

Côte
DE SÉZANNE
CHAMPAGNE
LE BRUN DE
NEUVILLE



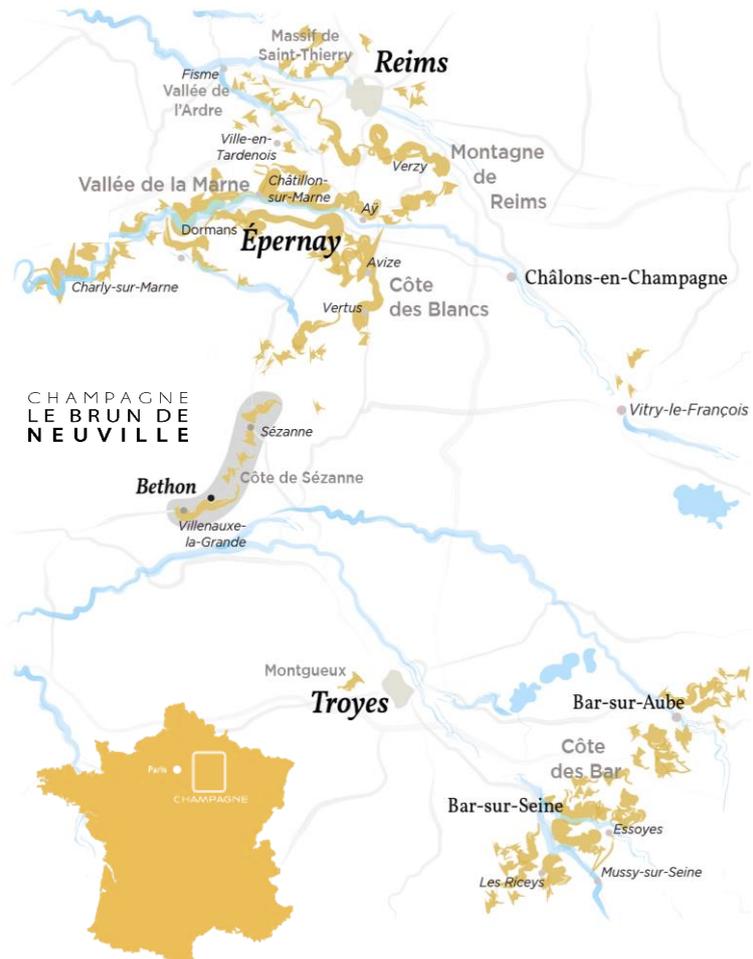
2023



Depuis son origine, Le Brun de Neuville s'est construit autour d'une histoire d'hommes et de femmes, de familles de vigneron, animés par la volonté commune de révéler la Côte de Sézanne et l'identité généreuse et solaire de ses Chardonnays.

Cette exigeante aventure d'indépendance, de savoir-faire et de faire-savoir se poursuit sous l'impulsion de Damien Champy et son équipe, dans cet « esprit de famille » qui perdurent depuis 60 ans.

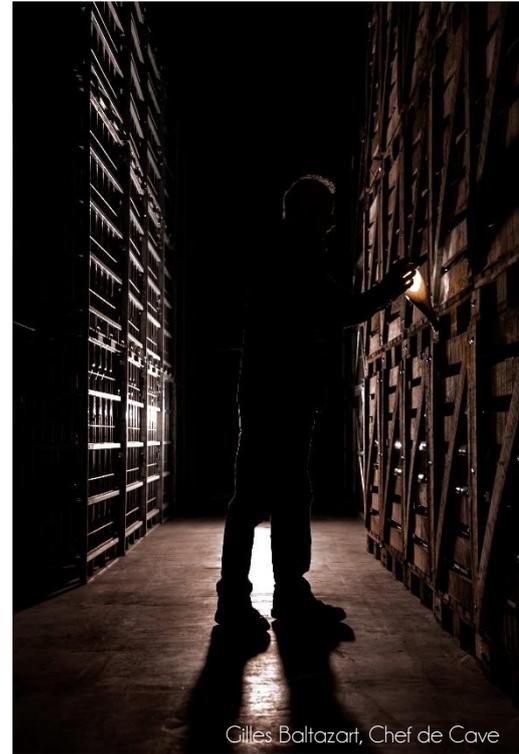
Aujourd'hui, Le Brun de Neuville s'efforce de jouer un rôle de porte-drapeau d'un terroir qui ne demande qu'à être connu.



Le Vignoble Champenois

D'Hier à Aujourd'hui

- 1959 ◦ L'Appellation Champagne est étendue vers les côteaux crayeux et ensoleillés du Sézannais. Des vignes y sont plantées, majoritairement en Chardonnay. Les premiers raisins sont vendus aux maisons de négoce.
- 1963 ◦ A l'initiative de quelques familles de vignerons de Bethon et dans le but de valoriser le fruit de leur terroir, un pressoir est installé sur le lieu-dit « La Crayère ». Les prémices de l'aventure d'indépendance et de savoir-faire Le Brun de Neuville voient le jour.
- 1965 ◦ Construction de bâtiments abritant cuveries et vendangeoirs.
- 1973 ◦ Tous souhaitent aller encore plus loin, non seulement dans l'élaboration du Champagne mais aussi sa commercialisation. Le conseil d'administration de « La Crayère » décide de créer sa propre marque commerciale : « **Champagne Le Brun de Neuville** ».
- 1974
à 1991 ◦ Construction d'un bâtiment avec des bureaux. Installation d'un local de dégorgement et d'habillage, de cuves supplémentaires (dont 6 000 hL de cuveries thermorégulées) et de quatre pressoirs de 12 000 kg.
- 1994
à 1996 ◦ Un nouveau bâtiment sort de terre, sur quatre niveaux. Deux niveaux « souterrains » abritent des caves de stockage. Au-dessus, l'administratif et l'accueil de la clientèle prennent place. A l'étage est construite une salle panoramique pour les réceptions, destinée à la location.
- 2000 ◦ Dans une volonté de préserver l'environnement, la Maison construit sa propre station d'épuration.
- 2008 ◦ Suite à l'acquisition d'un terrain communal, la Maison agrandit ses caves, toujours sur deux niveaux. Une nouvelle cuverie de vinification est aménagée, des cuves plus petites permettent d'aller plus loin dans l'approche parcellaire par cru.
- 2011 ◦ Un cellier, dédié à la vinification des vins en fûts, voit le jour afin de permettre l'élaboration de nouvelles cuvées.
- 2023 ◦ Aujourd'hui, Le Brun de Neuville commercialise 300 000 bouteilles de Champagne chaque année à travers une trentaine de pays dans le monde.



Gilles Baltazart, Chef de Cave



Damien Champoy, Président de la Cave



Le vignoble Le Brun de Neuville se situe au creux des coteaux du Sézannais, dans un des berceaux de l'appellation Champagne.

Bethon

Comme tous les vignobles septentrionaux, celui de la région de Sézanne est installé sur un coteau qui lui permet d'accumuler une grande quantité d'énergie solaire. Les différences d'altitude entre l'amont et l'aval des versants viticoles de cette région sont généralement de 25 à 40 mètres.



Montgenost

Le Vignoble

Les villages de la côte de Sézanne sont installés au cœur d'un cirque, ouvert vers le sud-est, qui échancre la côte de l'Île-de-France. Ils reposent sur la craie affleurante, recouverte de quelques centimètres de terre et constituée de granules de calcite. Sa forte porosité en fait un véritable réservoir d'eau assurant ainsi à la plante une alimentation suffisante, même lors des étés les plus secs. La craie retient l'eau par capillarité. La vigne doit donc forcer pour l'absorber, ce qui provoque une contrainte hydrique modérée au cours de la saison végétative. L'équilibre est ainsi favorisé entre les différents acides du fruit, le sucre et les précurseurs d'arômes qui seront dévoilés dans le vin à venir.

Ce terroir offre des composantes toutes particulières : climat, sol, sous-sol et relief créent une combinaison spécifique qui permet à la vigne d'offrir le meilleur d'elle-même. La nature de ce terroir permet aux cépages Chardonnay et Pinot Noir de s'épanouir merveilleusement.

Respect du Terroir & Viticulture Durable



Le vignoble s'étend sur une dizaine de crus (villages) du sud-ouest marnais ayant chacun des caractéristiques distinctes, exploitées grâce au travail du Chef de Cave et son équipe.

Le Brun de Neuville a un rôle moteur auprès de ses vignerons et les encourage à adopter des pratiques toujours plus respectueuses de l'environnement. Les raisins issus de vignes enherbées, cultivées sans herbicides, désherbées mécaniquement et certifiées Haute Valeur Environnementale (HVE) ou Viticulture Durable en Champagne (VDC) y sont valorisés.

Au moment des vendanges, les raisins récoltés à la main, sont regroupés, pressurés et vinifiés selon le cépage, le cru et les pratiques culturales. Cette rigoureuse sélection permet d'élargir la palette des vins clairs en vue des assemblages.



Savoir-faire, Exigence & Retranscription du Terroir



La Maison vinifie une large majorité de Chardonnay, cépage particulièrement prisé en Champagne pour sa finesse et sa typicité florale.

Caractéristique importante : les vins de Chardonnay se caractérisent par des arômes délicats, des notes florales, d'agrumes, parfois minérales. A évolution lente, c'est le cépage idéal pour le vieillissement des vins. Le Pinot Noir apportera quant à lui, la rondeur, la puissance et la longueur en bouche.

Damien Champy, Président depuis 2008, Gilles Baltazart, Chef de Cave depuis 1986, et leur équipe procèdent à l'assemblage de ces cuvées. Ensuite, le Champagne pourra vieillir dans les caves de la Maison. Le vieillissement d'un vin de Champagne est un processus continu qui débute en cuve, après les fermentations alcooliques et malolactiques. Il se poursuit en bouteille, au contact des lies. Les bouteilles sont stockées à 15 mètres sous terre, dans des caves à 14°C, et vieilles « sur lattes » pendant plusieurs années. La Maison Le Brun de Neuville impose à ses flacons un repos d'au moins 48 mois, bien au delà des 15 mois réglementaires.

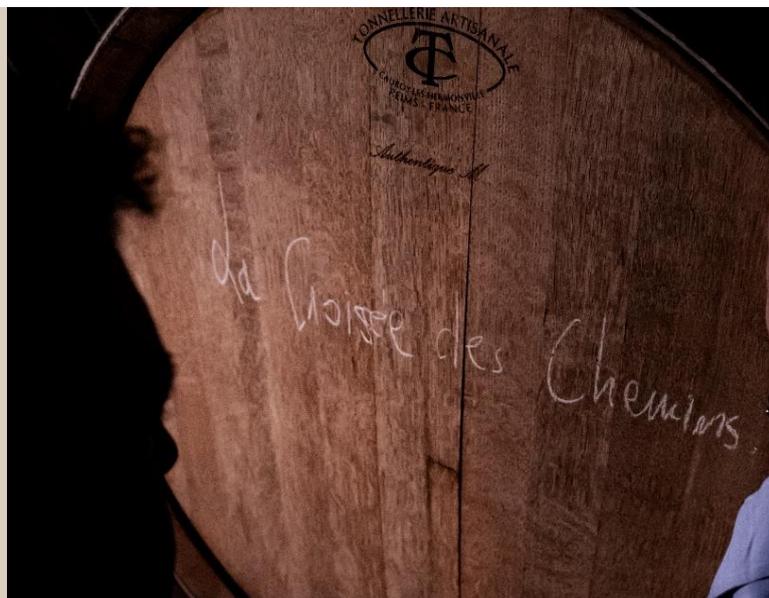
Après de longs mois de vieillissement interviendra l'ultime étape du dégorgement qui donnera aux Champagnes de la gamme Le Brun de Neuville leurs lettres de noblesse.



Élaboration & Savoir-faire

VINIFICATION & ÉLEVAGE APPROPRIÉS

En cuves, en foudres ou en barrique, avec levures indigènes ou sélectionnées, avec ou sans fermentations malolactiques,...



LE LONG VIEILLISSEMENT SUR LIES

Toutes les cuvées reposent sur leurs lies pendant un minimum de 36 mois alors que certaines patientent plus d'une décennie. Nous attachons d'autant plus d'importance au vieillissement de la gamme Les Chemins, effectué « sous liège ».



L'IMPORTANCE DES VINS DE RÉSERVE

Afin de conserver plus de fraîcheur et d'authenticité dans ses vins de réserve, Le Brun de Neuville sélectionne des vins clairs qui ne feront pas toujours de fermentation malolactique, garants d'un excellent potentiel de vieillissement.





Les gammes

CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

L'empreinte du Terroir :

« Côte »

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.

*Cette gamme se décline en 5 cuvées:
Côte Blanche, Extra Blanc, Côte Rosée,
Côte Brute & Douce Côte.*



L'empreinte de l'Homme :

« Les Chemins »

L'approche parcellaire, le respect du vivant et l'empreinte de l'Homme sont les essences d'une réflexion et d'un travail communs. Des cuvées élaborées en cuves, en foudres et en barriques, avec levures indigènes et sélectionnées, avec et sans fermentations malolactiques, tirées sous liège et dégorgées à la main.

*Déclinaison en 3 cuvées :
Le Chemin Empreinté, La Croisée des Chemins,
Au Bout du Chemin...*



Les gammes

CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE



L'empreinte du Temps :

« Autolyse »

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... Les «Autolyse», issues de parcelles sélectionnées et élevées en cave une dizaine d'années, célèbrent le temps et son empreinte sur le vin.

*Déclinaison en 3 cuvées :
Autolyse Noir & Blancs, Double Autolyse, Autolyse
Rosée..*

L'empreinte de la Nature :

« Millésime »

L'expression de la Côte de Sézanne sur une année unique ; des cuvées à large majorité de Chardonnay, complétées par quelques gouttes de Pinot Noir et vieilles en cave près d'une décennie.

*Déclinaison en 2 cuvées :
Millésime 2008, Millésime 2009*



Démarche environnementale

Notre engagement écologique se poursuit naturellement dans la réalisation de nos emballages pour cette nouvelle collection. Le respect de notre vignoble, des hommes et de nos champagnes se devait d'avoir une approche environnementale globale et cohérente.

Nos étiquettes et nos étuis sont imprimés localement en numérique pour éviter de gâcher du papier. Nos papiers sont recyclés et nous n'utilisons plus de solvants, ni d'anoblissement.

Il en est de même pour nos cartons qui sont imprimés en Champagne sur des papiers bruts, sans traitement et issus de forêts françaises ou européennes gérées durablement.

Enfin, nos coiffes sont elles aussi produites à Reims à partir d'un métal français provenant d'Alsace. Et afin d'éviter l'utilisation de plastique issu du pétrole, nous avons choisi de le remplacer par du polyéthylène issu de canne à sucre.



LBN
COLLECTION

Côte

Côte Blanche

Côte Brute

Côte Rosée

Douce Côte

Extra Blanc

Millésime

2008

2009

Autolyse

Noirs et Blancs

Rosée

Double

En Chemin

Le Chemin empreinté

La Croisée des Chemins

Au bout du Chemin



Côte

BLANCHE
CHAMPAGNE
LE BRUN DE
NEUVILLE



Côte Blanche, assemblage éclairé de Chardonnays pulpeux et solaires, identitaires du terroir de la Côte de Sézanne.

Terroir

Côte de Sézanne
Exposition: sud-est
Sol : argile et craie
Âge moyen de la vigne :
45 ans

Assemblage

100 % Chardonnay,
Base 2018
dont 25 % de vins de réserve

Vinification

Fermentation alcoolique
en cuve inox
et fût de chêne
Fermentation malo-
lactique partielle
Tirage en Juillet 2019

Vieillessement

36 mois sur lies

Dosage

Brut 8 g/l

LBN
COLLECTION

Côte
Côte Blanche
Côte Brute
Côte Rosée
Douce Côte
Extra Blanc

Millésime
2008
2009

Autolyse
Noirs et Blancs
Rosée
Double

En Chemin
Le Chemin empreinté
La Croisée des Chemins
Au bout du Chemin



Extra

B L A N C
CHAMPAGNE
LE BRUN DE
NEUVILLE



Extra Blanc interprète la minéralité crayeuse de la Côte de Sézanne, patinée par un long élevage sur lies.

Terroir

Côte de Sézanne
Exposition sud-est
Sol : argile et craie
Âge moyen de la vigne :
45 ans

Assemblage

100 % Chardonnay
Base 2019
dont 26% de vins de réserve

Vinification

Fermentation alcoolique
en cuve inox & fûts de
chêne (12%)
Fermentation malo-
lactique partielle
Tirage en Juillet 2020

Vieillessement

30 mois sur lies

Dosage

Extra-Brut 3g/l

LBN
COLLECTION

Côte
Côte Blanche
Côte Brute
Côte Rosée
Douce Côte
Extra Blanc

Millésime
2008
2009
2012 Rosé

Autolyse
Noirs et Blancs
Rosée
Double

En Chemin
Le Chemin empreinté
La Croisée des Chemins
Au bout du Chemin

Côte
B R U T E
CHAMPAGNE
LE BRUN DE
NEUVILLE



Elaborée à partir d'une majorité de Chardonnay et complétée de Pinot Noir, Côte Brute est le reflet du vignoble de la Côte de Sézanne.

Terroir

Côte de Sézanne
Exposition Sud-Est
Sol : Argile et Craie
Âge moyen de la vigne : 45 ans.

Assemblage

68% Chardonnay
32% Pinot Noir
Base 2018

Vinification

Fermentation alcoolique
en cuve inox et fût de
chêne
Fermentation malo-
lactique partielle.
Tirage en Juillet 2019

Vieillessement

36 mois sur lies

Dosage

Brut 7 g/l

LBN
COLLECTION

Côte
Côte Blanche
Côte Brute
Côte Rosée
Douce Côte
Extra Blanc

Millésime

2008
2009

Autolyse
Noirs et Blancs
Rosée
Double

En Chemin

Le Chemin empreinté
La Croisée des Chemins
Au bout du Chemin



Côte
R O S É E
CHAMPAGNE
LE BRUN DE
NEUVILLE

Dans un environnement façonné par le Chardonnay, le Pinot Noir s'affirme et relève le caractère audacieux de Côte Rosée.

Terroir

Côte de Sézanne
Exposition Sud-Est
Sol : Argile et Craie
Âge moyen de la vigne :
45 ans

Assemblage

48% Chardonnay
32% Pinot Noir
20% Pinot Noir (vin rouge)
Base 2017
dont 50 % de vins de réserve

Vinification

Fermentation alcoolique
en cuve inox
Fermentation malo-
lactique partielle
Tirage en Juin 2018

Vieillessement

54 mois sur lies

Dosage

Brut 7 g/l

LBN
COLLECTION

Côte
Côte Blanche
Côte Brute
Côte Rosée
Douce Côte
Extra Blanc

Millésime

2008
2009

Autolyse
Noirs et Blancs
Rosée
Double

En Chemin

Le Chemin empreinté
La Croisée des Chemins
Au bout du Chemin



DOUCE
Côte
CHAMPAGNE
LE BRUN DE
NEUVILLE

Avec l'ajout de sucre lors du dégorgement,
Côte se révèle Douce.

Terroir

Exposition Sud-Est
Sol : Argile et Craie
Âge moyen de la vigne :
45 ans

Assemblage

100 % Chardonnay
Base 2018
dont 25 % de vins de réserve

Vinification

Fermentation alcoolique
en cuve inox
Fermentation malo-
lactique partielle
Élevage en fût 10%
Tirage en Juillet 2019

Vieillessement

36 mois sur lies

Dosage

Demi-sec 35 g/l

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

Le Chemin Empreinté

BLANC DE 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. Campés sur ces trois piliers, «Les Chemins» empruntent la voie de l'identité et la singularité.



100% Chardonnay,
dont 25% de vins de réserve
et 7,5% de fûts
Base 2017.

À la vigne À la cave

Terroir

Côte de Sézanne
Exposition sud-est
Sol : argile et craie
Âge moyen de la vigne : 45 ans

Vinification

Fermentation lente en fûts et en cuves,
Élevage sur lies 10 mois,
Fermentation malolactique partielle

Travail de la vigne

Parcelles sélectionnées
Enherbement
Labour des sols

Vieillessement

Prise de mousse sous liège,
48 mois de cave sur lattes,
Dégorgement manuel.

Dosage

Extra Brut 4 g/l

À table

Cuvées de gastronomie révélant
puissance, finesse et vinosité.

Côte
Côte Blanche
Côte Brute
Côte Rosée
Extra Blanc

Les Chemins
Le Chemin Empreinté
La Croisée des Chemins
Au bout du Chemin

Autolyse
Noirs et Blancs
Rosée
Double

Millésime
2008
2009

Route de Chantemerle | 51260 Bethon

T +33 3 26 80 48 43 | commercial@lebrundeneuveville.fr
<http://www.lebrundeneuveville.fr>

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

La Croisée des Chemins

BLANC DE NOIRS & 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. Campés sur ces trois piliers, «*Les Chemins*» empruntent la voie de l'identité et la singularité.



75% Chardonnay
dont 10% en fûts
25% de Pinot Noir
dont 70% de vins de réserve
Base 2016

À la vigne À la cave

Terroir

Côte de Sézanne
Exposition sud-est
Sol : argile et craie
Âge moyen de la vigne : 45 ans

Travail de la vigne

Parcelles sélectionnées
Enherbement
Labour des sols

Vinification

Fermentation lente en fûts et en cuves,
Élevage sur lies 10 mois,
Fermentation malolactique partielle

Vieillessement

Prise de mousse sous liège,
48 mois de cave sur lattes,
Dégorgement manuel.

Dosage

Extra Brut 4 g/l

À table

Cuvées de gastronomie révélant
puissance, finesse et vinosité.

Côte
Côte Blanche
Côte Brute
Côte Rosée
Extra Blanc

Les Chemins
Le Chemin Empreinté
La Croisée des Chemins
Au bout du Chemin

Autolyse
Noirs et Blancs
Rosée
Double

Millésime
2008
2009

CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE
Route de Chantemerle | 51260 Bethon

T +33 3 26 80 48 43 | commercial@lebrundeneuille.fr
<http://www.lebrundeneuille.fr>

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

Au Bout du Chemin

BLANC DE NOIRS & 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

À la vigne À la cave

Terroir

Côte de Sézanne
Exposition sud-est
Sol : argile et craie
Âge moyen de la vigne : 45 ans

Vinification

Fermentation lente en fûts et en cuves,
Élevage sur lies 10 mois,
Fermentation malolactique partielle

Travail de la vigne

Parcelles sélectionnées
Enherbement
Labour des sols

Veilleissement

Prise de mousse sous liège,
48 mois de cave sur lattes,
Dégorgement manuel.

Dosage

Extra Brut 4 g/l

À table

Cuvées de gastronomie révélant
puissance, finesse et vinosité.

Côte
Côte Blanche
Côte Brute
Côte Rosée
Extra Blanc

Les Chemins
Le Chemin Empreinté
La Croisée des Chemins
Au bout du Chemin

Autolyse
Noirs et Blancs
Rosée
Double

Millésime
2008
2009

CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE
Route de Chantemerle | 51260 Bethon

T +33 3 26 80 48 43 | commercial@lebrundeneuille.fr
<http://www.lebrundeneuille.fr>

DOUBLE Autolyse

À l'issue de la prise de mousse et lors du vieillissement en bouteille, les levures meurent progressivement et *s'autolysent* : elles libèrent des molécules qui vont interagir avec le vin et lui apporter gras et complexité.

« Autolyse », cuvées élevées en cave près d'une dizaine d'années, célèbre le temps et son empreinte sur le vin.

Terroir

Côte de Sézanne
Exposition : sud-est
Sol : argile et craie
Âge moyen de la vigne : 45 ans

Assemblage

100% Chardonnay

Vinification

Vendange 2010, Tirage en Mai 2011,
Fermentation alcoolique en fût de chêne,
Fermentation malolactique totale.

Vieillessement

11 années

Dosage

5 g/l Brut



NOIRS & BLANCS Autolyse

À l'issue de la prise de mousse et lors du vieillissement en bouteille, les levures meurent progressivement et s'*autolysent* : elles libèrent des molécules qui vont interagir avec le vin et lui apporter gras et complexité.

« Autolyse », cuvées élevées en cave près d'une dizaine d'années, célèbre le temps et son empreinte sur le vin.

Terroir

Côte de Sézanne

Exposition : sud-est

Sol : argile et craie

Âge moyen de la vigne : 45 ans

Assemblage

86% Pinot Noir

14% Chardonnay

Dont 12% de vins de réserve

Vinification

Base 2008, tirage en Juin 2009

Fermentation en cuve inox

Fermentation malolactique réalisée

Vieillissement

13 années

Dosage

7 g/l Brut



Autolyse^{ROSÉE}

À l'issue de la prise de mousse et lors du vieillissement en bouteille, les levures meurent progressivement et s'*autolysent* : elles libèrent des molécules qui vont interagir avec le vin et lui apporter gras et complexité.

« Autolyse », cuvées élevées en cave près d'une dizaine d'années, célèbre le temps et son empreinte sur le vin.

Terroir

Côte de Sézanne
Exposition : sud-est
Sol : argile et craie
Âge moyen de la vigne : 45 ans

Assemblage

56% Chardonnay
26% Pinot Noir
20% Pinot Noir (vin rouge)
Dont 40% de vins de réserve

Vinification

Base 2012, tirage en juin 2013
Fermentation en cuve inox et barrique en chêne
Fermentation malolactique réalisée

Viellissement

9 années

Dosage

7 g/l Brut



2009 Millésime



L'expression de la Côte de Sézanne sur une année unique des cuvées à large majorité de Chardonnay, complétées par quelques gouttes de Pinot Noir et vieillies en cave près d'une décennie.

L'automne fut particulièrement doux mais l'hiver assez rude.
Le printemps 2009 est idéal et la vendange sera chaude.

Terroir

Exposition Sud-Est
Sol : Argile et Craie
Âge moyen de la vigne :
40 ans

Assemblage

93% Chardonnay,
7% Pinot Noir,
Millésime 2009

Vinification

Fermentation alcoolique
en cuve inox,
Fermentation malo-
lactique réalisée,
Tirage en Mars 2010

Vieillessement

144 mois sur
lies.

Dosage

Extra-Brut 6g/l

CHAMPAGNE **LE BRUN DE NEUVILLE**
Route de Chantemerle - 51260 Bethon
T +33 3 26 80 48 43 | <http://www.lebrundeneuille.fr>