

Revue
DE PRESSE

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

SOMMAIRE

- 3 étoiles – Notre sélection de 25 champagnes 5
- En Magnum – Têtes de cuvée 6
- 3 étoiles – La sélection rigoureuse d'un grand spécialiste 7
- L'express – 41 champagnes pour faire pétiller les fêtes 8
- L'Équipe – Magnum, le roi des flacons 9
- Bon vivant - Damien Champy, ce passionné de vin est un patron de coop de grand talent 10
- Ici Paris – Des cadeaux par milliers 11
- Journal du vin – Apéritivore, accords chefs et sommelier 12
- Marie Claire – Quel champagne choisir pour les fêtes ? 13
- Bulles & millésimes, Vitisphère et le Champagne de Sophie Claeys – Champ' by Coop : s'associer pour être plus visible 14
- Le Figaro - Pourquoi le champagne se porte (de nouveau) bien 15
- Gourmets&Co – la fête… malgré tout ! 16
- The Good Life – Notre sélection de champagnes : un blanc éclatant ! 17
- F l'art de vivre – Peut-être le bonheur n'est-il que dans les gares 18
- Le Point – Nos champagnes de marque 19
- F l'art de vivre – 4 champagnes confidentiels 20
- Challenge's – Luxe, vins de fêtes 21
- Friendly et King – Champagne 22
- Gault&Millau – Guide champagne 23
- Madame Figaro – Bulles en tête 24
- Le Figaro – La grande dégustation de champagne 25
- Saveurs – Champagnes ! 26
- Paris Match – Nos champagnes, nos fêtes, nos plaisirs 27
- Cuisine d'aujourd'hui et de demain – 100 pages de recettes de chefs étoilés 28
- Cuisine et vins de France – Des bulles pour chaque envie 29
- Les fous de vin d'Alain Fourgeot – Des champignons et des petites lampées d'automne… 30
- Kiss My Chef – La croisée des chemins, l'élégante minéralité 31

SOMMAIRE

- Exquis magazine – 6 champagnes pour un Noël effervescent 32
- Lindekin – Philippe Jamesse 33
- Vigneron – Bulles, Champagne corner 34
- France Dimanche – Sortez votre barbecue ! 35
- Cuisine d'aujourd'hui et de demain – La cave, champagnes 36
- My Bettane Desseauve – Le champagne que vous ne connaissez pas 37
- King et Playboy – Champagnes 38
- La Champagne viticole – De nouvelles gammes qui ont du sens 39
- En Magnum – Les magnums d'En Magnum 40
- Cuisine d'aujourd'hui et de demain – La cave, spiritueux divins 41
- La Champagne viticole – Le Brun de Neuville, plus vigneron que jamais, toujours aussi noble d'esprit et conquérant 42
- Terre des vins – Le brun de Neuville : Sézanne ouvre-toi ! 45
- Fresh Magazine – Champagne Please 47
- Terre de vins – La carte de l'expérience 48
- La revue du vin de France – Les 70 meilleures vins de caves coopératives 49

- USA – Wine Enthusiast 52
- Germany – Eichelmann 2022 54

Source: 3 Étoiles – N°71
Article: Notre sélection de 25 champagnes
Date: Décembre 2021

NOTRE SÉLECTION DE 25 CHAMPAGNES

DE NOUVELLES CUVÉES VOIENT LE JOUR, LES MILLÉSIMES 2008, 2011, 2012 ET 2015 COURONNENT LEUR ANNÉE DE PRODUCTION ET LES CHAMPAGNES PEU OU PAS DOSÉS (EXTRA BRUT ET BRUT NATURE) CONTINUENT À SÉDUIRE TOUT COMME LES CUVÉES PARCELLAIRES, GRANDE TENDANCE TANT CHEZ LES VIGNERONS QUE DANS LES MAISONS DE CHAMPAGNE.

[LES CUVÉES PRESTIGIEUSES, HAUT DE GAMME]

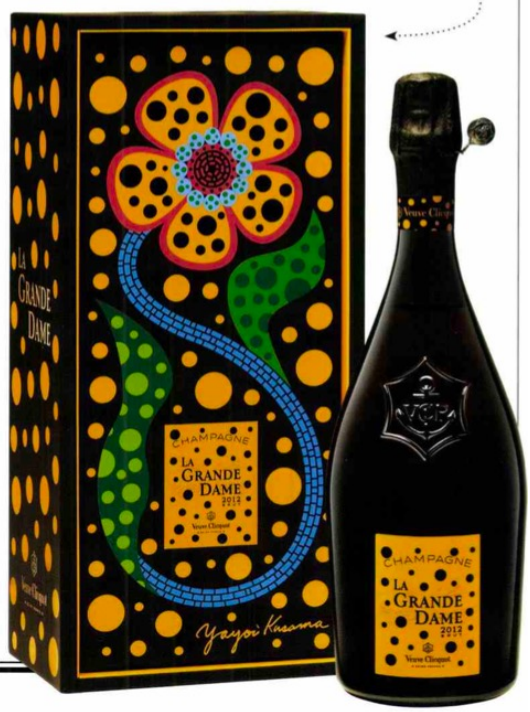
>Champagne Le Brun de Neuville
Double Autolyse

En biologie, le terme « autolyse » désigne l'autodestruction des cellules. En champagne, après la prise de mousse et lors du vieillissement en bouteilles, les levures meurent petit à petit et « s'autolysent », c'est-à-dire qu'elles libèrent des micro-organismes qui apportent gras et complexité au vin. La gamme Autolyse rend hommage au temps et à son influence sur le champagne. L'assemblage de cette cuvée qui a vieilli dix ans sans voir le jour met en avant le pinot noir dominant. La robe dorée se déploie avec brillance et luminosité. Le nez intense, puissant et vineux précède une belle matière en bouche accouplée à une jolie tension sans que l'une domine l'autre, signant le parfait équilibre de ce champagne. La finale claire laisse en bouche une sensation très nette et fraîche. Un rapport qualité/prix étonnant et incontestable pour cette prestigieuse cuvée. 41 € (boutique-champagne.lebrundeneuville.fr)



>Champagne Veuve Clicquot Ponsardin
La Grande Dame 2012

La maison possède un vaste et dense réseau de crayères, inscrites au patrimoine mondial de l'Unesco depuis juillet 2015. Des caves s'articulant comme un labyrinthe de 24 kilomètres et au creux desquelles somnolent des milliers de bouteilles. Veuve Clicquot détient également 390 hectares de vignes réparties dans 12 des 17 grands crus et 20 des 44 premiers crus. Ce vignoble important s'est constitué au fil des siècles, mais il porte plus particulièrement l'empreinte de Madame Veuve Clicquot née Ponsardin qui avait acquis en son temps les meilleurs vignobles classés grand cru. Voilà plus de 200 ans, du pinot noir elle disait : « Nos raisins noirs donnent les vins blancs les plus fins. » De décennies en millésimes, tous les chefs de caves qui se sont passé le flambeau ont respecté l'amour du pinot noir qu'éprouvait celle que l'on surnommait la Grande Dame. D'ailleurs, la cuvée haut de gamme porte ce qualificatif pour lui rendre hommage, se faisant le porte-drapeau des pinots noirs qui la composent à 90 % environ depuis 2008 et de l'excellence. De là naquit l'idée d'associer La Grande Dame à une gastronomie de jardin, Garden Gastronomy. Un potager au cœur de Verzy, vignoble historique de la maison. Il accueille plus de 300 variétés de légumes, d'herbes, de fleurs, de racines, de fruits en permaculture. Il servira de terrain d'expérimentation pour la création d'accords mets et champagnes Veuve Clicquot servis à l'hôtel particulier du Marc, là où Veuve Clicquot reçoit ses hôtes. Le surplus sera donné aux Restos du Cœur. La Grande Dame 2012 exhale des parfums de fleurs, prune, noisette, frangipane, d'herbes fraîchement coupées. En bouche, la puissance et la rondeur s'associent à la vivacité, belle longueur. 200 € dans son luxueux coffret conçu par Yayoi Kusama (cavistes)



>Charles Heidsieck
Blanc des Millénaires 2006

Ce très beau vin issu à 100 % de chardonnay montre une robe jaune paille à reflets d'argent chapeautée par un beau cordon de mousse tenace. Au nez, des arômes de céréales, de figue, d'ananas, d'abricot, de fleurs blanches, d'agrumes. La bouche est extrêmement séduisante, mixant minéralité crayeuse, salinité, ampleur, plénitude, générosité et texture pulpeuse, crémeuse. Superbe ! 180 € (shop.charlesheidsieck.com)



SDP : STUDIO 106

Source: **En Magnum**
Article: Têtes de cuvée #26
Date: Décembre 2021



TÊTES DE CUVÉE #26

DE CHAMPAGNE ET DE CORSE, DU FAUBOURG SAINT-HONORÉ ET DE SAINT-ÉMILION, DE PROVENCE, NOTRE BEAU MÉTIER NOUS PERMET DE CROISER DE JOLIS SOUVENIRS. C'EST LE SENS DE CETTE RUBRIQUE

TEXTES **NICOLAS DE ROUYN** PHOTOS **MATHIEU GARÇON**



Damien Champy, Le Brun de Neuville en Champagne

Ce garçon rieur est un vigneron, il est aussi le directeur général de la coopérative dont il assure la présidence, ce qui n'arrive presque jamais. Enfin, c'est un authentique passionné de vins de toutes les couleurs, avec ou sans bulles. Comme toute coopérative, celle-là produit des raisins ou des vins dont elle fait commerce auprès de ses clients, les grandes maisons. Et, comme les autres, elle produit une gamme sous sa propre marque, Le Brun de Neuville. Joli nom pour un éventail de flacons très subtil qui fait la part belle aux champagnes d'expérimentation, aux faibles dosages, aux vieillissements prolongés, aux sélections fines. D'un bout à l'autre et jusqu'aux recrutements, tout est bien joué.

Source: **3 Étoiles – N°71**
Article: La sélection rigoureuse d'un grand spécialiste
Date: Décembre 2021

LA SÉLECTION RIGOUREUSE D'UN GRAND SPÉCIALISTE

Mes vins de fête de 10 à 30 euros

UNE SÉLECTION DE VINS DE FÊTE À MOINS DE 30 EUROS, OU À PEU PRÈS, QUI PRIVILÉGIE LA QUALITÉ INTRINSÈQUE DES VINS PLUTÔT QUE LE CÔTÉ CLINQUANT DES APPELLATIONS. UNE SÉLECTION DE CONNAISSEURS.

PAR **BERNARD BURTSCHY**



Champagne Le Brun de Neuville

Côte Blanche

Le Sézannais est dans la continuité de la prestigieuse côte des Blancs, célèbre pour ses grands crus. La région partage avec son illustre voisin, dont les prix ont beaucoup grimpé, le même cépage, le chardonnay, le même terroir calcaire et le même savoir-faire. Le Brun de Neuville regroupe des producteurs bien décidés à faire connaître ce bout méconnu de la Champagne. Élaboré en pur chardonnay, ce blanc de blancs montre bien leur savoir-faire avec un champagne très aérien et tout en légèreté. ✪

www.lebrundeneuville.fr ; 31,50 €

Source: L'express – Style de vie
Article: 41 champagnes pour faire pétiller les fêtes
Date: Décembre 2021

41 champagnes pour faire pétiller les fêtes

Comme chaque fin d'année, le générique champenois regorge de nouvelles cuvées de prestige et de millésimes tout juste sortis des crayères. Notre sélection.

Moins de 50 €

Propriétaires-récoltants ou maisons de négoce signent souvent leur savoir faire et le style maison dans des cuvées "brut sans année" ou des expressions singulières de celles-ci.



6/ Le Brun de Neuville *Autolyse*

L'union de producteurs des coteaux du Sézannais a entièrement repensée l'habillage et l'identité de la gamme afin de mieux mettre en avant le terroir et le savoir-faire de la maison. Ce blanc de blancs témoigne de l'empreinte du temps dans l'élaboration du champagne : au cours du vieillissement, les levures meurent et s'autolysent en libérant des micro-organismes qui "nourrissent" le vin. 39 €

Source: **L'Équipe – N°2050**
Article: Magnum – le roi des flacons
Date: Décembre 2021



CE CONTENANT ESTHÉTIQUE PERMET AU VIN DE PRENDRE SES AISES, DE S'ÉPANOUIR, DE LIBÉRER DES ARÔMES PLUS HARMONIEUX. SON INERTIE THERMIQUE LUI CONFÈRE UNE BELLE LONGÉVITÉ. QU'ATTENDEZ-VOUS POUR ADOPTER UN MAGNUM?

MAGNUM LE ROI DES FLACONS

Champagne
Dom Pérignon
Vintage 2010
Prix conseillé 420 €

Champagne
AR Lenoble
Mag 14
Prix conseillé
67,85 €

Champagne
Bruno Paillard
N.P.U. 2008
Prix conseillé 460 €

Champagne
Le Brun de Neuville
Autolyse
Noirs & Blancs
Prix conseillé 85 €

6 FLACONS

Source: **Bon vivant**
Article: Damien Champy, ce passionné de vin est un patron de coop de grand talent
Date: Décembre 2021

Damien Champy, ce passionné de vin est un patron de coop de grand talent

J'ai déjeuné souvent avec Damien Champy. En plus de découvrir ou confirmer ses derniers tirages des beaux champagnes Le Brun de Neuville, il dégaine toujours un ~~grand~~ très grand vin rouge. De ceux qu'on ne boit que rarement ou jamais, les grands d'Espagne, les princes d'Italie, des magnums de mouton ou de calon-ségur, des vins californiens rarissimes et même Ao Yun, le vin chinois vu par LVMH. Il aime le vin follement et n'a pas d'autre urgence que de vous faire partager cette passion. L'autre particularité de ce garçon, être à la fois le président de la coopérative qu'il dirige d'une main ferme en Champagne et le directeur général. Avantage double, il économise un (gros) salaire et il raccourcit la chaîne de décision, il gagne deux fois, ses collaborateurs aussi. *« Je suis aussi propriétaire d'un peu plus de cinq hectares de vignes, intégralement destinées à Le Brun de Neuville. L'une des règles pour être au conseil, c'est d'être adhérent à 100 % à la coopérative. »*

Bref, cette coopérative est bien tenue, posée là, moderniste, sur la côte de Sézanne et sur ses caves et cuvier face au village et à son clocher, devant le coteau. On voit bien la forte pente qui légitime ce mot de « coteau ». *« Tous ensemble, nos 200 coopérateurs représentent un peu moins de 160 hectares. Pour donner un ordre d'idée, notre adhérent qui a la surface la moins importante cultive de la vigne sur trois ares quand le plus important s'occupe de 10 hectares. »* Damien Champy est un président actif, guidé par l'amour de son métier et du champagne. Sa préoccupation première est de sortir des vins qui ressemble aux terroirs que ses coopérateurs exploitent, des vins de lieux. Ainsi, priorité est donnée au chardonnay puisque c'est l'encépagement majoritaire du Sézannais : *« La coopérative s'appuie principalement sur le chardonnay qui représente à peu près 88 % de notre encépagement total, complété par 11 % de pinot noir. Le reste est en meunier, en arbane et en pinot blanc. On vient de créer un assemblage de ces cépages et on verra selon son évolution si on en fait une cuvée. La Côte de Sézanne, c'est environ 1 500 hectares de vigne répartis entre 12 communes. Le vignoble est majoritairement planté en chardonnay, notamment dans sa partie sud. Plus on remonte vers le nord, plus on trouve du pinot noir et du meunier. Depuis deux ans, on a des apports de raisins en provenance de l'intégralité des communes du Sézannais. »* Avec un point d'identité supplémentaire. Les chardonnays que Le Brun de Neuville vinifient sont différents de ceux de la côte des Blancs, ils sont plus ronds, plus solaires, *« L'exposition est différente ici, plus orientée sud que la Côte des Blancs. Si je devais comparer nos vignes à un autre terroir de Champagne, je dirais que nous avons sûrement plus de similitudes avec un endroit comme Montgueux »* précise Damien Champy.

De ces 160 hectares, la coopérative Le Brun de Neuville produit environ 300 000 bouteilles et magnums. Attentif à tout, Damien Champy a mis en œuvre une refonte des gammes avec un brief précis, *« ancrer fortement la coopérative à son identité locale »*. Il a confié l'affaire à une agence de pub qui n'est parvenue à rien de convaincant. Les filles de la comm' de la coop ont profité du confinement et proposé de s'y coller, le résultat est bluffant, intelligent, graphiquement réussi. Et hop. C'est tout de même très ennuyeux pour les agences de pub. Bref. Voilà Le Brun de Neuville dans ses habits neufs avec quatre variations. La gamme Côte *« cherche à exprimer le terroir de manière très transparente. Les vinifications sont conduites en cuves inox pour donner une image du terroir qui soit la plus pure possible. »* Une autre gamme baptisée Chemin *« veut montrer l'empreinte de l'homme sur les vins. On fait des choix dans la vinification, notamment en ce qui concerne la fermentation malolactique, on utilise des foudres, des fûts, etc. »* Il y a aussi les millésimes, photographie de l'année en Champagne, comme souvent. Et enfin, en haut de l'édifice, les Autolyses destinées à prouver *« l'empreinte du temps sur nos champagnes. Les cuvées de cette gamme ne sont pas commercialisées avant au moins dix ans de vieillissement. Elles profitent de l'autolyse, d'où leur nom, et de ce que peuvent apporter les lies de levures en se dégradant au fil du temps dans la bouteille. »* Et maintenant, évidemment, l'exigeant Damien Champy songe à réduire le nombre de cuvées. Les gens qui réfléchissent n'arrêtent jamais.



Damien Champy et l'un de ses rosés

Source: **Ici Paris**
Article: Des cadeaux par milliers !
Date: Décembre 2021



Source: **Journal du vin**
Article: Apéritivore - Accords chefs et sommelier #1
Date: Décembre 2021

Apéritivore – Accords Chefs & Sommelier #1



Quels accords avec un plateau de fromage à l'apéritif ? 🧀

Dominique Laporte, Meilleur Sommelier de France 2004 et MOF Sommellerie nous conseille 3 cuvées de Champagne qui s'accordent à merveille avec les fromages français 🥂

AOC Champagne H.Blin, Brut Réserve
AOC Champagne Le Brun de Neuville, Grande Sélection Brut
AOC Champagne Laurent-Perrier, La Cuvée

Avec du parmesan aromatisé au café, du comté 18 mois, du morbier ou un fromage de chèvre, les bulles apportent de la fraîcheur nécessaire pour se marier avec !

Source: Marie Claire – Cuisine et Vins de France
Article: Quel champagne choisir pour les fêtes ?
Date: Décembre 2021

Quel champagne choisir pour les fêtes ?

30 bouteilles de champagne ont été sélectionnées par la rédaction de Cuisine et Vins de France pour vous aider à choisir le meilleur flacon pour les fêtes ! De 28€ à 210€, vous trouverez le champagne qui vous conviendra le mieux pour Noël ou le Nouvel An.

17/30 | **Champagne Lebrun de Neuville, Rosé 2012, 42 €**



Composé en majorité de chardonnay, avec quelques gouttes de pinot noir, ce champagne dévoile son caractère dès le premier coup d'œil avec sa robe intense. Très frais, légèrement acidulé, il exprime une minéralité iodée, accompagnée d'une pointe briochée. Il affrontera un petit gibier à plumes.

Source: **Bulles & Millésimes, Vitisphère et la Champagne de Sophie Claeys**
Article: Champ' by Coop : s'associer pour être plus visible
Date: Octobre - Décembre 2021

Onze coopératives de la Champagne s'associent pour être « plus visibles »

21 octobre 2021 2 113 vues



« *Tout a démarré lors du salon Wine Paris en 2019. Une poignée de responsables de coopératives champenoises lancent alors l'idée de se regrouper afin de créer les moyens d'être plus visibles* » rappelle Frank Lesterlin, président de l'association **Champ' by Coop** et directeur de la coopérative de Mancy – champagne Esterlin dans un communiqué. Dès l'automne de cette même année, avec l'aide de Coop de France Grand Est, une dizaine de coopératives se retrouve pour faire avancer ce projet qui voit le lancement de l'association. Et si la crise sanitaire contraint le groupe à patienter pour engager des actions, leur volonté ne faiblit pas. « *En 2020, nous avons appris à changer nos habitudes et chacun a pu mesurer l'importance de se retrouver ensemble* ».

« Champ' by Coop » c'est aussi le fruit d'une génération engagée et connectée qui milite en faveur d'une Champagne durable. Réunis autour de l'accroche « Un assemblage de terroirs et de talents », les adhérents ont à cœur de valoriser ce qui les rassemble : la qualité et la diversité des vins mais aussi la typicité des terroirs. « *Il est important pour nous de mettre en avant toutes les facettes de nos marques, sans complexe, d'en être fiers et de le faire savoir* » insiste Franck Lesterlin. Ancrées sur une très large partie du territoire de l'appellation Champagne, ces onze coopératives ce sont aussi 11 marques de champagne, 11 interprétations du terroir (Vallée de la Marne, Coteaux d'Epernay, Côte de Sézanne, coteaux Ouest de la Montagne de Reims, Côte des Blancs et Côte des Bar).

Les premières actions menées par « Champ' by Coop » ont été la création d'un site internet et la participation à Magasin Libre, friche industrielle des Magasins Généraux à Reims (lire ici), où chaque marque a été mise en avant tout au long de l'été au cœur du Champ'garden.

L'association prépare désormais l'avenir autour de plusieurs projets comme un temps de rencontre lors du prochain Printemps des Champagnes mais aussi la présence des onze marques lors de l'édition 2022 de Wine Paris. « Notre objectif, rappelle Frank. Lesterlin, est vraiment de créer ou de s'associer à des événements susceptibles d'optimiser notre visibilité ».

Les adhérents

Champagne H. Blin – Champagne Dom Caudron – Champagne Beaumont des Crayères – Champagne Charles Collin – Champagne Chavost – Champagne Esterlin – Champagne Le Brun de Neuville – Champagne Mont-Hauban – Champagne Prestige des Sacres – Champagne Vincent d'Astrée – Champagne De Saint-Gall

Source: **Le Figaro**
Article: Pourquoi le champagne se porte (de nouveau) bien
Date: Décembre 2021

POURQUOI LE CHAMPAGNE SE PORTE (DE NOUVEAU) BIEN

APRÈS LES ALERTES DE DÉBUT 2020, L'ESPOIR REVIENT GRÂCE À LA DEMANDE MONDIALE ACCRUE MAIS AUSSI AU TRAVAIL DES VIGNERONS À LA MODE QUI SAVENT SÉDUIRE LA JEUNE GÉNÉRATION.

SÉBASTIEN LAPAQUE slapaque@lefigaro.fr


La coopérative de champagne Le Brun de Neuville, à Bethon (51).
BERMARZ/CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

Dans la première moitié de l'année 2020, l'arrêt brutal des exportations provoqué par l'épidémie mondiale de coronavirus a suscité un vent de panique entre la Montagne de Reims et la Côte des Bar. Pendant quelques semaines, les vignerons et les maisons de champagne ont imaginé le pire. Douze mois plus tard, la situation s'était retournée à une vitesse qui a émerveillé jusqu'au plus blasé des récoltants.

« C'est incroyable », observe Justine Petit-Boxler, la responsable marketing de Champagne Le Brun de Neuville, une coopérative des coteaux du Sézannais qui a accompli d'immenses progrès depuis 2008. La crise sanitaire Covid aurait pu oblitérer tout le travail de Damien Champy, son président. Il n'en a rien été. Par gros temps, ce n'est pas la puissance commerciale mais l'option préférentielle pour la qualité imposée depuis une décennie aux 199 adhérents de Le Brun de Neuville qui s'est révélée gagnante. Dans les pas des artisans vignerons qui veillent aux destinées des domaines Egly-Ouriet, Larmandier-Bernier, Agrapart, Laherte, Vouette et Sorbée, Jacques Selosse ou Jacques Lassaigne et ont imposé leurs champagnes « nouvelle vague » sur la carte des restaurants gastronomiques du monde entier, Damien Champy a compris que seule sa distinction empêcherait le champagne de devenir un vin parmi d'autres en conservant l'aura magique indispensable à un produit grand luxe.

On en parlera cette année entre les huîtres et la dinde aux marrons : contrairement au prosecco italien ou au cava espagnol, qui ont attaqué le marché des amateurs de « bulles » estivales avec un arsenal d'artifices commerciaux – des reflets orangés de l'Aperol aux verres ballon remplis de glaçons –, le champagne a confirmé ses lettres de noblesse en valorisant une très longue histoire, des terroirs variés, des cépages dédiés et le savoir-faire d'hommes et de femmes qui mettent la main au sécateur, taillent, ébourgeonnent et pétrissent comme du bon pain le raisin lent à mûrir récolté au moment des vendanges. Des hommes, et des femmes, donc ! Ces dernières n'hésitent pas a monter sur un tracteur, ce qui aurait émerveillé les dames champenoises du temps jadis, les veuves Clicquot, Pommery et Devaux. Aux Caves du Forum, 10, rue Courmeaux à Reims, Cédric Pilot note que les vigneronnes sont de plus en plus nombreuses dans l'appellation. C'est Périne Chartogne, à Trois-Puits, sur la Montagne de Reims ; Louise Brison en conversion biologique dans l'Aube ; l'ancienne danseuse internationale Aurore Casanova, qui affectionne les vinifications peu interventionnistes dans son chai de Mardeuil, dans la Vallée de la Marne.

Source: Gourmets&Co
Article: La Fête… malgré tout !
Date: Décembre 2021



La Fête…malgré tout ! par Patrick Faus

Nous y voici. Mais, aujourd'hui, ces fêtes ont un goût particulier, un peu amer, avec une sorte de culpabilité mal digérée pour s'amuser de tout cela. Oublions alors, l'espace d'un instant, les méfaits qui nous entourent ou nous attendent. Et que la fête ne finisse pas… Notre sélection de grande qualité pour des prix abordables.

Sélection Gourmets&Co

Champagne Le Brun de Neuville



Une coopérative parmi les plus dynamiques et les plus exigeantes de la Champagne. Aujourd'hui, ce sont quelques 170 viticulteurs qui forment « la famille » Le Brun de Neuville. Ils ont su unir leurs forces pour donner ses lettres de noblesse aux différentes cuvées de la gamme.
Les vignobles se situent sur les coteaux du Sézannais, avec des sols qui conviennent bien au chardonnay et au pinot noir. Vieillissement en cuves puis en bouteilles pendant environ 36 mois, un délai particulièrement long qui donnera sa spécificité au champagne.
Cuvée « Autolyse »
Cépages : chardonnay, pinot noir, 40% de vins de réserve.
Une cuvée élevée en cave près d'une dizaine d'années, avec ces levures qui vont lâcher des micro-organismes qui vont agir sur le vin en s'autolysant. Vieillissement de 10 ans, dosage brut. Résultat : des arômes de tilleul, un champagne précis et net, une belle structure harmonieuse et beaucoup de fraicheur. Fin et suave. Un très beau champagne. (45,50 €)
www.lebrundeneuville.fr

Source: The Good Life
Article: Notre sélection de champagnes : un blanc écla
Date: Décembre 2021

The Good Life
Business & Lifestyle in a hybrid world



Cépage emblématique de la Champagne, le chardonnay donne des cuvées ciselées, minérales, tout en fraîcheur. Ce qu'on attend de vins qui se servent de l'apéritif au dessert. Ou même après. The Good Life a sélectionné pour vous ses plus grands champagnes blanc de blancs.



Le Brun de Neuville. Cuvée : Le Chemin empreinté. Prix : 42 €.

Plus qu'une coopérative, Le Brun de Neuville est avant tout une association de familles de vignerons qui s'attachent à révéler la Côte de Sézanne et l'identité généreuse de ses chardonnays. Une aventure qui dure depuis soixante ans. Pour sa collection Les Chemins, c'est une approche parcellaire qui a été retenue avec, ici, une base 2016 et 24 % de vins de réserve. Après quatre années de vieillissement sur lattes, le champagne séduit par sa fraîcheur minérale crémeuse. Les notes toastées et une superbe tension s'équilibrent sur des arômes de pamplemousse. Petite originalité : la bouteille est fermée par un bouchon « liège-agrafe », comme les bouteilles sur lattes. **Le Brun de Neuville.**

Source: **F l'art de vivre**
Article: Peut-être le bonheur n'est-il que dans les gares
Date: Décembre 2021



RÉCIT

PEUT-ÊTRE LE BONHEUR N'EST-IL QUE DANS LES GARES

L'écrivain et journaliste Sébastien Lapaque a réalisé un tour de France en train. Au fil de ses escales et correspondances, de restaurants en comptoirs, il est allé à la rencontre des amoureux du champagne.

par Sébastien Lapaque

(…)

Au restaurant Sacré Bistro de la place Auban Moët à Épernay, Damien Champy, président du champagne Le Brun de Neuville, une coopérative de Bethon, sur les Coteaux du Sézannais, a évoqué cette audace avec émerveillement. Il a choisi la bouteille mystère que nous avons dégustée avec Maxime Toubard, le président du Syndicat général des vignerons, et Vincent Léglantier, fils et petit-fils de vignerons établi à Saudoy, sur ces fameux Coteaux du Sézannais que nul ne saurait désormais ignorer.

(…)

Source: **Le Point**
Article: Nos champagnes de marque
Date: Décembre 2021





Nos champagnes de marque

Le Brun de Neuville
Nouvel habillage discret et élégant, des noms de cuvées plus poétiques précédées d'un travail en amont. Par exemple des vinifications en cuves mais aussi en fûts de chêne. Enfin la revendication du terroir Côte de Sézanne, longtemps considéré par le négoce champenois comme une « force d'appoint » dans les assemblages. ■■■

■■■ 15,5 - **Le Chemin empreinté.** Blanc de blancs extrabrut. Vendanges 2016. Nez beurré, pâte brisée, bouche crémeuse, gourmande, mais avec de la finesse, équilibrée, assez pure. 36 €.

Source: **F l'art de vivre**
Article: 4 champagnes confidentiels
Date: Décembre 2021



4 champagnes confidentiels

Sélection pour les amateurs de bulles hors des cuvées battues.



LE BRUN DE NEUVILLE
Extra-Brut Blanc de blancs. Attaque souple, crémeuse, bouche vive, longue, charmeuse et citronnée, notes crayeuses. ***34,50 € (Boutique-champagne.lebrundeneuville.fr)***



DRAPPIER
Les Riceys Brut Nature Rosé. Issue de pinot noir à 100 %, cette nouvelle cuvée montre une franche vinosité, un nez de groseille et framboise. Bouche tendue, délicate, épicée.
41 € (cavistes)



CHARPENTIER
Pinot meunier Zéro dosage. Pomme verte et fruits jaunes se marient au nez très expressif. Champagne franc, droit, d'une belle minéralité saline. 3 508 flacons.
45 € (cavistes)



PIERRE GIMONNET & FILS
Brut Premier cru Blanc de blancs Extra-Brut. Une nouvelle cuvée pour amateurs de champagnes « nature ». Texture soyeuse, bouche ample, pleine, vive.
33,50 € (Champagne-gimonnet.com)

Valérie Faust

Source: **Challenge's**
Article: Luxe's, vins de fêtes
Date: Décembre 2021



Luxes *vins de fêtes*

Le Brun de Neuville Autolyse blanc de blancs

Il faut saluer le travail de cette petite coopérative (152 hectares, 300 000 bouteilles produites) pour révéler l'identité chaleureuse des chardonnays de la Côte de Sézanne. La gamme Côte décline la minéralité crayeuse et solaire du vignoble, la gamme Les Chemins repose sur une approche parcellaire avec des vins élaborés sous levures indigènes en cuve, en foudres et en barriques. Autolyse, quant à elle, met en exergue l'empreinte du temps sur le vin avec un vieillissement en cave d'une dizaine d'années au minimum. Un champagne à la minéralité crayeuse et aux tonalités citronnées et anisées. 42 euros. https://lebrundeneuville.fr



CHAMPAGNE

Sachez apprécier et consommer avec modération



AR LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS 2012

100% chardonnay de Chouilly Grand Cru issu de la récolte 2012. 2012 fut l'année de tous les dangers. Se succédèrent toutes les catastrophes météorologiques : gel d'hiver et de printemps, pluies diluviennes, orages de grêle, coup de froid pendant la floraison et du stress hydrique en août. La pluie miraculeuse qui précède la vendange apportera le bouquet final à une année imprévisible.

Un superbe millésime au potentiel de garde. Les notes salines de fruits blancs s'accompagnent d'arômes beurrés et floraux qui s'expriment avec délicatesse et laissent imaginer toute leur puissance encore retenue.
Accords : saint jacques rosées endives braisées aux agrumes, ceviche de poisson au citron vert léger, risotto au pecorino, chèvre et comté 24 mois. 54,50€.



LEBRUN DE NEUVILLE AUTOLYSE BLANC DE BLANCS

À l'issue de la prise de mousse et lors du vieillissement en bouteille, les levures meurent progressivement et s'autolysent : elles libèrent des micro-organismes qui vont interagir avec le vin et lui apporter gras et complexité. D'où la remarquable cuvée « Autolyse » élevées en cave près d'une dizaine d'années. 100% Chardonnay dont 12% de vins de réserve. Terroir côte de Sézanne, exposition : sud-est sur un sol argilo-crayeux. Âge moyen des vignes : 45 ans. Base 2009, tirage en mai 2010. 42€ chez les cavistes et à la cave, route de Chantemerle - 51 260 Bethon. Tél : 03 26 80 48 43.



CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOESSER MILLÉSIME 2014

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay provenant de 8 terroirs issus de la Vallée de la Marne et de la Montagne de Reims . Mature, patiemment vinifié et vieilli en foudre, ce millésime exceptionnel à la robe or brillant exprime une structure complexe et charpentée, libérant des notes longues de noisettes, de vanille et d'amandes. Un Champagne gastronomique, alliant le raffinement et la perfection.
Élevage : 5 ans sur lies. 42€.

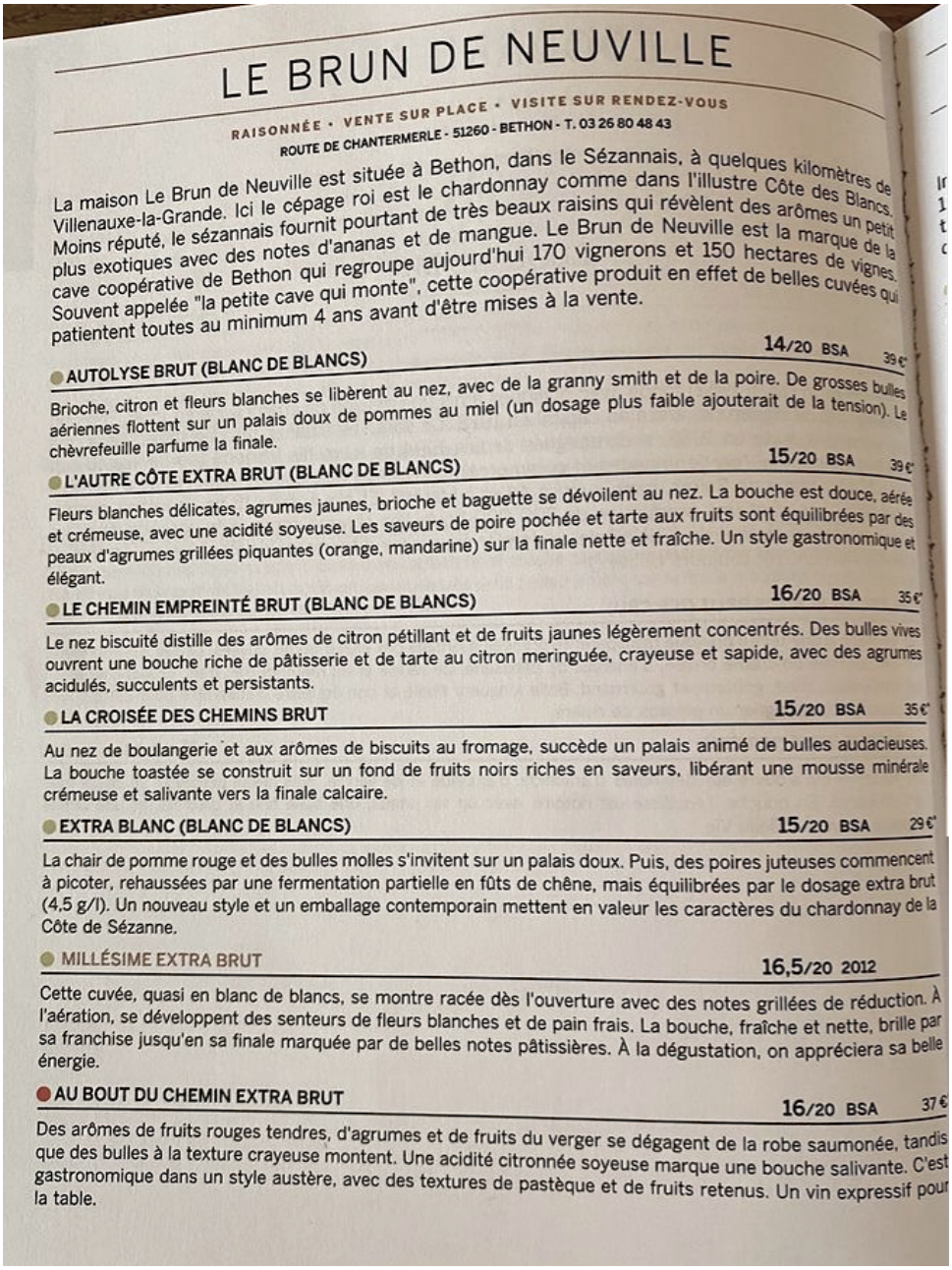


CHAMPAGNE MANDOIS COFFRET « DUOS TERROIRS »

Édition limitée, renferme deux cuvées aux bulles d'une extrême finesse. Côté sud, un blanc de blancs Vertus Premier Cru 2015, une cuvée aux notes subtiles et délicatement fruitées. Ce champagne accompagnera tout un repas, idéale sur un pigeonneau farci aux châtaignes ou une volaille aux morilles à la crème. Côté nord, un blanc de blancs Chouilly Grand Cru 2015 qui dévoile au nez des notes de fruits frais. Parfait dès l'apéritif, cette cuvée accompagnera parfaitement un tartare de saumon, un carpaccio de Saint-Jacques ou encore des huîtres. Le coffret est vendu chez les meilleurs cavistes au prix de 98€.

Source: **Gault&Millau**
Article: Guide champagne
Date: Novembre 2021

Gault&Millau



LE BRUN DE NEUVILLE

RAISONNÉE • VENTE SUR PLACE • VISITE SUR RENDEZ-VOUS

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", cette coopérative produit en effet de belles cuvées qui patientent toutes au minimum 4 ans avant d'être mises à la vente.

AUTOLYSE BRUT (BLANC DE BLANCS) — 14/20 BSA — 39 €*

Brioche, citron et fleurs blanches se libèrent au nez, avec de la granny smith et de la poire. De grosses bulles aériennes flottent sur un palais doux de pommes au miel (un dosage plus faible ajouterait de la tension). Le chèvrefeuille parfume la finale.

L'AUTRE CÔTE EXTRA BRUT (BLANC DE BLANCS) — 15/20 BSA — 39 €*

Fleurs blanches délicates, agrumes jaunes, brioche et baguette se dévoilent au nez. La bouche est douce, aérée et crémeuse, avec une acidité soyeuse. Les saveurs de poire pochée et tarte aux fruits sont équilibrées par des peaux d'agrumes grillées piquantes (orange, mandarine) sur la finale nette et fraîche. Un style gastronomique et élégant.

LE CHEMIN EMPREINTÉ BRUT (BLANC DE BLANCS) — 16/20 BSA — 35 €*

Le nez biscuité distille des arômes de citron pétillant et de fruits jaunes légèrement concentrés. Des bulles vives ouvrent une bouche riche de pâtisserie et de tarte au citron meringuée, crayeuse et sapide, avec des agrumes acidulés, succulents et persistants.

LA CROISÉE DES CHEMINS BRUT — 15/20 BSA — 35 €*

Au nez de boulangerie et aux arômes de biscuits au fromage, succède un palais animé de bulles audacieuses. La bouche toastée se construit sur un fond de fruits noirs riches en saveurs, libérant une mousse minérale crémeuse et salivante vers la finale calcaire.

EXTRA BLANC (BLANC DE BLANCS) — 15/20 BSA — 29 €*

La chair de pomme rouge et des bulles molles s'invitent sur un palais doux. Puis, des poires juteuses commencent à picoter, rehaussées par une fermentation partielle en fûts de chêne, mais équilibrées par le dosage extra brut (4,5 g/l). Un nouveau style et un emballage contemporain mettent en valeur les caractères du chardonnay de la Côte de Sézanne.

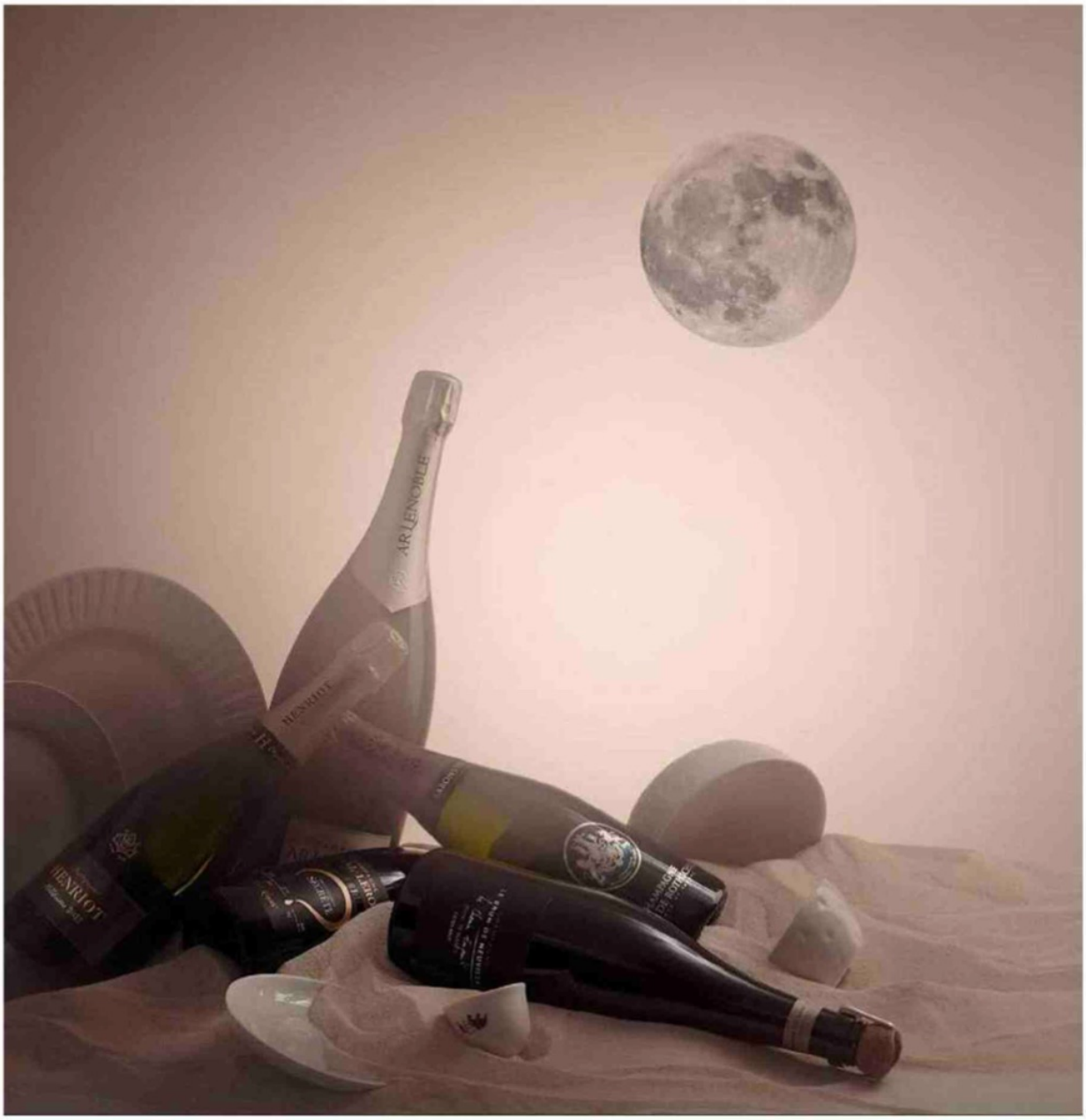
MILLÉSIME EXTRA BRUT — 16,5/20 2012

Cette cuvée, quasi en blanc de blancs, se montre racée dès l'ouverture avec des notes grillées de réduction. À l'aération, se développent des senteurs de fleurs blanches et de pain frais. La bouche, fraîche et nette, brille par sa franchise jusqu'en sa finale marquée par de belles notes pâtissières. À la dégustation, on appréciera sa belle énergie.

AU BOUT DU CHEMIN EXTRA BRUT — 16/20 BSA — 37 €*

Des arômes de fruits rouges tendres, d'agrumes et de fruits du verger se dégagent de la robe saumonée, tandis que des bulles à la texture crayeuse montent. Une acidité citronnée soyeuse marque une bouche salivante. C'est gastronomique dans un style austère, avec des textures de pastèque et de fruits retenus. Un vin expressif pour la table.

Source: **Madame Figaro**
Article: Bulles en tête
Date: Novembre 2021



INTERSTELLAIRE

LE GOÛT DE L'EXPLORATION. LE BALLET DE NOTES AÉRIENNES ET FLORALES D'UN TRÈS GRAND CHAMPAGNE, LE **MILLÉSIME 2012** D'**HENRIOT**, 77 €. L'EXPÉRIENCE INÉDITE DES TERROIRS DE CHOUILLY AVEC LE **GRAND CRU BLANC DE BLANCS MAG 15** D'**AR LENOBLE**, 79,75 €. UN FLACON SURPRISE POUR DÉCOUVRIR L'UN DES SIX MILLÉSIMES HISTORIQUES D'UNE FORMIDABLE MAISON, **DÉGUSTATION SECRÈTE** DE **DUVAL-LEROY**, 39 €. UNE CUVÉE PLACÉE SOUS LE SIGNE DES GRANDS CHARDONNAYS ET D'UN MILLÉSIME EXCEPTIONNEL, **THE ROTHSCHILD RARE VINTAGE 2012**, DE **CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD**, 230 €. UNE PÉPITE DE LA CÔTE DE SÉZANNE – QUI VAUT PLUS QUE LE DÉTOUR ! –, LE CHEMIN EMPRUNTÉ PAR **LE BRUN DE NEUVILLE**, 36 €.

Vaisselle Alix D. Reynis, de gauche à droite : assiette à dessert Étoile, assiette à dîner Corinthe, grand bol Nuit Étoilée, coupelle Nuit Étoilée, coquetier Mimi Thorisson et petit bol Nuit Étoilée.



Sélection

LA GRANDE DÉGUSTATION DE CHAMPAGNE

Les meilleurs flacons choisis par l'équipe du « Figaro ».

Par Alicia Dorey, Valérie Faust, Ella Lister



NOTRE DÉGUSTATION DE CUVÉES MILLÉSIMÉES

LE BRUN DE NEUVILLE
MILLÉSIME 2009 EXTRA-BRUT
Un nez séduisant aux arômes de citron et autres agrumes, qui se déploie ensuite vers le biscuit et les viennoiseries au beurre, en parfaite adéquation avec la bouche qui évolue entre matière, profondeur, fraîcheur et vinosité, vivifiées par une belle acidité et des petites vagues iodées bien senties.
Prix : 46 €
Note Le Figaro : 93/100

Source: **Saveurs**
Article: Champagnes !
Date: Novembre 2021

SAVEURS



LES CUVÉES D'ARTISANS

Champagne J.L. Vergnon

Cuvée MSNL 2011

Cette cuvée naît des beaux chardonnays du Grand Cru Mesnil-sur-Oger et offre une belle élégance. Le nez s'ouvre sur les fruits confits, la rhubarbe, puis s'arrondit sur des notes pâtissières qui font songer à une tarte aux prunes, avant de dévoiler une bouche à la fois ample et vive. On aime bien la netteté de la finale qui se resserre et devient saline. Un champagne parfait dès l'apéritif, mais qui pourra aussi accompagner un poisson ou une volaille.

68 € départ cave.

Champagne Tribaut Schloesser

Cuvée Blanc de Chardonnay

Une cuvée en blanc de blancs représentative du travail effectué par ce domaine familial en conversion bio. Le nez offre des notes de fruits blancs, pêche de vigne et pomme de miel, avant de découvrir la générosité du fruit au palais. Une texture beurrée qui s'équilibre bien avec la vivacité et la fraîcheur de la bouche. Idéale à l'apéritif, cette cuvée pourra escorter un poisson ou un fromage comme la tête de moine.

32 € départ cave.

Champagne Le Brun de Neuville

Cuvée Extra-Blanc

Les chardonnays de la Côte de Sézanne assemblés pour donner naissance à cette cuvée tout en délicatesse et au parfait rapport qualité-prix. Des notes de fruits blancs, de sureau, et une bouche vive voire fraîche. La minéralité crayeuse s'exprime au palais, domptée par le fruit croquant. Une cuvée idéale à l'apéritif, mais à servir également sur un poisson au beurre blanc ou une volaille.

29 € départ cave.

Champagne Brice

Cuvée Bouzy Grand Cru Blanc de Noirs

Issu des pinots noirs du Grand Cru Bouzy, ce champagne offre une belle élégance et une palette aromatique nette, grâce à son dosage en extra-brut. Le nez s'ouvre sur la chair de cerise, la fraise des bois, puis dévoile au palais une belle gourmandise ronde, équilibrée par la vivacité et la fraîcheur. Un champagne au rapport qualité-prix parfait et à la finale nette qui pourra se déguster sur un poisson noble ou une pavlova aux fruits rouges.

29,70 € départ cave.

Source: **Paris Match**
Article: Nos champagnes, nos fêtes, nos plaisirs
Date: Novembre 2021

SÉLECTION

NOS CHAMPAGNES
nos fêtes, nos plaisirs

Grandes occasions, beaux flacons. Les moments de bonheur à venir réclament ces compagnons de haut vol

Les choix de Bettane+Desseauve par Louis-Victor Charvet



JOSEPH PERRIER, CUVÉE JOSÉPHINE 2012
Avec son habillage baroque, ce champagne a bonne place dans notre défilé et attirera le regard de vos convives sur une table de fêtes. Aussi à l'aise dans cette lumière que dans un verre, il faut souligner la justesse de cette cuvée dominée par le chardonnay (55 %). Bulle fine, élégance folle.
119 euros

J-M SÉLÈQUE, LE QUINTETTE, CHARDONNAY 5 TERROIRS
Un peu moins de huit hectares idéalement situés permettent à Jean-Marc Sélèque de mener ce domaine familial vers le plus haut niveau. Une cuvée aboutie, entre parfums intenses et bouche crayeuse, témoigne du talent et de la précision de son vinificateur.
40 euros

KRUG, GRANDE CUVÉE 169e ÉDITION
Cent-cinquante vins différents composent l'assemblage final de ce champagne unique en son genre, reconnaissable parmi tous par sa puissance aromatique. Défi réussi avec cette nouvelle édition qui calme cette force par encore plus d'énergie et de précision. C'est grand.
180 euros

LAFALISE-FROISSART, 045
Paul Froissart conduit cette *« maison d'initiés »* découverte cette année par nos équipes. Produit à partir des Rochelles, une parcelle de Verzenay, village grand cru où le pinot noir a ses quartiers, ce champagne rond et intense se démarque par sa pureté et sa facilité d'accès.
50 euros

LANSON, LE BLACK LABEL
Notes florales, senteurs intenses de fruits blonds, arômes subtils de fruits rouges, la cuvée porte-étendard de la maison Lanson plaît autant par la précision de son parfum que par sa tension ciselée en bouche. L'ensemble est de haute volée, surtout à ce prix.
31 euros

LARMANDIER-BERNIER, LONGITUDE
Grand coup de nez intense et envoûtant, sur les agrumes et les épices douces. On ressent immédiatement la fraîcheur qui émane de ce champagne tapissant, pur, qui s'achève sur belle sensation de sapidité. Ce domaine est une référence.
47 euros

LAURENT-PERRIER, GRAND SIÈCLE ITÉRATION N°25
Nouvelle itération pour cette cuvée de prestige, désormais numérotée pour le plaisir de ses grands amateurs. L'arrivée de Lucie Pereyre de Nonancourt donne à ce blanc de blancs multimillésimé un souffle nouveau. Cette 25e édition a tout : immense fraîcheur au nez, sensation de pureté crayeuse en bouche et complexité en bouche. La grande classe.
175 euros

LE BRUN DE NEUVILLE, AUTOLYSE BLANC DE BLANCS
Au cœur du Sézannais, secteur sous-estimé de la Champagne, cette petite coopérative qualitative retrouve des couleurs depuis sa prise en charge par Damien Champy. Les étiquettes ont été revues et la qualité des vins enchante, comme cette cuvée vieillie onze ans, magistrale par son caractère floral et ses notes pâtissières.
41 euros





LEGRAS & HAAS, CUVÉE PI
On a pris ici le meilleur des grands millésimes champenois depuis 1995 pour en faire un assemblage harmonieux de vins vieux. Grande vinosité, style puissant et crémeux, on adore la pureté et la lisibilité de ce blanc de blancs.
159 euros

LOMBARD, CRAMANT GRAND CRU
La jeune génération Lombard, en la personne de Thomas, est en train de réaliser un travail remarquable pour remettre cette maison d'Épernay sur le devant de la scène. On retrouve bien l'origine Cramant dans ce champagne sans épate, dynamique et droit.
65 euros

MOËT & CHANDON, GRAND VINTAGE 2013
On se rappelle les conclusions un peu hâtives au sujet du potentiel de l'année 2013. Elle a pourtant donné de grands champagnes. Une vendange d'octobre confère à la cuvée phare de celle que l'on surnomme la « grande maison » un caractère iodé superbe et une polyvalence dans les associations, à l'apéritif comme à table.
60 euros

MUMM, RSRV ROSÉ FOUJITA
Savoureux, ample et profond, avec de beaux arômes de fruits rouges et de zeste, c'est un rosé de classe. Grande précision de bouche, il accompagnerait splendidement un homard. Dans la collection RSRV, ce rosé est au sommet.
65 euros

Source: **Cuisine d'aujourd'hui et de demain**
Article: 100 pages de recettes de chefs étoilés
Date: Novembre 2021



LEBRUN DE NEUVILLE AUTOLYSE BLANC DE BLANCS

À l'issue de la prise de mousse et lors du vieillissement en bouteille, les levures meurent progressivement et s'autolysent : elles libèrent des micro-organismes qui vont interagir avec le vin et lui apporter gras et complexité. D'où la remarquable cuvée « Autolyse » élevées en cave près d'une dizaine d'années. 100% Chardonnay dont 12% de vins de réserve. Terroir côte de Sézanne, exposition : sud-est sur un sol argilo-crayeux. Âge moyen des vignes : 45 ans. Base 2009, tirage en mai 2010. 42€ chez les cavistes et à la cave, route de Chantemerle - 51 260 Bethon.
Tél : 03 26 80 48 43.





LEBRUN DE NEUVILLE AU BOUT DU CHEMIN BLANC DE NOIRS ET BLANCS

L' approche parcellaire, le respect du vivant et l'empreinte de l'Homme sont les essences d'une réflexion et d'un travail communs. Campées sur ces trois piliers, «Les Chemins» empruntent la voie de l'identité et la singularité. 60% Chardonnay 25% Pinot Noir, 15% Pinot Noir (vin rouge), Dont 58,9% de vins de réserve, Base 2016. Âge moyen de la vigne : 45 ans . Cuvées de gastronomie révélant puissance, finesse et vinosité. 39€ ez les cavistes et à la cave, route de Chantemerle - 51 260 Bethon. Tél : 03 26 80 48 43.

Source: **Cuisine et vins de France**
Article: Des bulles pour chaque envie
Date: Novembre 2021

Cuisine et Vins de France



Des bulles pour chaque envie

SPÉCIAL CHAMPAGNE

Les champagnes rosés



GOSSET
Celebris rosé 2008, 175 €
Cette cuvée d'exception est seulement la quatrième en rosé au cours des 25 dernières années. Sous une belle robe cuivrée, on retrouve des arômes de fraise, de poivre noir et de menthol qui évoluent vers les fruits d'été. La bouche est tendue, gourmande avec une fraîcheur enveloppante, presque iodée. Un homard grillé l'accompagnera.



BILLECART-SALMON,
Brut rosé, 63 €
La séduction de cette cuvée est indéniable, avec ses arômes de petits fruits rouges et d'agrumes, portés par des notes florales rafraîchissantes. La bouche est crémeuse, avec des notes de fraises de bois avant une finale sur la framboise. Parfait avec un saumon sauvage, un carpaccio de langoustines ou un dessert aux fruits.

LAURENT-PERRIER,
Cuvée rosé papillons, 85 €
Un écrin ravissant pour un rosé particulièrement fruité. Les arômes de fruits rouges explosent au nez tandis que la matière, intense et très fraîche, évoque un jardin au printemps, avec ses petites baies gourmandes. S'il accompagne à merveille un dessert chocolaté, essayez-le avec un faisan rôti ou du chevreuil.



VICTOR MANDOIS
Brut rosé 2007, 55 €
Issu de vignes de 50 ans, vinifiées en cuves inox et en fûts de chêne, le flacon a vieilli dix ans dans les caves voûtées du XVIIIe siècle de la maison pour s'offrir avec des arômes de fraises et d'épices. En bouche, fruits noirs et rouges mêlés à des notes minérales et épicées. Avec un saumon ou des crustacés.





LEBRUN DE NEUVILLE,
Rosé 2012, 42 €
Composé en majorité de chardonnay, avec quelques gouttes de pinot noir, ce champagne dévoile son caractère dès le premier coup d'œil avec sa robe intense. Très frais, légèrement acidulé, il exprime une minéralité iodée, accompagnée d'une pointe briochée. Il affrontera un petit gibier à plumes.



FLEURY ROSÉ DE SAIGNÉE
Brut zéro dosage, 45 €
Issu de la vendange 2015, un rosé issu de pinot noir à la belle robe claire et scintillante. Des bulles fines et des arômes de fruits rouges au nez que l'on retrouve en bouche, acidulé et juteux, on ouvre ce vin joyeux et incandescent avec des Saint-Jacques ou une bûche à la vanille.

BARONS DE ROTHSCHILD,
Rosé, 59 €
Faiblement dosée, cette superbe cuvée offre une belle minéralité et un fruité intenses. En bouche, l'attaque est fraîche, la matière soyeuse est marquée par des notes acidulées d'agrumes et la gourmandise des petits fruits rouges. N'hésitez pas à l'associer à des mets asiatiques, des sushis...



CHARLES HEIDSIECK
Rosé Réserve 2015, 54 €
Assemblé à 80 % des vins de l'année des trois cépages et 20 % de vins de réserve auxquels est ajouté le pinot noir des Riceys donnent à ce vin un côté charnu et gourmand avec des notes de fraises confiturées et de pêches, puis toujours ce côté frais et crémeux signature de la maison.



Source: **Les fous de vin d'Alain Fourgeot**
Article: Des champignons et des petites lampées d'automne…
Date: Octobre 2021

18 Octobre 2021 Publié par **Alain Fourgeot**

Des champignons et des petites lampées d'automne …



BOURGES. Oui, les petites lampées reviennent après quelques semaines d'absence… En balade ! Avant de partir, un dîner de large soif… avec quelques amis de longue date, autour d'une table automnale où étaient invités des champignons, fraîchement cueillis, cèpes de Bordeaux, têtes de nègre (oui, j'écris encore ceci), nonnettes, oronges ou amanites des Césars, quelques girolles…

Pour l'apéritif, au choix, un sancerre du Domaine Joseph-Mellot, la Châtellenie 2016, ou des bulles, la cuvée La Croisée des chemins de Champagne Le Brun de Neuville, coopérative des coteaux du Sézannais qui, sous l'impulsion de son directeur, Damaien Champy, a su se faire une belle réputation et commercialise aujourd'hui quelque 300.000 flacons à l'année à travers une trentaine de pays. La bouteille ouverte l'autre jour est issue de la nouvelle gamme Les Chemins, forte de « cuvées élaborées en cuves, en foudres et en barriques avec levures indigènes sélectionnées, sans fermentation malolactique, tirées sous liège et dégorgées à la main ». Le chardonnay majoritaire est assemblée au pinot noir (30%), sur une base de vendanges 2014. Dosage à six grammes pour un extra-brut particulièrement… pétillant ! Une robe or, des bulles fines, un joli nez charmeur, quelques notes de grillé derrière des fleurs et des fruits blancs, un soupçon de citron bergamote. Bouche précise et fine, souple et pulpeuse, d'une grande fraîcheur. Dans les 36 euros.

Source: **Kiss My Chef**
Article: La croisée des chemins, l'élégante minéralité
Date: Octobre 2021

La Croisée des Chemins, l'élégante minéralité



Maison de Champagne exigeante, Le Brun de Neuville dévoile La Croisée des Chemins, un Blanc de Noirs & Blancs, un champagne singulier, d'une belle vivacité et d'une grande élégance.

Avec ses 152 hectares, la Maison Le Brun de Neuville sied au creux des coteaux du Sézannais, dans un des berceaux de l'appellation Champagne, un terroir méconnu qui voit s'épanouir merveilleusement le Chardonnay et le Pinot noir. La Cuvée La Croisée des Chemins, fruit d'une approche parcellaire, incarne ce que la vigne a de meilleur à offrir.

Réparties entre la Marne et l'Aube, les vignes du domaine figurent parmi les plus anciennes des coteaux de Bethon et profitent d'un microclimat qui les protègent des fortes gelées. Pratiquant une viticulture raisonnée tout au long du cycle de la vigne, la Maison Le Brun de Neuville offre des champagnes équilibrés et justement dosés, capables de séduire un grand nombre de dégustateurs. La Croisée des Chemins est un Champagne d'assemblage composé de Chardonnay (70 %) et Pinot Noir (30 %). Son élevage sous liège favorise les échanges gazeux et permet de gagner en harmonie et en complexité. C'est une cuvée de gastronomie révélant puissance, finesse et vinosité.



Source: **Exquis magazine**
Article: 6 champagnes pour un Noël effervescent
Date: Octobre 2021



6 champagnes pour un Noël 2021 Exquis

Flûte ! Noël approche à grands pas et votre stock de bouteilles de Champagne est au plus bas ! Pas d'affolement, pour vous faciliter la tâche, l'équipe du magazine Exquis n'a pas bullé en goûtant de nombreux champagnes pour vous proposer, au final, une sélection de 6 flacons raffinés et festifs à servir pour les fêtes de Noël.



Champagne Le Brun de Neuville – « Côte » Blanc de Blancs

La gamme « Côte » interprète la minéralité crayeuse de la Côte de Sézanne et de ses Chardonnays solaires et pulpeux, patinée par un long élevage sur lies. Une cuvée tout en finesse et légèreté qui convient particulièrement à l'apéritif. La robe de couleur jaune vert est soutenue avec des reflets jaune citron pâle. Ses bulles sont fines et vives. Au nez, ce sont des notes d'aubépine et d'acacia, de craie humide et de menthe poivrée, de pomme verte et de raisin frais qui se révèlent. En bouche, le vin développe une sensation de pulpe d'agrumes, de chair de pomme et de poire, relevées par des arômes zestés qui accentuent la fraîcheur d'ensemble.

Prix : 31,50 €

Source: **Linkedin**
Article: Philippe Jamesse
Date: Septembre 2021



Philippe Jamesse • 3e et +
Sommelier Gérant de la Société DNA Champagne & Wine
3 mois •

Magnifiée d'une cuisine où les émotions d'un grand homme ressurgissent et ne s'oublieront jamais, les chardonnays posés sur la craie affleurante de la Côte de Sézanne, très recherchés, brillent en toute autonomie et reconnaissance désormais. Champagne Le Brun de Neuville Présidé par Damien Champy dévoile à présent les résultats de ses engagements et de ses choix : viticulture environnementale, vinifications et élevages choisis, vins de réserves de haut vol, longs vieillissements font naître des gammes identitaires Sézannaises.
« Côte » ou les chardonays crayonnent et s'enrichissent de leurs lies après long vieillissement.
« Les Chemins » à travers lesquels les parcelles s'expriment en compagnie de méthodes traditionnelles accompagnatrices, levures indigènes, contenant bois, tirage liège, dégorgement à la main...
« Autolyse » caractérise l'alchimie des micro organismes issus des levures et du temps.
« Millésime » une photographie intemporelle et profonde nourrie de couleurs formées de patience. Il me semble que quelque chose est en marche.Bettane+DesseauveChampagne LebrundeneuvilleL'atelier De Joel Robuchon Etoile **#champagne**







Source: **Vigneron**
Article: Bulles – Champagne corner
Date: Septembre 2021



bulles

CHAMPAGNE CORNER

PAR ORIANNE NOUAILHAC

Impressionnisme sézannais

Au pays de la côte de Sézanne, Le Brun de Neuville écrit une partition - et livre une gamme - originales. La maison ajoute deux nouveautés à son carnet d'esquisses. La gamme « Autolyse », mettant en lumière les longs vieillissements d'une dizaine d'années, accueille une cuvée **Autolyse Noirs & Blancs**, 80 % pinot noir et 20 % chardonnay. Dans la gamme « Côte » interprétant la minéralité de la côte de Sézanne, voici **Extra Blanc**, un 100 % chardonnay extra-brut sur une base 2016 avec 30 % de vins de réserve. Dans cette cave dynamique, la personnalité (des vins) et les idées (des hommes) infusent avec effervescence (39 et 29 euros).



Source: **France Dimanche**
Article: Sortez votre barbecue !
Date: Juillet 2021

Sortez votre barbecue !

Par Jalila CHIQUET

LES GRILLADES SONT À L'ÉTÉ CE QUE LA RACLETTE EST À L'HIVER… ALORS PROFITEZ DE L'ARRIVÉE DE LA BELLE SAISON POUR VOUS RÉGALER !



BROCHETTES DE POULET PANÉ
aux spéculoos et au fromage

Pour 4 personnes – difficulté ☎
coût € – 20 min – 20 min

• 400 g de blancs de poulet • 2 œufs • 200 g de spéculoos • 150 g d'emmental râpé • poivre

1 Couper le poulet en 28 morceaux.
2 Au robot, mixer le fromage avec les spéculoos. Verser le mélange dans une assiette creuse.
3 Battre les œufs dans une seconde assiette creuse.
4 Passer les morceaux de poulet dans l'œuf battu, puis dans la panure spéculoos-fromage et poivrer. Laisser sécher quelques minutes.
5 Piquer les morceaux de poulet sur des brochettes et les faire cuire environ 20 min sur la grille du barbecue, à chaleur moyenne, en les retournant régulièrement.
6 Dégustez avec de la moutarde au miel.

LE +

En apéritif ou en accompagnement de vos desserts, ce champagne dévoilera sa délicieuse empreinte aromatique à vos convives.

• 39 €, 75 cl. Champagne Autolyse, Le Brun de Neuville. Chez les cavistes.



RECETTE DE THIERRY ROUSSILLON.

Source: **Cuisine d'aujourd'hui et de demain**
Article: La cave, champagnes
Date: Juillet 2021



La Cave *Champagnes*



CELTIC WHISKY DISTILLERIE

La distillerie artisanale bretonne la plus titrée de France révèle Gwalarn, un blend issu d'une sélection des meilleurs fûts élevés sur les terres celtes. Nez riche et opulent, notes puissantes de céréales légèrement tourbées laissent place à une palette aromatique alliant la douceur de la vanille, la complexité du cuir, le fumé du tabac. En bouche : attaque franche et vive, soutenue par le caractère légèrement tourbé. La souplesse de la vanille et du miel procure en milieu de bouche une belle onctuosité. Enfin, l'amplitude et la générosité du whisky portées par des notes salines, révèlent des arômes de pain d'épices alliés à des saveurs de fruits confits. 29,90€ chez les meilleurs cavistes.



COFFEY VODKA MADE IN BRETAGNE

Cette vodka capte parfaitement le goût très doux et délicat du maïs et de l'orge. Chaque spiritueux est distillé séparément puis habilement mélangé. La formule est perfectionnée avec une filtration minimale utilisant du charbon blanc de bouleau pour assurer un équilibre précis et une texture douce. Nez : Riche. Noix de cajou, réglisse, menthe, noix de coco, amande, herbe fraîchement coupée. Bouche onctueuse. Épices douces, fruits secs. Finale : Douce. Herbacée, fruitée, sucrée et maltée. 47% - 70 cl - 39,90€.



GLENFIDDICH MALT MASTER'S EDITION

Single Malt élaboré en double maturation successive en ex fûts de Bourbon puis en ex fûts de Sherry Oloroso pour un caractère unique avec de belles notes fruitées et épicées. Robe or, nez aux arômes de terre mouillée et de bois imprégné de whisky, notes profondes de vanille et de braises fumées. Bouche : riche et complexe suite à une double maturation. Une attaque acidulée qui se transforme progressivement en saveurs épicées et appétissantes de prunes et de cerise, suivies par des notes d'amandes grillées et de cake aux fruits. Finale douce et moelleuse. 39,90€ réseau cavistes.



VODKA FRANÇAISE CÎROC MANGO

Saveurs douces, texture soyeuse pour cette vodka élaborée à base de raisins français et de mangue pour une palette de saveurs à la fois onctueuses et intenses. Idéale pour réaliser de nouveaux cocktails, du plus simple au plus sophistiqué. Elle peut être mélangée avec du champagne pour un cocktail raffiné ou simplement dégustée sur glace ou allongée d'un jus de fruits frais. 45€.



G'VINE

Élaboré à Cognac à partir de raisin français, un gin mêlant authenticité, richesse aromatique, fraîcheur et délicatesse. Plus rond et doux qu'un gin traditionnel, il apporte à la recette du gin tonic une inoubliable touche de fraîcheur. 39,99€.



P'TIT BLEU – LE PASTIS RÉINVENTÉ

Pastis élaboré par macérations d'anis vert, d'anis étoilé et de bâtons de réglisse. La subtile association de ces plantes en fait un pastis au goût classique évoquant la fraîcheur polaire. Pour une dégustation idéale, compter 1 volume de P'tit Bleu pour 8 à 10 volumes d'eau fraîche, et des glaçons. 70 cl – 45% vol, 25,90€.



FLEUR DE LAVANDE

Liqueur au parfum incontournable de la Provence, un nez discret avec une saveur exceptionnelle et subtile. Macération de lavande gastronomique cueillie entre 1 200 et 1 600m d'altitude, le meilleur allié des desserts et l'indispensable des barlstas, en apéritif, en digestif et en cocktails. 50 cl – 24% vol. 22€.



MUMM GRAND CORDON ROSÉ

Véritable prouesse technique, le flacon iconique Grand Cordon devient transparent pour magnifier la robe saumon pâle de la cuvée rosée. A la dégustation se détachent des arômes de baies sauvages, typiques du Pinot Noir, que viennent nuancer des notes de fruits d'été. Bulles soutenues. A l'apéritif ou à table pour un accord raffiné avec un large éventail de saveurs estivales. 40€ - livraison partout en France via Drinksandco.fr et à la boutique G.H Mumm - 34, rue du Champs de Mars – 51100 Reims.



LE BRUN DE NEUVILLE EXTRA BLANC

100% Chardonnay, Base 2016, + 30 % de vins de réserve en provenance du début de l'Appellation Champagne sur les côteaux crayeux et ensoleillés du Sézannais. Un label de qualité né de l'initiative de quelques familles de vignerons de Bethon pour valoriser le fruit de leur terroir. Un pressoir fut installé sur le lieu- dit « La Crayère » dans les années 60. Les prémices de l'aventure d'Indépendance et de savoir-faire Le Brun de Neuville voient le jour qui se perpétue aujourd'hui autour de vénérables vignes d'un âge moyen de 45 ans. 29€.



AUTOLYSE BY LE BRUN DE NEUVILLE

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay Dont 8% de vins de réserve. À l'issue de la prise de mousse et lors du vieillissement en bouteille, les levures meurent progressivement et s'autolysent : elles libèrent des micro-organismes qui vont interagir avec le vin et lui apporter gras et complexité... Cette cuvées élevées en cave près d'une dizaine d'années célèbre le temps et son empreinte sur le vin.39€. Route de Chantemerle – 51260 Beton – Tél : 03 26 80 48 43.



CHAMPAGNE CHARLES DE CAZANOVE CUVÉE BIO

100% Pinot meunier du terroir de Vandières dans la vallée de la Marne. Dès le nez, une impression de subtilité aromatique domine, sur des notes délicates de sous-bois, puis de fruits confits, pour se terminer sur des arômes de petites baies rouges. En bouche, une réelle fraîcheur, équilibrée par une belle acidité, sur des tonalités de grenade et d'agrumes, le tout empreint d'une texture généreuse. Idéale à l'apéritif et accompagné un poisson blanc. 30€.



CHAMPAGNE GH MARTEL CUVÉE VICTOIRE ROSÉ

En 1989, la famille Rapeneau a souhaité transmettre son savoir-faire avec une cuvée d'exception : La Cuvée Victoire issue du vignoble familial aux terroirs majoritairement classés Premier Cru. Composée à majorité de Chardonnay et de Pinot Noir, la cuvée rosée révèle une générosité immédiate. Une bouche suave aux arômes de fruits rouges : mûre et myrtille. La finale est élégante et accompagnée de notes mielleuses. Elle est dosée à 8 g/l. Idéale pour l'apéritif ou accompagner un dessert. 37€.



CHAMPAGNE EPC BRUT NATURE

Blanc de Blancs sans sucre pour déguster un Champagne au plus proche de son goût naturel... Notes minérales, saveurs fraîches d'agrumes à consommer volontiers au soleil, autour de mets iodés ou encore mieux ... en pleine nature pour accompagner un pique-nique ! Cultivés sur les coteaux du sézannais, ses raisins bénéficient d'un excellent ensoleillement, ce qui explique qu'ils sont naturellement sucrés. Chaque cuvée est issue d'un seul cépage, d'un seul terroir et d'une seule année. De plus, la marque collabore de A à Z avec les vignerons, ce qui valorise leur savoir-faire et permet de mieux les rémunérer. 29,90€ www.epc-champagne.com et réseau cavistes.



CHAMPAGNE FRANCK BONVILLE MILLÉSIME 2014

Un nez salin et brioché. Son attaque est onctueuse, facile et agréable. Ce toucher délicat s'efface pour une finale minérale et mentholée. Ce millésime a été suivi au cours de ses 5 années de vieillissement sur lattes pour trouver cet équilibre. C'est du terroir d'Avize que proviennent les raisins de cette cuvée étendard du style Bonville. Le dosage n'intervient presque pas. 39€.

Source: My Bettane Desseauve
Article: Le champagne que vous ne connaissez pas
Date: Juin 2021



Pourquoi lui
Une des rares petites coops indépendantes menée par un président qui est aussi le directeur général, ce qui n'arrive à peu près jamais dans le monde de la coopération. Et cet homme-là, c'est Damien Champy, très fin connaisseur des terroirs de ses adhérents. Une coop identitaire, ça existe ? La voilà.
On l'aime parce que
Damien Champy a entièrement repensé la gamme et ses définitions avec une certaine exigence. « Autolyse Noirs et blancs », ça donne envie d'aller voir. En fait, c'est 80 % de pinot noir et le solde en chardonnay. Bon, d'accord.
Combien et combien
79 euros.
654 magnums.
Avec qui, avec quoi
Un vin qui sort d'une coopérative peut froisser quelques esprits chagrins. Un bon champagne très agréable peut en ravir d'autres. C'est peut-être le moment de replonger dans votre carnet d'adresses.
Il ressemble à quoi
C'est un brut dosé à 8 g/l, dans un classicisme champenois revisité. Ce vin a été mis en bouteille en 2008, il a passé douze ans dans les caves de Le Brun de Neuville. Il est marqué pinot noir et arrondi, allégé presque, par le chardonnay.
La bonne heure du bonheur
Je le verrais bien en champagne d'après dîner. Il a du fond et une complexité tenue, c'est un vin de méditation.
Le hashtag
#bestbuy
Le bug
Je ne connais pas beaucoup de cavistes qui en vendent. Je le regrette.
Ce qu'en dit le Bettane+Desseauve
Sur 148 hectares, la maison Le Brun de Neuville vinifie des vignes principalement situées dans le Sézannais. Les vins séduisent par leur souplesse et leur précision aromatique. Ce sont des champagnes d'intensité moyenne, ce qui les rend agréables.

CHAMPAGNES



BOIZEL BRUT RÉSERVE
55 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay et 15 % Pinot Meunier : l'assemblage précis des trois cépages champenois : le Chardonnay choisi pour son bouquet floral et son élégance, le Pinot noir pour sa finesse et sa structure et le Pinot meunier pour son fruit et sa rondeur. Vieillissement 3 ans sur lies. 29,80€.



CHAMPAGNE HATON ENEIDE, NON MILLÉSIMÉ
Robe jaune doré, joli cordon de bulles fines d'une belle brillance. Au nez, le bouquet fruité et parfumé dévoile des arômes de fruits frais : groseille et fruits à noyau. A l'aération, on découvre des notes d'agrumes et de zestes d'orange ponctuées par une touche de fleurs séchées et de fruits secs. En bouche, l'attaque est fraîche et souple, dévoilant une belle charpente. La finale est plaisante et équilibrée. Un Champagne d'apéritif de caractère. 24,50€ au Repaire de Bacchus.



CÔTE BLANCHE – CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE
100% Chardonnay, Base 2014.
+30 % vins de réserve, assemblage éclairé de Chardonnays pulpeux et solaires, identitaires du terroir de la Côte de Sézanne. Des arômes délicats, des notes florales, d'agrumes, parfois minérales. A évolution lente, c'est le cépage idéal pour le vieillissement des vins. 27 €.



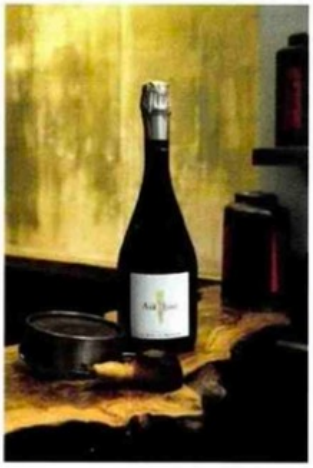
CHAMPAGNE MICHEL GENET MG BB BRUT NATURE
Ce Blanc de Blancs Grand Cru Brut est le produit-phare de la maison Genet. Il offre la maturité noble, fine et élégante du Chardonnay de cette maison. La robe est jaune pâle aux reflets or. Le nez est très floral et végétal. En bouche, des notes meringuées de noisettes et d'amandes fraîches toutes en finesse, élégance et délicatesse, terminant par une finale sur les fruits exotiques avec l'ananas et les fruits jaunes. 29,90€ au Repaire de Bacchus.

Source: **La Champagne viticole**
Article: De nouvelles gammes qui ont du sens
Date: Mars 2021

FAIT MAISON, DE A À Z

De nouvelles gammes qui ont du sens

Certes, Le Brun de Neuville doit son nom à un seigneur ayant possédé un château à Bethon. Ses descendants sont d'ailleurs toujours adhérents de la coopérative. Mais il n'était pas question d'aller puiser dans les symboles de la chevalerie lors de la refonte des gammes de cuvées. Celle-ci a été réalisée de A à Z en interne par la force commerciale et marketing (France et export) composée de Justine Petit-Boxler et Agathe Bellanger, lesquelles, pour l'occasion, étaient renforcées par une stagiaire. Durant le confinement, le trio inspiré a fait tourner neurones et logiciels avant de soumettre de jolis et audacieux projets aux élus, vite séduits.





Ni blason, ni armoiries sur les flacons donc, c'est le terroir dans toutes ses dimensions qui prime et s'exprime sur des étiquettes soignées, que l'on ne peut s'empêcher de scruter tant elles sont des invitations à s'évader dans les paysages du Sézannais. Les sens et la curiosité sont mis en éveil avant de libérer les bulles, pour d'autres évasions.

Justine et Agathe décryptent ces gammes très abouties : « Avec la gamme *Côte*, c'est l'empreinte du terroir que nous avons voulu faire ressortir. Elle se décline en cinq cuvées représentatives de la Côte de Sézanne par l'assemblage de tous ses crus. Avec la gamme *Les chemins*, place à l'empreinte de l'homme. Nous sommes dans l'approche parcellaire, dans le respect du vivant. Élaborées en cuves, en foudres et en barriques, avec des levures indigènes et sélectionnées, tirées sous liège et dégorgées à la main, ces trois cuvées sont une ode au savoir-faire vigneron. Avec *Autolyse*, on entre cette fois dans une dimension temporelle. À l'issue de la prise de mousse et lors du vieillissement en bouteille, les levures meurent progressivement. Dans le vocabulaire vinicole, on dit qu'elles s'autolysent. Ce faisant, elles libèrent des micro-organismes qui vont interagir avec le vin et lui apporter gras et complexité… Avec nos pinceaux, nous avons joué sur les dégradés de couleurs pour symboliser cette évolution s'opérant au fil d'une dizaine d'années d'élevage en cave. Enfin, avec Millésime, la nature trouve sa plénitude. Nous sommes dans l'expression de la Côte de Sézanne sur une année unique. Il s'agit de cuvées à large majorité de chardonnay, complétées par quelques gouttes de pinot noir et, là encore, vieillies en cave durant l'espace d'une décennie. »

Le rendu visuel de la démarche est important, mais Justine et Agathe insistent sur volet RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) qui les a conduites à intégrer la notion d'analyse de cycle de vie des matériaux utilisés. « Pour le papier, nous avons recouru le plus possible à du recyclé ou issu de forêts gérées durablement. Nous avons pensé au bilan carbone et banni les techniques trop gourmandes, comme l'or à chaud. Enfin, à la demande du conseil d'administration, nous avons veillé, pour la fourniture en étiquettes, collerettes, coiffes, étuis carton, etc. à nous approvisionner localement, dans la Marne. » Pour elles, pas le temps de sombrer dans la passivité, le temps de crise a été mis à profit pour repartir de l'avant avec un enthousiasme à toute épreuve. ■

Ph. Schilde

Source: **En Magnum**
Article: Les magnums d'En Magnum
Date: Mars 2021



DES INCONNNUS, DES VALEURS SÛRES, DES (RE)DÉCOUVERTES,
C'EST TOUT L'ESPRIT *EN MAGNUM* QUI PLANE SUR CES PAGES

PAR **NICOLAS DE ROUYN**

LES MAGNUMS D'*EN MAGNUM*
LE PRINTEMPS EST LÀ

Champagne Le Brun de Neuville, Autolyse Noirs et Blancs

[Pourquoi lui]
Une des rares petites coop' indépendantes menée par un président qui est aussi le directeur général, ce qui n'arrive à peu près jamais dans le monde de la coopération. Et cet homme-là, c'est Damien Champy, très fin connaisseur des terroirs de ses adhérents. Une coop' identitaire, ça existe ? La voilà.

[On l'aime parce que]
Damien Champy a entièrement repensé la gamme et ses définitions avec une certaine exigence. "Autolyse Noirs et blancs", ça donne envie d'aller voir. En fait, c'est 80 % de pinot noir et le solde en chardonnay. Bon, d'accord.

[Combien et combien]
79 euros.
654 magnums.

[Avec qui, avec quoi]
Un vin qui sort d'une coopérative peut froisser quelques esprits chagrins. Un bon champagne très agréable peut en ravir d'autres. C'est peut-être le moment de replonger dans votre carnet d'adresses.

[Il ressemble à quoi]
C'est un brut dosé à huit grammes par litre, dans un classicisme champenois revisité. Ce vin a été mis en bouteille en 2008, il a passé douze ans dans les caves de Le Brun de Neuville. Il est marqué pinot noir et arrondi, allégé presque, par le chardonnay.

[La bonne heure du bonheur]
Je le verrais bien en champagne d'après-dîner. Il a du fond et une complexité tenue, c'est un vin de méditation.

[Le hashtag]
#bestbuy

[Le bug]
Je ne connais pas beaucoup de cavistes qui en vendent. Je le regrette.

Vous devez le connaître

[Ce qu'en dit le Bettane+ Desseauve]
Sur 148 hectares, la maison Le Brun de Neuville vinifie des vignes principalement situées dans le Sézannais. Les vins séduisent par leur souplesse et leur précision aromatique. Ce sont des champagnes d'intensité moyenne, ce qui les rend agréables.



Source: **Cuisine d'aujourd'hui et de demain**
Article: La cave – spiritueux divins
Date: Mars 2021



La Cave *Spiritueux divins*

BOIZEL BRUT RÉSERVE
55 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay et 15 % Pinot Meunier : l'assemblage précis des trois cépages champenois : le Chardonnay choisi pour son bouquet floral et son élégance, le Pinot noir pour sa finesse et sa structure et le Pinot meunier pour son fruit et sa rondeur. Vieillissement 3 ans sur lies. 29.80€.

CHAMPAGNE DELAMOTTE
Pour célébrer ses 260 ans la vénérable Maison met à l'honneur son Blanc de Blancs dans un coffret à offrir ou à s'offrir. Un Champagne au caractère minéral d'une pureté totale, raconte le terroir crayeux qui l'a vu naître : notes salines, iodées, complétées par des arômes d'agrumes. Appréciable pour lui-même à l'apéritif, ce 100% chardonnay fait trinquer sa minéralité à table avec la fraîcheur des produits de la mer : tourteaux, araignées de mer, langoustines, crevettes, huîtres,... Un inconditionnel des repas de fête. Porte-bouteilles gravé aux armes de la maison avec trois bouteilles : 11 € chez les cavistes et sur la boutique en ligne www.champagne-delamotte.com

CÔTE BLANCHE – CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE
100% Chardonnay, Base 2014. +30 % vins de réserve, assemblage éclairé de Chardonnays pulpeux et solaires, identitaires du terroir de la Côte de Sézanne. Des arômes délicats, des notes florales, d'agrumes, parfois minérales. A évolution lente, c'est le cépage idéal pour le vieillissement des vins. 27 €.

CHAMPAGNE MICHEL GENET MG BB BRUT NATURE , NON MILLÉSIMÉ
Ce Blanc de Blancs Grand Cru Brut est le produit-phare de la maison Genet. Il offre la maturité noble, fine et élégante du Chardonnay de cette maison. La robe est jaune pâle aux reflets or. Le nez est très floral et végétal. En bouche, des notes meringuées de noisettes et d'amandes fraîches toutes en finesse, élégance et délicatesse, terminant par une finale sur les fruits exotiques avec l'ananas et les fruits jaunes. 29.90€ au Repaire de Bacchus.

CHAMPAGNE HATON ENEIDE, NON MILLESIME
Robe jaune doré, joli cordon de bulles fines d'une belle brillance. Au nez, le bouquet fruité et parfumé dévoile des arômes de fruits frais : groseille et fruits à noyau. A l'aération, on découvre des notes d'agrumes et de zestes d'orange ponctuées par une touche de fleurs séchées et de fruits secs. En bouche, l'attaque est fraîche et souple, dévoilant une belle charpente. La finale est plaisante et équilibrée. Un Champagne d'apéritif de caractère. 24,50€ au Repaire de Bacchus.

CHAMPAGNE CHARPENTIER - TERRE D'EMOTION BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT
80% pinot noir et 20 pinot Meunier, l'émotion singulière d'un grand Vin de Champagne d'une robe vieil or à reflets lumineux. Bulles fines et crémeuses. Nez concentré, expressif, aérien. Notes fruits rouges, toast, vanille et épices. Racé et élégant. Bouche franche à densité sphérique révélant les arômes du nez. Longueur bien présente sur une minéralité fraîche. 33€ cavistes.

TERRE D'EMOTION BRUT VERITÉ
70% Chardonay, 15% Pinot Noir et 15 % Pinot Meunier. Pureté, sincérité d'un terroir naturellement révélé. Robe or jaune à reflets verts. Bulles fines et crémeuses. Nez fin et gourmand, pur, élégant, identitaire de son terroir. Bouche ciselée, minérale calcaire et silex. Le terroir sublime l'assemblage complexe, finement fruité, d'une jolie longueur. 29€ cavistes.

VINTAGE 2008 CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE
58,2 % pinot noir, 34,2 % chardonnay, 4,8 % pinot meunier et 2,8 % pinot blanc pour une expression complexe, harmonieuse et précise. Bulle fine et généreuse, robe jaune pâle, légers reflets verts. Nez mûr, complexe et frais, floral fleurs blanches-pivoine-acacia, fruits blancs poire et agrume, épices douces réglisse zan, une note de miel. Bouche harmonieuse, fine et tendue, minérale et fraîche jusque dans la longue persistance. 28,50€ cavistes et Repaire de Bacchus.

CRÉMANT D'ALSACE CAVE DE BEBELHEIM - CUVÉE PRESTIGE
Blanc Brut Ce Crémant d'Alsace a une belle mousse fine, des arômes tout en finesse, caractéristiques des pinots auxerrois. Il a un bon équilibre et belle longueur en bouche. A la dégustation, les bulles sont fines et agréables, le vin est frais et gourmand. Idéal à l'apéritif, ou tout au long du repas. 6,80€.

CRÉMANT DE BOURGOGNE - LES VIGNERONS D'IGÉ
Blanc Brut 60% de Chardonnay et 40% de Pinot Noir. Notes d'agrumes et de fruits secs et une belle vivacité grâce au Pinot Noir. Un Crémant de caractère, qui se déguste à l'apéritif ou en accord avec des desserts. 7,10€.

LIQUEUR ORANGE CINNAMON, DOMAINES FRANCIS ABÉCASSIS – COGNAC
Cépage : Ugni-blanc 100 % Dégustation : fruité orange, finement épicé cannelle. Harmonie mets-vin : chocolat noir 85 % et +, tarte tatin, brioche façon pain perdu. 42,90€ cavistes.

DISTILLERIE MASSENEZ - DOM PACELLO ROYAL ORANGE
C'est au cœur des somptueux vergers du Val de Villé en Alsace, qu'une même famille de maîtres distillateurs depuis 1870 cultive un savoir-faire d'excellence. Ainsi est né, en 2020, Dom Pacello Royal Orange: inspiré des origines de la première Orangerie en France, créée par le célèbre Maître Jardiniste napolitain, Dom Pacello. Un concentré d'Orange obtenu par macération et distillation d'écorces d'oranges amères et douces et de zestes d'orange frais, le tout assemblé avec une sélection rigoureuse de Cognacs de la Maison Camus. Une liqueur raffinée, entre puissance et élégance. 79,90€ la carafe de 70 cl, cavistes et sur le site www.massenez.com

CALVADOS PÈRE MAGLOIRE – ÉDITION SPÉCIALE V.S.O.P
Le V.S.O.P se démarque de la gamme par une sélection de cidres de pommes exclusivement récoltés dans le Pays d'Auge, terroir délimité couvrant à peine 6% de la Normandie. Ce calvados, à la belle couleur vieil or dévoile au nez des arômes de fleurs de pommier. Au palais, saveurs vives harmonieusement associée à la fraîcheur du fruit. Il s'accorde parfaitement avec des fromages tels que le Camembert. Son goût rond et complexe fait de lui le digestif parfait. 25,50€ la bouteille 70cl avec un verre de dégustation. www.calvados-pere-magloire.com

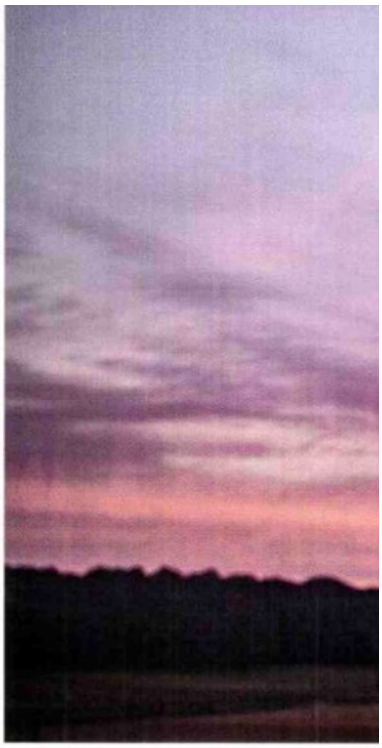
CÎROC BLACKRASPBERRY VODKA MADE IN FRANCE
Nouvelle création en édition limitée, alliance parfaite d'une vodka unique à base de raisins français et de la framboise noire, fruit rare et insolite aux notes proches de la mûre sauvage. Pour réaliser des cocktails inédits, hivernaux et festifs, ou pure. Au nez, framboise noire mure et fraîche avec des notes de fruits rouges et une douceur équilibrée. En bouche, framboise noire juteuse et arômes subtils de fruits tropicaux et d'agrumes. Finale aux notes de confiture de baies avec une touche de zeste d'agrumes. 49€ Drugstore Champs Elysées, au Liquors, rue du 4 septembre à Paris et chez les meilleurs cavistes.

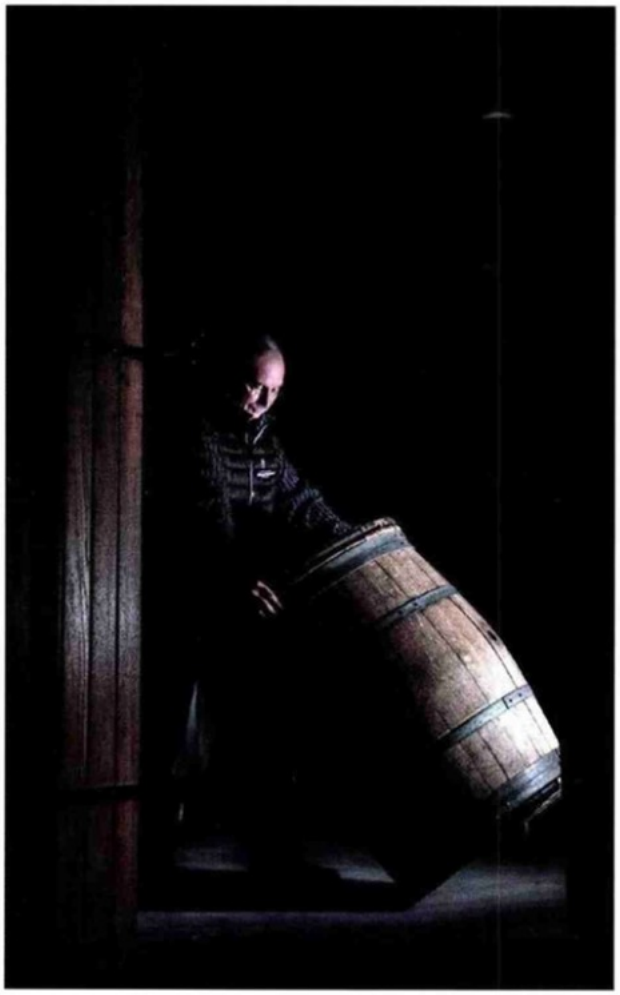
Source: **La Champagne viticole**
Article: Le Brun de Neuville, plus vigneron que jamais, toujours aussi noble d'esprit et conquérant
Date: Mars 2021

coopérative

COOPÉRATIVE DE BETHON

Le Brun de Neuville, plus vigneron que jamais, toujours aussi noble d'esprit et conquérant





La coopérative de l'ouest marnais, véritable porte-drapeau de la Côte de Sézanne, a redoublé d'effort et de créativité pour faire ressortir sa personnalité - son terroir et son identité vigneronne - à travers de nouvelles cuvées emblématiques. Rien de tel qu'une année 2020 compliquée pour se renouveler et aller à la conquête de nouveaux consommateurs via de nouveaux canaux de distribution.

« S'il reste un territoire champenois à découvrir, c'est le nôtre. Celui de la Côte de Sézanne ! » Affirmatif et déterminé, Damien Champy vend bien ce secteur de l'appellation qui, selon lui, possède « une identité propre, des spécificités à faire connaître et apprécier ». « On y produit des chardonnays pulpeux et solaires », glisse-t-il, dans un sourire communicatif. Ne perdant jamais le nord, le président de la coopérative Le Brun de Neuville rappelle que le vignoble le plus à l'ouest de l'appellation a longtemps et très naturellement été rattaché à la Côte des Blancs. Mais que l'heure est venue d'affirmer une originalité et une forme de complémentarité.

Sans remettre en question des liens historiques et géographiques anciens, on l'imagine coupant le cordon pour faire grandir un bébé prometteur, capable d'aller loin en développant ses caractéristiques, en s'appuyant sur ses valeurs. Il a de solides atouts en effet pour affirmer sa personnalité et grandir. Ils sont mis en avant, notamment, à travers la composition de nouvelles gammes de champagnes peaufinées en 2020 – pendant un confinement s'avérant pour une fois utile et fertile – par les équipes de la coop.

Source: **La Champagne viticole**
Article: Le Brun de Neuville, plus vigneron que jamais, toujours aussi noble d'esprit et conquérant
Date: Mars 2021



Révélées au grand jour il y a quelques semaines, elles ont reçu un accueil – quasi unanime – à la hauteur des espérances placées en elles (lire en page 59).

L'expression du terroir et de l'identité vigneronne

Depuis la vendange 2020, c'est la totalité des communes de la Côte de Sézanne qui abreuve la coop en raisins de qualité (90 % chardonnay, 8 % pinot noir et 2 % meunier). Damien Champy se félicite d'avoir pu réaliser cette sorte de grand chelem territorial qui conforte un ancrage de près de soixante ans d'activité et renforce l'ADN de la marque. « Nous sommes passés de dix

DAMIEN CHAMPY : ENGAGEMENT TOTAL



© Ph. Schilde

D'allure plutôt décontractée, Damien Champy, président de la coopérative de Bethon depuis 2008, a toujours les yeux rieurs et semble imperturbable. À cinquante ans tout rond, il vient pourtant de vivre une année 2020 mouvementée, plus complexe que toutes celles vécues auparavant dans ses différentes responsabilités, notamment syndicales. « C'est une année qui oblige à cogiter », confie-t-il, en appelant à se méfier de « ceux qui n'ont que des certitudes ». Le doute, cher à Descartes, est ancré en lui, mais il n'est pas pour autant un frein à son action. Après avoir été élu président de section locale du SGV en 1997, puis avoir pris des galons d'administrateur en 2011, il est devenu secrétaire général du Syndicat au cours d'une année cataclysmique sur les plans sanitaire et économique. Cela lui aura évité de tomber dans la routine du quotidien... « Dans une année comme celle que nous venons de traverser, j'ai vécu très intensément ma nouvelle fonction. L'engagement est total. C'est chronophage, mais c'est moteur car le combat à livrer se fait au jour le jour, sans relâche. » Les négociations autour des mesures de vendange prises l'été dernier auront été un des épisodes marquants de 2020 dont il se souviendra forcément. Ces moments, disons « extra-ordinaires », forgent le caractère.

Nouveau centre de pressurage : un investissement différé mais nécessaire

En mars 2020, le permis de construire était prêt à être déposé, mais le confinement imposé par le Coronavirus alors galopant est survenu et il a été jugé préférable, prudent, par les dirigeants de la coop, de temporiser un peu. Le nouveau centre de pressurage de Bethon, dont la conception a été confiée à l'architecte Giovanni Pace, verra le jour on ne sait pas encore trop quand. Pour autant, il sera nécessaire à l'évolution de la structure et se fera. « C'est un investissement lourd, chiffré à 4,50 M€ HT qui doit permettre d'intégrer des pressoirs de plus petite capacité que ceux dont nous disposons actuellement, avec une cuverie de débourbage rattachée à chacun de ces nouveaux pressoirs. Notre volonté est d'écraser les raisins provenant des différents secteurs et coteaux (du Sézannais à Villenauxe-la-Grande en passant par Bethon) en isolant toujours plus de lots, en travaillant plus finement », expose Damien Champy.

Avec les membres du CA de Le Brun de Neuville, il guette maintenant la bonne fenêtre de tir pour lancer l'opération. « Il nous faut tenir compte de l'impact économique de la pandémie Covid et pouvoir faire sortir de terre le nouvel outil sur l'emplacement même de l'ancien (datant de 1963) entre deux vendanges », complète-t-il, confiant dans la réussite de cette opération chirurgicale, vitale pour l'avenir d'une coopérative conquérante. À l'origine, Bethon était une coopérative de pressurage qui réunissait une trentaine d'adhérents. Ils sont désormais plus de 200 qui représentent un total de 157 ha de vignes.

Source: **La Champagne viticole**
Article: Le Brun de Neuville, plus vigneron que jamais, toujours aussi noble d'esprit et conquérant
Date: Mars 2021

à douze communes en apports. Nous pouvons revendiquer une production exclusivement signée par le terroir, représentative de tout le terroir. »

Il ne se prive pas de mettre en avant cet atout fédérateur et distinctif, précieux pour aller au-devant de nouveaux consommateurs, d'amateurs en recherche de typicité, d'expression du terroir. Il rappelle que dès 2019 — avant la crise, donc -, un travail de fond avait été engagé pour revenir aux fondamentaux vignerons de la coopérative. Laquelle, pour autant, veille à respecter « l'équilibre champenois » en contractant pour deux tiers de ses volumes avec les partenaires négociants et en commercialisant pour un tiers sous sa signature Le Brun de Neuville. Dans un contexte habituel, la coop expédie autour de 300 000 bouteilles par an sous sa marque déclinée en 17 cuvées. Seuls trois adhérents reprennent des bouteilles. Volontairement, la communication, l'habillage et le packaging des cuvées a basculé vers un univers qui reflète l'authenticité et à la sobriété, tout en jouant la carte de l'élégance et de la modernité.

VITICULTURE DURABLE : UN CAP VERT FIXÉ, DES MOYENS POUR L'ATTEINDRE


© Ph. Schilde

Lors d'une visite dans les brumes hivernales du Sézannais, aux antipodes de la capitale régionale, Strasbourg, le président de la Région Grand Est, Jean Rottner, a prêté une oreille particulièrement attentive aux démarches environnementales engagées et expliquées par les dirigeants de la coopérative de Bethon. La Région apporte son soutien à la filière pour aller plus loin et faire mieux dans la voie de la viticulture durable, notamment.
Après lui avoir fait découvrir des installations de cuverie (d'une capacité totale de 240 000 hl) et l'espace réservé aux fûts de vieillissement sous bois, Damien Champy a expliqué à Jean Rottner, que le cap est fixé depuis plusieurs années déjà. « Depuis 2008, à la vendange, nous séparons les raisins par cépages, par communes mais aussi par pratiques culturales. Les apports provenant des parcelles enherbées et zéro herbicide sont primés. C'est une manière d'amplifier le mouvement vers le verdissement. » Il lui a précisé que la coop de Bethon s'inscrivait pleinement dans la « dynamique enclenchée en Champagne poussant les viticulteurs à aller vers les certifications environnementales, gages de bonnes pratiques. Nous aidons les vignerons adhérents à la coop pour qu'ils évoluent en ce sens », a-t-il plaidé devant un élu convaincu.

Une stratégie commerciale repensée

« Paradoxalement, la crise et les confinements de 2020 nous ont donné du temps pour la réflexion, pour recaler notre image sur ce que nous sommes vraiment. Bref, pour en finir avec des codes qui n'étaient pas les nôtres, proches de ceux utilisés par les maisons. Les propositions formulées en interne ont séduit le conseil d'administration dans son ensemble et notre groupe des jeunes, évidemment sondé sur la question. Dans nos cercles comme à l'extérieur se dégage une belle unanimité. Les agents commerciaux en France et en Europe s'approprient le concept », souligne Damien Champy, enchanté. Le président ne doute pas que cette réorientation stratégique va porter ses fruits, notamment auprès des nouveaux circuits de distribution visés. « Depuis dix ans nous avions beaucoup développé la restauration, très fortement touchée par la crise. La mission des équipes est de rééquilibrer nos ventes en misant sur les cavistes, aussi. Dans ce domaine, les premiers retours sont bons, les commandes arrivent. Nous avons su tirer les leçons de 2020 ! », conclut-il. ■

Philippe Schilde

Source: **Terre des vins**
Article: Le Brun de Neuville : Sézanne ouvre-toi !
Date: Mars 2021

Le Brun de Neuville : Sézanne ouvre-toi !



Ci-dessus : Gilles Balthazar, chef de caves de Lebrun de Neuville.

La Coopérative Le Brun de Neuville à Bethon a revu la présentation de ses cuvées. L'objectif : porter haut les couleurs du Sézannais, une terre de plus en plus recherchée pour ses chardonnays qui peut aujourd'hui affirmer son identité.

Le Sézannais a longtemps été considéré comme un simple prolongement de la Côte des Blancs. Depuis quelques années, cette région recherchée pour ses chardonnays crémeux, entend marquer sa différence. On y trouve bien la même craie du Campanien, mais elle est plus profonde. L'exposition générale aussi se distingue : la Côte des Blancs est tournée plein Est, la Côte de Sézanne regarde vers le Sud-Est, les raisins sont plus mûrs. Enfin, il y a l'histoire : si la région s'enorgueillit de la découverte de l'une des plus anciennes vignes fossilisées au monde, « Vitis Sezannensis », le vignoble n'a été replanté que dans les années 1960 après avoir disparu au début du XXe siècle sous l'effet du phylloxéra.

C'est donc pour marquer cette identité que la Coopérative Le Brun de Neuville a décidé de revoir la présentation de ses gammes dont les noms Tradition, Authentique, et Lady de N faisaient plutôt référence aux champagnes de Maisons. Tradition est devenue **Côte**, réunissant cinq cuvées issues de larges assemblages des crus de ce vignoble, avec la volonté de privilégier l'expression directe du terroir dans toute sa pureté, en ne pratiquant que des vinifications en cuves inox. La gamme **Les Chemins** (3 cuvées) met l'accent sur les choix des hommes que ce soit en vinification ou en viticulture.

Source: **Terre des vins**
Article: Le Brun de Neuville : Sézanne ouvre-toi !
Date: Mars 2021

On recourt ainsi au tirage sous liège (l'agrafe qui remplace le muselet est un clin d'œil), on incorpore des vins fermentés avec des levures indigènes, une solera… Sur le plan viticole, le chef de cave procède à une sélection de parcelles dont les sols ont été travaillés de manière mécanique ce qui donne parfois des vins clairs plus durs, candidats idéaux pour la vinification et l'élevage en fûts et en foudres.



La gamme **Autolyse** fait référence à l'action du temps et des levures. Elle comprend les champagnes qui ont au moins 10 années de vieillissement sur lattes, dont la cuvée « Double Autolyse », vinifiée et élevée au préalable en fûts sur ses lies. L'étiquette évoque l'évolution de la couleur au fur et à mesure des années, celle du raisin, puis du vin clair et du vin arrivé à maturité… Enfin, la gamme « Millésime » laisse parler la nature qui selon les conditions climatiques de l'année peut donner au terroir des expressions différentes.

Pour cet habillage, on a voulu privilégier les industries locales, les étiquettes sont imprimées sur place. On a utilisé des encres à l'eau, banni les dorures à chaud qui ne peuvent être recyclées et opté pour un papier issu de forêts gérées durablement.

Pour approfondir cette identité, le chef de caves Gilles Balthazar continue à mener des expérimentations qui devraient encore enrichir la gamme. Cette année, la coopérative a vinifié pour la première fois un marc composé de pinot blanc et d'arbane : les vins clairs sont prometteurs, légers, limpides, avec une jolie tension en fin de bouche, ils donneront certainement naissance à une nouvelle cuvée. Autre innovation, toujours issue de la vendange 2020, Le Brun de Neuville a vinifié un rosé de saignée, qui rejoindra la gamme Le Chemin. Les jolis arômes de cerise des vins clairs démontrent que même si la Côte de Sézanne est plantée à 75% en chardonnays, les pinots noirs peuvent y donner des résultats intéressants.



Côté marché, cette refonte arrive à point nommé. Le Brun de Neuville a souffert de sa forte présence dans la restauration, frappée de plein fouet par la crise du Covid. Grâce à cette nouvelle identité visuelle qui met l'accent sur le terroir, elle peut se déployer davantage vers les cavistes, toujours sensibles à cette thématique technique. La démarche s'inscrit aussi dans la stratégie de cette coopérative qui ne souhaite pas gagner en volume pour sa marque (350.000 bouteilles) mais uniquement en valeur et maintient volontairement au sein de sa production le ratio champenois de 70% de vins vendus au négoce, et 30% conservés pour ses propres champagnes.

Terre de vins aime : Le Chemin Empreinté 35 €

https://lebrundeneuville.fr/fr

Source: **Fresh Magazine**
Article: Champagne Please
Date: Janvier 2021

#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.

Source: **Terre de vins**
Article: La carte de l'expérience
Date: Janvier 2021





La carte de l'expérience Philippe Jamesse

Arpenteur du vignoble champenois depuis vingt-six ans, Philippe Jamesse, qui fut notamment le chef sommelier du Domaine des Crayères à Reims, partage volontiers quelques conseils pour proposer une offre en champagne équilibrée à des restaurateurs désireux de sortir un peu des sentiers battus et de la facilité.

« Six références peuvent suffire pour permettre aux clients de bénéficier d'un panel intéressant sur différents aspects de cette région. Je conseille une base de deux champagnes de maisons, deux de coopératives et deux de vignerons que l'on sélectionne afin de présenter un blanc de blancs et un blanc de noirs, un vin d'assemblage et un rosé. On peut rechercher ensuite une bouteille plus iconique pour ajouter une touche prestigieuse. Enfin, pour mettre en évidence le côté contemporain de la Champagne, il est bon de toucher à la réalité d'un vignoble qui évolue vers plus de respect du terroir et du raisin avec un vin issu de la biodynamie ou bien un brut nature ou encore un extra-brut. »

Philippe Jamesse en profite pour souligner justement que *« le monde de la coopération est en plein essor et mérite qu'on s'y attarde pour saluer les efforts réalisés pour obtenir la certification Haute Qualité environnementale. De Saint-Gall dans la Côte des Blancs, Devaux dans la Côte des Bars ou encore Lebrun de Neuville dans le Sézannais montrent le chemin à suivre. »*

Et l'expert de l'effervescence de conclure par un élément essentiel que le sommelier peut mettre en avant dans sa démarche de conseil attendue par le client : *« Aujourd'hui, le champagne ne doit plus avoir l'apéritif pour seule destination. Par sa diversité de cépages comme par l'expression de ses terroirs, il trouve toute sa place dans une cuisine épurée. »*

Philippe Jamesse, sommelier consultant
ADN champagne & wine – 51100 Reims – philippe-jamesse.com

Source: La revue du vin de France
Article: Les 70 meilleurs vins des caves coopératives
Date: Janvier 2021

Les 70 meilleurs vins des caves coopératives

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

91/100

PRESS BOOK 2021

INTERNATIONAL

Country: USA
Source: Wine Enthusiast
Date: November 2021

WINE ENTHUSIAST



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

Part of a range of single-vineyard Champagnes from this producer, this is a beautifully structured wine. With richness and spice to balance the intense texture, this bottling is still young and eagerly vibrant. Drink from 2022. ***—ROGER VOSS***

RATING **94** POINTS



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

Crafted from 70-year-old vines, this Champagne comes from a single vineyard in the Côte de Sézanne. A touch of maturity gives it toast as well as spice, balancing with the crisp acidity and edge of minerality from the Chardonnay in the blend. Drink now. ***—ROGER VOSS***

RATING **93** POINTS



Le Brun de Neuville NV Le Chemin Empreinté Blanc de Blancs Extra Brut Chardonnay (Champagne)

Partially fermented in wood, this single-vineyard Champagne from the Côte de Sézanne is packed with rich Chardonnay. Spice and toast open to reveal textured white fruit flavors. With a low dosage, the bottle aging has served to soften and fill out the intense acidity. Drink now. ***—ROGER VOSS***

RATING **93** POINTS

Country: USA
Source: Wine Enthusiast
Date: November 2021

WINE ENTHUSIAST



Le Brun de Neuville NV Côte Blanche Blanc de Blancs Chardonnay (Champagne)

A blend from different vineyards across the Côte de Sézanne, this wine offers warm white fruits and white-peach richness. The mineral edge of Chardonnay cuts through the wine, balancing the ripeness. Drink now. ***—ROGER VOSS***

RATING **92** POINTS



Le Brun de Neuville NV Autolyse Noirs et Blancs (Champagne)

This producer, situated in the small region of the Côte de Sézanne, has produced an appealing blend of Pinot Noir and Chardonnay. Bright acidity is balanced by ripe red-apple and spice flavors, giving a rich Champagne that is ready to drink. ***—ROGER VOSS***

RATING **92** POINTS

Country: **Germany**
Source: Eichelmann 2022
Date: November 2021

Le Brun de Neuville ★★½

CHAMPAGNE
LE BRUN DE
NEUVILLE



Twenty-eight winegrowers founded the cooperative of Bethon in 1963; initially called La Crayère, it was renamed Le Brun de Neuville in 1973, after a noble family based in Béthon since the 19th century. The vineyards are situated in various villages of the Sézannais, with Chardonnay by far the most important variety, occupying 88% of the 150 hectares of vineyards, although there is also Pinot Noir (11%) and some Meunier. The basic champagnes are aged in stainless steel, undergo malolactic fermentation and remain in the cellar for about three years. The wines generally undergo malolactic fermentation, but this may be blocked for some batches. **The range** consists of a line with traditional wines like Grande Sélection (ex-Sélection, 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir), Extra Blanc Blanc de Blancs Extra-Brut, Tendre Rosé (48% Chardonnay, 32% Pinot Noir, 20% Pinot Noir red wine) and Côte Blanche Blanc de Blancs. The Authentique line was renamed recently, consists of Le Chemin Empreinté Blanc de Blancs, La Croisée des Chemins (75% Chardonnay, 25% Pinot Noir) and Au bout du Chemin Rosé (51% Chardonnay, 29% Pinot Noir, 20% Pinot Noir red wine), all are bottled with natural corks. The Lady de N. line consists of Blanc de Blancs, Fût de Chêne (56% Chardonnay, 44% Pinot Noir), Rosé (75% Pinot Noir, 16% Pinot Noir red wine, 9% Chardonnay), Clovis (75% Pinot Noir, 25% Chardonnay) and the new Grand Cru (100% Chardonnay). Finally there is a vintage line with a white vintage (Chardonnay with a little bit of Pinot Noir) and a Rosé (in 2012 78% Chardonnay, 20% Pinot Noir red wine, 2% Pinot Noir vinified in white). The champagnes of the Sézannais are becoming more and more interesting, as can be seen not only by a number of *récoltant manipulant*, but also by the champagnes of the Béthon cooperative. **Le Brun de Neuville champagnes** are characterized by Chardonnay, they possess freshness and fruit, substance and structure, through longer lees aging they develop elegance and finesse, they are harmonious and mostly easy to drink, very reliable, with a little lower dosage they could gain in precision. (CM)



★★	Extra Blanc Blanc de Blancs Extra-Brut	*87/100 (2020)*
★★	Côte Blanche Blanc de Blancs Brut	*87/100 (2020)*
★★	Grande Sélection Brut	*86/100 (2020)*
★★★	Le Chemin Empreinté Blanc de Blancs Extra-Brut	*88/100 (2020)*
★★	La Croisée de Chemins Blanc de Noirs & Blancs Extra-Brut	*86/100 (2020)*
★★★	Cuvée Lady de N. Cuvée Chardonnay Brut	*89/100 (2016)*
★★★	Cuvée Lady de N. Clovis Brut	*89/100 (2015)*
★★★	Lady de N. Fût de Chêne Brut	*89/100 (2020)*
★★★	Tendre Rosé Brut	*88/100 (2016)*
★★★★★	Au Bout du Chemin Rosé de Noirs & Blancs Extra-Brut	*92/100 (2020)*
★★	Cuvée Lady de N. Rosé Brut	*85/100 (2013)*
★★	Millésimé Brut 2009	*87/100 (2018)*
★★★★	Millésimé Brut 2008	*90/100 (2020)*
★★	Millésimé Brut 2006	*87/100 (2016)*
★★	Millésimé Brut **2002**	*86/100 (2011)*
★★	*Cuvée Sélection Brut*	*86/100 (2013)*

