

MILLESIMES

www.millesimes.fr
worldwide

CLASSEMENTS 2012

Les meilleurs vins de l'année

BORDEAUX

Médoc : la grande tradition a du bon

Pomerol : la race est à l'honneur

Saint-Émilion : la typicité est de mise

Pessac-Léognan/Graves : le terroir fait la différence

Côtes : une belle gamme à prix doux

Bordeaux Supérieur : les meilleurs valent le détour

Sauternes : le grand charme et la suavité

Liquoreux : saveurs et typicité

CHAMPAGNE

Sans concurrence

BOURGOGNE

Le grand art est d'actualité

Côte de Nuits : Vosne-Romanée, Fixin, Morey-Saint-Denis,

Marsannay, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges...

Côte de Beaune : Corton-Charlemagne, Pernand-Vergelesses,

Monthélie, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet...

Chablis : les grands vins classés

Côte Chalonnaise et Mâconnais : Rully, Pouilly-Fuissé, Mâcon...

VAL DE LOIRE

De très grands vins typés : Sancerre, Pouilly-Fumé,

Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Vouvray, Montlouis, Bourgueil,

Touraine, Chinon, Coteaux-du-Layon, Anjou, Saumur, Muscadet...

RHÔNE

Les grands vins sont nombreux : Châteauneuf-du-Pape,

Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Beaufort, Vinsobres,

Vacqueyras, Rasteau, Visan, Côtes-du-Rhône, Luberon...

ALSACE

L'amour du vin

LANGUEDOC

Le terroir, sinon rien : Corbières, Fitou, Minervois, Faugères,

Coteaux-du-Languedoc, Duché d'Uzès, Vins de Pays...

BEAUJOLAIS

Les grands vins existent bien : Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie,

Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour...

PROVENCE

Les trois couleurs ont du talent : Bandol, Bellet, Cassis, Côtes-de-

Provence, Baux de Provence, Coteaux d'Aix, Coteaux Varois, Corse...

SUD-OUEST

Les sols expliquent tout : Buzet, Cahors, Gaillac, Madiran, Jurançon...

JURA, SAVOIE, ALCOOLS

Les incontournables

La France
a du talent

Le terroir
contre la
"confiture"



L 19662 - 121 H - F: 12,00 € - AL



Flashez ce code à partir d'un téléphone
mobile et accédez gratuitement à Millésimes

BRIXON-COQUILLARD

Alain Brixon

BP 33 - 51500 Ludes

Tél. 03 26 61 11 89

Fax. 03 26 61 14 82

e-mail : alainbrixon@wanadoo.fr

www.champagne-brixon-coquillard.fr

Né en 1900 dans une famille de vignerons, Georges Coquillard a 20 ans lorsqu'il décide de se constituer un vignoble en greffant lui-même ses plants afin de produire ses propres vins. Pour lui, le mariage des années folles et le pétilllement divin du Champagne était une évidence alors... C'est dix ans plus tard, en 1932, qu'il vendait ses premières bouteilles... A la fin des années 1960, sa fille Hélène et son gendre Gabriel allaient lui succéder et donner un nouvel élan à l'aventure. Alain, son petit-fils, les rejoint à partir des années 1980, perpétuant alors le savoir-faire acquis.

Tout cela donne ce Champagne brut Réserve, ample, de bouche fraîche et ronde à la fois, de jolie robe dorée, très fin, au fruité délicat, aux senteurs de noisette et de narcisse. Le brut Prestige 2007 est élégant, tout en finesse, parfumé, de mousse riche et très fine, aux nuances légèrement miellées. Le Champagne brut rosé, aux bulles légères et onctueuses, aux notes discrètes de fraise des bois et de griotte, fort bien équilibré, est distingué et vif au palais, est à savourer avec un saumon sauce mousseline. Excellent Blanc de blancs Premier Cru, au nez dominé par les fruits mûrs et le pain brioché, avec cette pointe de fraîcheur bien caractéristique, très persistant en bouche.

Édouard BRUN & Cie

14, rue Marcel Mailly - BP 11

51160 Aÿ

Tél. 03 26 55 20 11

Fax. 03 26 51 94 29

e-mail : contact@champagne-edouard-brun.fr

www.champagne-edouard-brun.fr

Fondée en 1898 à Aÿ par Édouard Brun rejoint en 1928 par Edmond Lefèvre. En 1968, la fille d'Edmond Lefèvre Claude Delescot, prend sa suite, elle est secondée par ses fils Philippe et Emmanuel. La maison Édouard Brun fait partie de ces maisons que le gigantisme ne séduit pas. Le travail en fûts est une tradition, et certains encore en service ont plus de 40 ans. Le remuage manuel est toujours en vigueur pour les grandes cuvées qui demandent plus de temps pour évoluer. L'élaboration des cuvées et les assemblages restent une histoire de famille, afin de donner chaque année le goût typique à cette maison centenaire.

Beau Champagne L'Élégante Grand Cru brut, présenté en bouteille spéciale teinte chêne, un assemblage minutieux de Grands Crus en Pinot noir, avec une dominante de Char-



Emmanuel, Claude, Norbert et Philippe Delescot
(Champagne Édouard Brun)



**CHAMPAGNE
BRIXON-COQUILLARD**

Alain Brixon

BP 33 - 51500 Ludes

Tél. 03 26 61 11 89 - Fax. 03 26 61 14 82

e-mail : alainbrixon@wanadoo.fr

www.champagne-brixon-coquillard.fr



Champagne Édouard BRUN & Cie

14, rue Marcel Mailly - BP 11 - 51160 Aÿ

Tél. 03 26 55 20 11 - Fax. 03 26 51 94 29

e-mail : contact@champagne-edouard-brun.fr - www.champagne-edouard-brun.fr

309