie terroir"

Jacquart (Alliance Champagne), toutes ces coopératives et union de coopératives ont pris le virage et joue désormais la carte de la transparence. Pour Le Brun de Neuville, cette nouvelle image s'accompagne d'un travail sur les vins et les pratiques culturelles initiés depuis 10 ans. « *Depuis 2010, nous avons engagé une stratégie zéro herbicide auprès de nos livreurs, nous avons également fait le choix de travailler avec des levures indigènes* », explique Damien Champy.

Plus qu'un simple *lifting*, les nouvelles gammes que sont « Côte » (ex- Tradition), « Les Chemins » (ex-authentique) et « Autolyse » (ex-Lady de Neuville) sont aussi un moyen de répondre à tous les instants de consommation. Ainsi comme l'explique Damien Champy, « Côte » est une gamme plutôt apéritive, « Les Chemins », des cuvées aux vieillissements plus longs, à déguster au cours d'un repas, « Autolyse », de véritables vins de gastronomie. Un discours à rapprocher de la campagne de communication du SGV (Syndicat Général des Vignerons de Champagne) lancée en 2018 qui veut que le champagne soit réservé à toutes les occasions. Plutôt logique pour Damien Champy, secrétaire général, élu au syndicat.

Positionnée sur les réseaux CHR (75 % en France) et export (30 %), tout l'enjeu de cette démarche de champagnes « identitaires » sera de faire face à une crise qui oblige les consommateurs à revoir leurs habitudes de consommation et à conquérir une nouvelle cible grâce à des cuvées qui ont gagné en précision.

Source:
Article:
Date:

Terre de Vins - N°66
Un été en ROSE.
Juillet 2020



Le Brun de Neuville

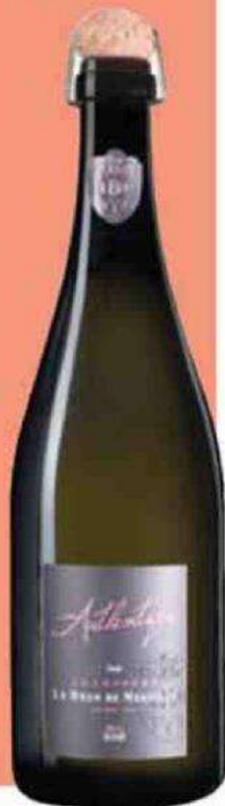


Authentique Rosé
34 €

Coopérative dynamique créée en 1963 à Bethon, dans la côte de Sezanne, où le chardonnay est roi et le pinot noir fruité et puissant. L'Authentique rosé associe 51 % de chardonnay dont 8 % travaillés en fût, avec 49 % de pinot noir dont 20 % en rouge, 36 % de vins de réserve et un tirage sous liège. Teinte rose framboise. Notes délicates de framboise, pêche, pamplemousse rose, orange, cassis, groseille, mûre, fraise des bois. Palais pulpeux et très sensuel, conquis, finale fraîche et pleine.

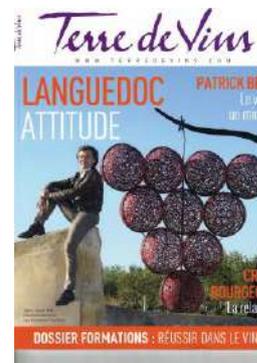


Risotto crémeux de gambas et coppa ibérique.



Source:
Article:
Date:

Terre de Vins - N°66
Les harmonie Champagnes et Fromages
Juillet 2020



PAR GEOFFREY ORBAN
*Master en œnologie
Expert en champagne*



CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE
GRAND VINTAGE 1995

La puissance et la concentration du millésime s'expriment pleinement au travers de ce chardonnay juste épicé de 5 % pinot noir et d'un dosage à 5 g/l. La teinte jaune topaze à nuance jaune paille annonce des notes toastées, massépain, cigare, foin, pain d'épices, moka, toffee, cire d'abeille, châtaigne rôtie, truffe, noix, santal, clou de girofle, curry, mirabelle poêlée, cacao, thé fumé. Palais enrobé et velouté, concentré et plein de sève, à la finale à la fois vineuse, moelleuse, saline et charpentée, à la rétro-olfaction exponentielle.

 Le temps est suspendu avec ce champagne d'œnothèque et un brie fermier au mascarpone truffé.

95 €

51260 Bethon - 03 26 80 48 43
www.lebrundeneuille.fr

Source:
Article:
Date:

L'Union

Le Champagne Le Brun de Neuville mise sur la Côte de Sézanne
14 Septembre 2020



Le champagne Le Brun de Neuville mise sur la Côte de Sézanne



Mis en ligne le 14/09/2020 à 17:26

Il s'agit d'une petite révolution pour la coopérative viticole de Bethon. Le packaging de la marque du Brun de Neuville a été revisité, pour une touche de modernité.

Finis les anciennes gammes « Tradition », « Authentique » ou « Lady de N », désormais, la coopérative souhaite mettre en avant une « gamme éclairée, marquée par son terroir et par l'exigence de ceux qui y contribuent. »

Ainsi, Justine Petit-Boxler, commerciale du Brun de Neuville, décline cette nouvelle offre : « Nous retrouvons l'empreinte du terroir, dans notre gamme Côte de Sézanne, avec l'assemblage de tous les crus du Sézannais. Nous avons l'empreinte de l'homme, sur notre gamme Les Chemins, cuvées élaborées en cuves, en foudres, en barriques, avec levures indigènes et sélectionnées, avec et sans fermentations malolactiques. L'empreinte du temps, pour la gamme Autolyse, issue de parcelles sélectionnées et élevée en cave une dizaine d'années. L'empreinte de la nature, enfin, sur nos millésimes. »

On notera également le design des cartons de bouteilles, à l'image du terroir du Sézannais et des 210 adhérents de la coopérative.

Source:
Article:
Date:

L'Union
Vendanges hors norme
Septembre 2020



Justine Petit-Boxler, responsable commerciale, et Damien Champy, président de la coopérative, veillent à la bonne fermentation des fûts, dans le cellier.

Neuville. Si le blanc de blancs domine, puisque 80 % de l'encépagement du Sézannais est en chardonnay, d'autres cuvées mettent en avant le pinot noir, comme le rosé et le haut de gamme des Lady de N.

"Nous séparons désormais les raisins lors de la presse, selon les crus et les méthodes culturales employées"

Justine Petit-Boxler, responsable commerciale
D'autres cépages, « oubliés », ont d'ailleurs fait leur apparition cette

année dans la cuverie du Brun de Neuville, notamment l'arbane et le pinot blanc. « Nous nous lançons dans différentes expérimentations... Nous essayons depuis quelques années, par exemple, les fermentations spontanées, sur levures indigènes. Nous avons même réalisé cette année une presse pour un rosé de saignée. Une première », assure Damien Champy. Avec cette volonté d'innover et d'inciter les viticulteurs à se tourner vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement, la coopérative du Brun de Neuville est un véritable moteur pour le Sézannais. « D'ailleurs, il y a quelques années, on continuait à classer les coteaux du Sè-

zannais dans la côte des Blancs, note Justine Petit-Boxler. Progressivement, avec le travail d'association comme celle de promotion des deux coteaux (AP2C), le Sézannais est reconnu pour son identité propre. Il faut que cela continue. »

« CÔTE DE SÉZANNE » : UN REMANIEMENT DES CUVÉES

Pour parfaire son identité, la coopérative du Brun de Neuville a d'ailleurs annoncé un remaniement de ses cuvées et de son packaging, avec la création de sa gamme « Côte de Sézanne ». Un sujet à lire mardi dans nos pages dédiées à l'actualité du champagne. ■ THOMAS CROUZET

Source: Reuters
Article: La Champagne lance des vendanges historiquement précoces
Date: Août 2020

La Champagne lance des vendanges historiquement précoces

By Elizabeth Pineau

5 MIN READ



BETHON, Marne (Reuters) - Sur les côtes du Sézannais écrasés par le soleil d'août, au coeur du vignoble de Champagne, une dizaine de vendangeurs au dos courbé tranchent à l'épINETTE des grappes arrivées à maturité avec deux semaines d'avance par rapport à l'an dernier.



Lancer les vendanges un 13 août, comme ce fut le cas dans l'Aube la semaine dernière, on n'avait jamais vu ça de mémoire de Champenois.

"L'année est exceptionnelle de par le fort ensoleillement, très peu de pluie, et puis on observe depuis quelques années que ça a tendance à être de plus en plus précoce" dit Philippe Boullery, qui a lancé la récolte jeudi dans son carré de 60 ares sur la commune de Bethon (Marne) dont l'église surplombe la campagne tissée de vignes. "On a fait une prise de maturité la semaine passée pour voir le taux de sucre dans nos moûts de raisin et il s'est avéré que pour cette parcelle-là c'était mûr, c'est pour ça que j'ai décidé de la vendanger."

RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

Vincent Légantier, qui adhère comme lui à la coopérative de la marque de champagne Le Brun de Neuville, abonde, histoire familiale à l'appui.

"C'est du jamais vu dans toute l'histoire de la Champagne. C'est la première fois qu'on commence aussi tôt. J'ai 34 ans, il y a 20 ans la norme c'était de vendanger aux alentours du 15-20 septembre. Ma mère a 74 ans et quand on remonte à 50 ans, la normalité c'était le 15 octobre. Donc on voit bien l'impact du réchauffement climatique sur notre vignoble, l'ensemble des vignobles français et même internationaux", dit le producteur.

Dans les rangs de vignes, les shorts et casquettes ont remplacé les manteaux et cache-nez des vendangeurs d'autrefois, qui travaillaient parfois sous la neige.

Comme chaque année depuis dix ans, Michal Sedy, Tchèque de 32 ans, a traversé l'Europe dans sa vieille auto pour venir vendanger en Champagne, aux cotés de 100.000 autres saisonniers.

"Je viens ici chaque année pour l'atmosphère, couper le raisin avec des amis. C'est un peu dur pour le dos, parfois vous vous coupez le doigt quand vous voulez aller trop vite", raconte, dans un rang de Chardonnay, ce représentant de la forte communauté de saisonniers issus d'Europe de l'Est.

Malgré les incertitudes liées à l'épidémie de coronavirus, la main d'oeuvre ne manque pas en Champagne, où les travailleurs ont cessé de couper les raisins face à face pour respecter la distance sanitaire. Les moments de convivialité sont réduits, même si la tradition du "cochelet", épisode festif qui marque la fin des vendanges, devrait perdurer.

Les conséquences de la pandémie sont surtout économiques. L'annulation des fêtes comme les mariages, la fermeture des bars et restaurants dans le monde entier a engendré une baisse des ventes de champagne estimée entre 20 et 35% sur 2020 soit un manque à gagner de 1,5 milliard d'euros.



(2 images)

COUPE À MOITIÉ PLEINE

La crise a conduit vigneron et Maisons de champagne à s'accorder pour réduire le volume des récoltes de raisin à 8.000 kg par hectare, en baisse de 22% par rapport à 2019.

"C'est peut-être le meilleur des mauvais accords auxquels on pouvait arriver", commente Damien Champy, président de la coopérative Le Brun de Neuville et secrétaire général du Syndicat général

des vignerons, qui représente 97% des quelque 17.000 viticulteurs champenois.

Comme ses confrères, il espère un rebond, mais difficile de faire des prédictions quand les trois premiers marchés à l'export du vin de Champagne que sont les Etats-Unis, le Royaume-Uni et le Japon sont touchés par la pandémie, tout comme la France, qui représente un peu moins de 50% des ventes.

Source: Fou-rgeot de vin
Article: Petites lampées de confinement
Date: 2020

Petites lampées de confinement, entre bulles, pineau d'Aunis et gamay...

Publié par Alain Fourgeot



BOURGES. Un ami m'appelle l'autre jour : plus de fous de vin et pas beaucoup de petites lampées sur ton blog, en ce moment. Tu ne bois plus ? Humour ... Pour les fous de vin, j'ai abandonné. Une quarantaine de questionnaires dans la nature et plus de retour ! C'est usé, c'est usant. Je ne relance plus. Pour le reste, confinement ne veut pas dire abstinence même si, à deux, on ouvre moins de bouteilles qu'avec les copains... malgré quelques téléapéros. Mais, promis, on sortira de la cave quelques trésors quand on pourra les partager. Après la ... guerre ! Pour l'heure, ici, on est plutôt gris de Reuilly et j'avais fait le plein avant d'être enfermé, alors pas d'inquiétude, on ne meurt pas de soif ! Sinon, voici quelques flacons découverts ces dernières semaines...

On a ouvert, pour fêter un évènement intime, ce champagne 2008 de Lebrun de Neuville, une belle coopérative du Zézannais dont j'ai plusieurs fois évoqué les flacons ici. Voici donc ce brut (dosé à huit grammes), majoritairement chardonnay (96%) associé à un soupçon de pinot noir pour la vinosité, tiré en 2009, après fermentation alcoolique en cuve inox et fermentation malolactique, vieilli neuf ans en cave, avant sa mise sur le marché. Dans les verres ? Un magnifique cordon de bulle fines, légères comme l'air, dans une robe jaune/vert lumineuse et un nez envoûtant, des zestes de citron, un peu de bergamote, des fleurs blanches, des notes de craie humide, un soupçon de brioche tiède. Bouche tranchante comme un santoku, sur des notes du yuzu à peine mûr... Il eût fallu quelques sashimis de thon et de dorade, voire un tartare d'huîtres pour être au paradis ... Pardon ? Oui, ça vaut dans les 40 euros.

Source: Melle Boit du Rouge
Article: Nos Flacons d'Hiver
Date: Janvier 2020

Coups de cœur



NOS FLACONS D'HIVER

Rouge, blanc ou bulles ?



AUTHENTIQUE LE BRUN DE NEUVILLE

–
Brut – BLANC DE BLANCS
Une jolie cuvée issue d'un terroir calcaire des Coteaux du Sézannais. On retrouve principalement du Chardonnay qui apporte une belle minéralité et beaucoup de fraîcheur.

32 € TTC ou
192 € les 6

www.lebrundeneuville.fr



DOMAINE VACHERON SANCERRE

–
Blanc 2018
Issu de l'agriculture biodynamique, le Sancerre du Domaine Vacheron dévoile des notes d'agrumes, des saveurs de fruits blancs et une belle minéralité.

21,50 € TTC ou
129 € TTC les 6

www.vinossimo.com



CLOS DE CAVEAU CARMIN BRILLANT

–
Rouge 2015
Un vin racé, puissant et charnu avec de la matière en bouche et des arômes de cassis. À déguster maintenant, après un petit passage en carafe, ou à garder quelques années en cave...

19,40 € TTC ou
104,76 € les 6

www.closdecaveau.com

Source: Terre de Vins - N°67
Article: Paris, An 3
Date: 2020

ÉVÉNEMENTS | UNE ANNÉE EN TASTING

Paris, An 3

DANS LE CADRE ÉPOUSTOUFLANT DE L'HÔTEL SALOMON DE ROTHSCHILD, LES PLUS BELLES MAISONS CHAMPENOISES ONT PARTAGÉ LEURS PRÉCIEUSES BULLES AVEC PLUS DE 3 000 PASSIONNÉS. PROCHAINE ÉDITION LE 28 MARS 2020. À VOS PAPILLES !

Photographies Michaël Boudot



Source: Terre de Vins - N°67
Article: Chardonnay en Bethon
Date: Janvier 2020

Chardonnays en Bethon

JEUNE VIGNOBLE, LE SÉZANNAIS LIVRE AUJOURD'HUI DES CHARDONNAYS DONT LA CHAMPAGNE RAFFOLE. AVEC, EN TÊTE DE PONT, LA COOPÉRATIVE DE BETHON (CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE). SON PRÉSIDENT, DAMIEN CHAMPY, RÉCOLTE LES FRUITS DE DIX ANS D'INNOVATIONS

Par Joëlle W. Boisson, photographies Jean-Charles Gutner

Damien Champy n'aime pas l'idée d'une rubrique « Talent ». Ou, du moins, pas tout seul. Car, chez les Champy, on a l'esprit coopératif dans le sang, celui du succès collectif plutôt qu'individuel. « *La réussite, ce sont les bonnes personnes, au bon endroit, au bon moment* », martèle celui qui a pris en 2008 la présidence de la coopérative de Bethon, 200 vignerons, après y avoir été successivement stagiaire en cuverie, vigneron, administrateur et vice-président.

Ancrage local, donc. Bethon, pittoresque village fleuri, son église romane, son château, ses coteaux viticoles regardant le soleil au sud-est, enchâssés dans cette longue virgule que constitue le vignoble du Sézannais. À son actif, un terroir crayeux « sudiste ». Une extension du vignoble de Champagne plantée dans les années 1960, qui livre des chardonnays juteux et fruités que les grandes maisons courtisent. Au passif, un vignoble situé près de 30 kilomètres de la Côte des Blancs, loin des grands axes, des centres de décision, sans grand nom, ni histoire viticole.

AIDE-TOI, ET LE CIEL T'AIDERA

C'était compter sans la ténacité des hommes et des femmes de cette région et leur esprit collectif. L'histoire est jolie.

En 1963, 27 vignerons dont André Vandier (premier président de la coopérative) et la comtesse de Revières – noble héritière de la famille Le Brun de Neuville et du château de Bethon – créent La Crayère. Ils sont désormais 200 vignerons sur 150 hectares, dont les descendants de la comtesse, toujours adhérents. Première étape.

Deuxième étape, la coopérative grandit, s'équipe, vinifie, et, quand au milieu des années 1970 se pose la question de lancer une marque commerciale pour valoriser les vins, la comtesse cède gracieusement le nom de ses ancêtres : Le Brun de Neuville. Tout sauf une marque sortie du chapeau ! « *Nous avons fait une enquête auprès des vignerons, confirme Damien Champy. Il y a une forte adhésion et un attachement réel à la marque pour plus de 90 % d'entre eux.* » Le Brun de Neuville, positionné sur les réseaux traditionnels, représente aujourd'hui 350 000 à 400 000 bouteilles, soit environ 30 % des volumes produits par la coopérative.

TERRAIN D'INNOVATIONS

Troisième étape, à la fin des années 2000. Localement, l'année 2008 marque un renouvellement du comité de direction de la coopérative (cinq présidents seulement en cinquante ans). Moins localement, Lehman Brothers, la

TALENT | CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE (51)



Tout de bien | XIII

TALENT | CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE (51)



Orte française mondiale, ses conséquences économiques amènent les usages au-delà de la Champagne, très sensible à l'économie régionale. Il faut passer en mode proactif. Ça tombe bien : avec le nouveau conseil d'administration, Damien Champy a des idées, fait un audit fiabilité, met des chiffres en face des objectifs.

À LA VIGNE, À LA CAVES

D'abord, le vignoble. À l'époque, aux vendanges, la cave de Bethon différencie seulement les cépages (88 % de Chardonnay, 11 % de pinot noir, 1 % de meunier). Dès 2009, changements en profondeur sur le grès de réception. Séparation des apports par communes, traitement différencié des vignes coteviennes (réserve de fraîcheur des vins), vinification à part des vignes sans herbicide. Sacrement nouveau à l'époque ? Ce qui avait été un casse-belli ailleurs est plutôt bien accepté ici : toujours un fameux esprit collectif des vignerons de Bethon et le tant de la concentration possible. Dix ans après, Le Brun de Neuville a fait des états. « Nous avons travaillé 10 ans de recul sur les vins, et les différences sont flagrantes.

« Parler de pratiques respectueuses de l'environnement est un message volontiers entendu aujourd'hui »
 DAMIEN CHAMPY

confirme Damien Champy. Parler de pratiques respectueuses de l'environnement est un message volontiers entendu aujourd'hui. « Le Brun de Neuville a même investi dans un technicien suisse, spécialiste de la coopérative, qui éprouve les adhérents. Dès lors, le levier, la vinification. On construit l'usage : pas de bon vin sans bon raisin », il faut y aller : pas de bon champagne sans bons vins de réserve. C'est la partie immergée de l'iceberg champenois, les épices, le style, l'essence comme les années de gel et de botrytis. Bref,

une sans malice, même si elle coûte cher et produit souvent ses effets sur le long terme. Dès son élection comme président, Damien Champy démarre la mise en place d'une vraie collection de vins de réserve et sous différentes voies techniques : le « sans-mal », l'élevage et la vinification sous bois en différents formats (fin, demi-muids, fûts), le vieillissement à l'ancienne en tirage litige-apté, qui génère un autre type de « respiration » des vins, « l'avis goûté chez Agopert, chez Bollinger, et je trouvais que cela apportait une profondeur intéressante au vieillissement », dit en souriant le président. Et il fait le meilleur pour Le Brun de Neuville ! Tout est mis en œuvre dans l'objectif de compléter les assemblages, d'apprécier de la complexité, mais sans jamais masquer ni dominer le fruit.

Enfin, à cause, et en lien : la valorisation de la marque et l'appui de valeur ajoutée, 2008 marque la mise à plat des circuits de distribution, l'abandon de quelques marques blanches et la structuration de Le Brun de Neuville en trois gammes. Tradition (26-28 €), Authentique (32-34 €), pour laquelle a été lancé le cahier des charges viticole, le tirage léger en l'élevage sous bois. Enfin Lady de N (35-38 €), des champagnes aux longs élevages. Des résultats aujourd'hui tangibles dans le verre ! ■



LE BRUN DE VINS AIME...

Authentique Blanc de blancs 32 €

Terroir cotevien rose et blanc, élevage au contact d'acier et de bois à repos, tirage en blanc, élevage en bois. La cuvée est assemblée, vieillie, et posée à l'élevage en fût de chêne dans une atmosphère sèche - les 100 g/l - l'élevage sous tirage de fins tirages gâtés. Le mariage naturel rose est également le plus bel est.

Source: **Gault & Millau**
Guide CHAMPAGNES 2020
Date: Janvier 2020

LE BRUN DE NEUVILLE

RAISONNÉE • VENTE SUR PLACE

ROUTE DE CHANTERMERLE - 51260 - BETHON - T: 03 26 80 48 43

La maison Le Brun de Neuville est située à Bethon, dans le Sézannais, à quelques kilomètres de Villenauxe-la-Grande. Ici le cépage roi est le chardonnay comme dans l'illustre Côte des Blancs. Moins réputé, le sézannais fournit pourtant de très beaux raisins qui révèlent des arômes un petit plus exotiques avec des notes d'ananas et de mangue. Le Brun de Neuville est

la marque de la cave coopérative de Bethon qui regroupe aujourd'hui 170 vignerons et 150 hectares de vignes. Souvent appelée "la petite cave qui monte", elle produit en effet de belles cuvées qui patientent toutes au minimum 4 ans avant d'être mises à la vente. La nouvelle gamme Lady de N. propose des cuvées qui ont patienté 7 à 10 ans sur lattes.

AUTHENTIQUE ASSEMBLAGE BRUT

Beau nez fin, élégant et complexe pour ce brut aux notes variées de fleurs, de café grillé, de citron vert et de bergamote. En bouche, le côté vineux et rond reprend un peu le dessus mais préserve une franche finale crayeuse. Belle cuvée à ouvrir avec une pièce de veau crémée.

16/20 BSA 28 €



AUTHENTIQUE BLANC DE BLANCS BRUT

Vendue sous agrafe, cette cuvée a vieilli « sous liège ». Entendez que les échanges gazeux furent plus importants qu'avec une capsule classique. Il en ressort un vin plein, charnu et savoureux, au nez étonnamment frais et mentholé. Ce champagne complexe est à réserver pour la table avec, par exemple, une tombée de girolles.

16/20 BSA 28 €



BLANC DE BLANCS BRUT

5 années de cave pour ce blanc de blancs à la bulle légère et abondante. Au nez fin et élégant, préservant les notes de raisins frais et développant des notes de mendiants et de fleurs, succède une bouche nette, droite, au fruit croquant et à la finale délicatement crayeuse. Parfait pour l'apéritif.

15,5/20 BSA 26 €



LADY DE N. BLANC DE BLANCS BRUT

Presque 10 années de cave pour cette cuvée de la gamme Lady qui compte 5 références. Au nez complexe de pommes, de poires, de poivre et d'After Eight, succède une bouche tout en délicatesse et finesse, avec un fruit pur bien préservé, et cette finale crayeuse comme une signature de la maison. Belle cuvée de gastronomie pour accompagner vos entrées de poisson ou de crustacés.

17/20 BSA 40 €



LADY DE N. GRAND CRU BRUT (GRAND CRU BLANC DE BLANCS)

Issu de la Côte des Blancs, ce champagne n'a passé que 3 ans en cave. Le nez est encore serré à ce stade mais montre beaucoup de race. En bouche, cette cuvée signe son terroir d'origine avec un vin tendu, précis, droit, un rien plus austère que les autres cuvées de la gamme. On pourra l'ouvrir dès aujourd'hui sur un ceviche de bar ou l'attendre encore patiemment quelques années.

16/20 BSA 38 €



MILLÉSIME ROSÉ BRUT

Un rare rosé millésimé d'assemblage avec une grande majorité de chardonnay et 20% de vin rouge issu de pinot noir. En découle un rosé à la couleur soutenue, aux notes dominantes de pamplemousse et de freesia. En bouche, cette tendance aromatique se confirme dans un vin ample, généreux mais toujours énergique. Un rosé pour la table avec du cru comme un carpaccio de bœuf aux baies roses.

15,5/20 2012



PRESS BOOK 2020
INTERNATIONAL

Country: Germany
 Source: Falstaff Magazine
 Date: December 2020



DIE BESTEN CHAMPAGNER BRUT BLANC DE BLANCS NON-VINTAGE

92

**Champagne Norbert Deu Coeurs
 Blanc de Blanc NV**

A-Nobis

Zurndorf, Champagne

Helles Gelbgrün, Silberreflexe, feines, gut anhaltendes Mousseux. Frischer gelber Apfel, feine Biskuitnuancen, frische Orangenzesten, einladendes Bukett. Komplex, weiches Korpus, straffer Körper, betont rasiert im Abgang, satzig, ultrariger Touch im Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial. (Deg. 05.2020)

www.a-nobis.at, €€

**Patmer & Co Blanc de Blancs NV
 Champagne Patmer & Co**

Reims, Champagne

Helles Goldgelb, Silberreflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Zur Einzug am Hauch von Blütenträger, weißer Pfirsich überlagert, rauchige Mineralität im Hintergrund. Mittlere Körper, straff, frischer Apfel, lebendig strukturiert, mineralisch im Abgang, ein vielschichtiger Spektakel mit Risikofaktor. (Deg. 02.2020)

www.champagne-patmer.fr, €€€



Champagne Esterlin Cécile Blanc de Blancs NV

Champagne Esterlin

Éperney, Champagne

Helles Goldgelb, Silberreflexe, arties feines Mousseux. Dezent-helle Traubenfrucht, zart nach Biskuittonig, Nuanzen von Pfirsich, Mittlere Komplexität, frisch strukturiert, weißer Apfelsaft, saftige Limettennuancen im Abgang, anmilder Agilität. (Deg. 05.2020)

A-Nobis Sektkellerei Norbert Seigelt GmbH, €€€

91

Champagne Bouché Blanc de Blancs NV

Champagne Bouché Père et fils

Piery, Champagne

Leuchtendes mittleres Grün gelb, Silberreflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Mit einem Hauch von frischem Biskuit unterlagert weißer Traubenfrucht, Nuanzen von Mango, zart nach Limetten, Mittlere Körper, frischer Apfel, lebendig strukturiert, ultrariger Touch, feine Fruchtstoffe im Nachhall, ein vielseitiger Spektakel. (Deg. 05.2020)

A-Nobis Sektkellerei Norbert Seigelt GmbH, €€

89

Le Brun de Neuville Côte Blanche NV

Champagne Le Brun de Neuville

Bethon, Champagne

Weißgold mit leuchtenden, silbrigen Reflexen, intensives Bukett von weißen Blüten, frischem Pfirsich und Apfelschalen, zarte Helelanonnote, zarte Röstnoten, Mittlere Komplexität am Gaumen mit sehr feinem Mousseux, gut integrierte Säure, geradlinig, im Nachhall ausgewogen und gute Länge mit Kristertouch. (Deg. 05.2020)

www.lebrunde-neuville.fr, €€€

! Weitere aktuell
 verkaufte 4000 unter
falstaff.com/4000000



Country: USA
Source: Wine Enthusiast
Date: December 2020



Le Brun de Neuville NV La Croisée des Chemins (Champagne)

Editors' Choice

This is a beautifully mature bottling, poised between great fruits and roundness that comes from partial aging in wood. The blend is dominated by the 70% Chardonnay that gives a mineral edge to the creamy apple flavors. Drink this wine now. **—ROGER VOSS**

RATING

94
POINTS



Le Brun de Neuville NV Le Chemin Empreinté Chardonnay (Champagne)

A fine, mature wine, showing the hints of toastiness in balance with grapefruit and ripe apple fruitiness. It is at a stage of graceful poise, the oak aging having smoothed the acidity and given extra richness. Drink the bottling now. **—ROGER VOSS**

RATING

93
POINTS



Le Brun de Neuville NV Au Bout du Chemin (Champagne)

A crisp wine that has hints of red fruits as well as a texture that is smoothing out. Balanced and elegant, like all the wines from this producer, this is a fine blend with half Chardonnay and half Pinot Noir. The bottling is ready to drink. **—ROGER VOSS**

RATING

92
POINTS

Country: USA
Source: Wine Enthusiast
Date: July 2020



Le Brun de Neuville 2012 Millésime (Champagne)

A balanced rosé Champagne, this now shows some maturity as well as delicious strawberry flavors. The balance between richness and freshness is just right. Drink now. **—ROGER VOSS**

RATING

92
POINTS



Le Brun de Neuville 2009 Brut Millésime (Champagne)

From the small region of Sézanne, south of Epernay, this wine is dominated by crisp, mineral Chardonnay. Acidity and bright fruits are enhanced by the taut texture and ripe apple flavors. Drink this attractively mature wine now. **—ROGER VOSS**

RATING

91
POINTS

Country: United Kingdom
Source: Decanter DWWA
Date: 2020

Le Brun de Neuville, Blanc de Blancs Brut, Champagne, Champagne, France, NV

Producer: Le Brun de Neuville
Wine name: Blanc de Blancs Brut
Vintage: NV
Sub-region: Champagne
Region: Champagne
Country: France
Award: Silver
Score: 91
Colour: White
Style: Sparkling
Organic: -
Fairtrade: -
Biodynamic: -
Bottle size: 75cl
Closure: Natural Cork
Alcohol level: 12.0%
Grape composition: 100% Chardonnay
Tasting notes: Fine brioche and apple blossom nose. The palate is ripe and alive with charming red apple, pineapple and lime flavours. Long and concentrated.



Country: UK
Source: Reuters
Date: August 2020

BUSINESS

Dip In Demand Takes Fizz Out Of Champagne-makers As They Gather For Grape Harvest

By **Editorial Bureau**  August 21, 2020

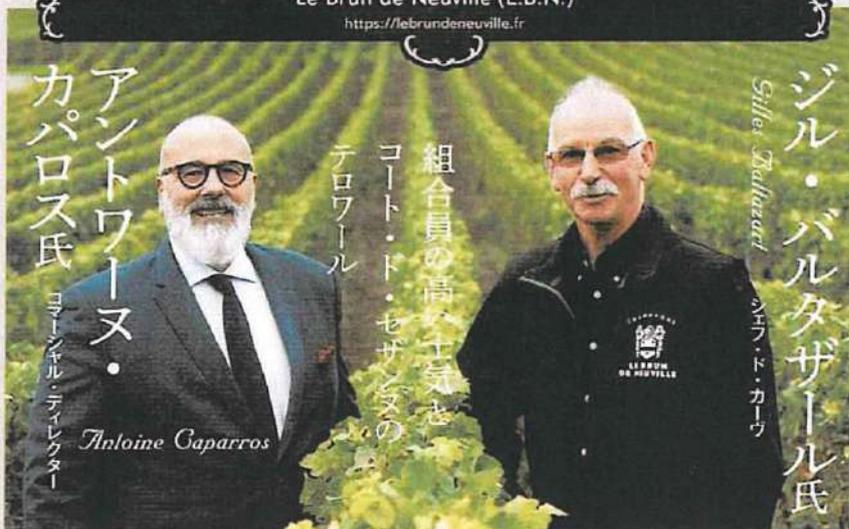


BETHON (FRANCE) – Winemakers in France’s Champagne country are all set to gather a bumper grape harvest this week. But what takes the fizz out of harvesters is the fact that the slump in demand for the bubbly beverage because of the pandemic means some of the grapes have to be left to rot.

Country: Japan
 Source: The Wine Kingdom
 Date: January 2020



ル・ブルン・ド・ヌヴィル (エル・ビー・エヌ)
 Le Brun de Neuville (L.B.N.)
<https://lebrundeneuville.fr>



アントワーヌ・カパロス氏
 ヨーシヤル・ニアレクター

Anoine Caparros

組合員の高い士気と
 コート・ド・セザンヌの
 テロワール

ジル・バルタザール氏
 シェフ・ド・カーヴ

大規模な施設に
 組合員が集う

コート・ド・ブラン地区から南西へ約30分。コート・ド・セザンヌ地区は大手メゾンにとって重要なシャルドネの産地だ。1963年に設立されたこの協同組合は元詰めを行っている

今も、グランメゾンにヴァン・クレールを販売している。「クリュッグ」「ボランジェ」「シャルル・エドシック」……。シャルル・エドシックのシェフ・ド・カーヴシリアル・ブラン氏は「いいシャンパーニュを造っている」と打ち明けてくれた。

ボルドーの名門ネゴシアンで働いた経歴を持つ営業担当のアントワーヌ・カパロス氏と、スパークリング二筋のシェフ・ド・カーヴ、ジル・バルタザール氏が組合の両輪だ。バルタザール氏はアウイーズの農業高校で学び、ラングドック地方のリムールでクレマンを造っていた時にヘッドハンティングされた。

「組合員の士気が高く、醸造機器や栽培の意見交換も盛んに行つて」と、高品質の背景を語る。畑は起伏のあるチョーク質土壌だが、南に位置するため、フレッシュ感とミネラル感に丸さとクリミーなタッチが加わっている。ドザージュの少ない「ブラン・ド・ブラン エクストラ・ブリュット」のコストパフォーマンスは極めて高い。

*城内2次発酵前のベースワイン



戦前の栽培風景

ル・ブルン・ド・ヌヴィル ブラン・ド・ブラン エクストラ・ブリュット
 5900円/税別



問い合わせ先：CORKニューマン新宿店 TEL.03-5361-7557、株格蘭クリュ・ワインカンパニー TEL.03-6260-8688

