

LE SAVIEZ-VOUS ?

**Le Champagne est apte
au vieillissement...
c'est un vin à part entière !**

Pour qu'un vin puisse évoluer, il lui faudra quelques caractéristiques incontournables, comme la complexité et la fraîcheur.

Au-delà du vin de fête ou de cérémonie, il peut vous apporter des émotions gustatives uniques à travers des accords mets et vins subtils. Une certaine magie se dégage des vieux Champagnes où la bulle intacte, s'allie avec élégance à la finesse des arômes tertiaires.

Leur dégustation nous propulse dans une autre dimension où les plaisirs rares se mêlent à l'instant.

Grâce à notre méthode originale, nos Champagnes millésimés ont une garde pouvant aller jusqu'à 25 ans. La conservation est idéale en magnum, où la jeunesse du Champagne est préservée ; alors qu'en bouteille, il est plus dans la temporalité.



| SAVOIR ÉVOLUER |

Notre évolution en tant que vigneron est totalement liée à la naissance de ces grands Champagnes. Rien n'est acquis, car les années se suivent mais ne se ressemblent pas ! Nous sommes donc obligés de nous remettre en question constamment afin d'adapter nos techniques aux difficultés du millésime.

Observer, s'adapter, évoluer... telle est notre devise !



02

Des racines

DANS LA TERRE

Louise Brison, c'est avant tout une histoire de famille, un savoir-faire et un savoir-être sur 4 générations.

En 1900, Louise Brison a résisté avec quelques ares de vignes à une époque où la culture de celle-ci n'était pas si lucrative... Grâce à sa ténacité, les générations ont pu se succéder et le domaine prendre une nouvelle direction en 1991, avec Francis BRULEZ qui à l'époque a débuté l'élaboration de Champagnes millésimés élevés en fûts de chêne.



Très attachée à cette terre, c'est Delphine BRULEZ, qui la pérennise aujourd'hui :

" Je suis fière d'élaborer des Champagnes qui viennent d'un terroir magnifique, choisi par mon arrière-grand-mère, Louise Brison, il y a plus de 100 ans. Elle, qui n'avait rien ou presque, s'est obstinée à garder et à cultiver cette terre. Mon travail aujourd'hui est un hommage à cette grande Dame, qui, au travers d'une vie ordinaire a créé un futur extraordinaire !

En élaborant les Champagnes Louise Brison aujourd'hui, je construis mon propre pont entre le passé et le futur, en espérant que cela traverse les générations. La gestion quotidienne de notre métier peut parfois être difficile. Notamment en pleine période de pousse de la vigne. Si la nature est clémente la gestion est plus facile, si elle est capricieuse, il faut absolument savoir se remettre en question, prendre des décisions pour s'adapter en faisant preuve d'humilité.

Ce sont les millésimes difficiles qui nous apprennent à travailler ! "





| L'OR BRUN DE L'AUBE |

Le terroir de l'Aube est unique. Il est créé par un climat particulier avec une forte influence du plateau de Langres (froid et sec), un sol composé d'une roche mère argilo-calcaire que l'on appelle la marne calcaire.

**Dans la Côte des Bars, ne cherchez pas la craie... il n'y en a pas !
Notre terroir s'apparente plus au terroir de Chablis qu'à celui de Reims. Traditionnellement, on y plante du Pinot noir, qui a une expression généreuse et racée. Mais chez Louise Brison nous avons un faible pour le Chardonnay.**

Une fois vinifié en fût, il s'exprimera tout en rondeur et en finesse. L'alliance de ces deux cépages (qui bénéficient d'un bon ensoleillement grâce à une exposition idéale de nos coteaux, situés Sud-Sud-Est à 320 m d'altitude) apporte à la fois la puissance aromatique et la complexité dont a besoin un Champagne pour évoluer.

| ÉCOUTER... | & LAISSER POUSSER

Ecouter, observer, sentir... la culture de la vigne comme la vinification et l'élevage des vins est un mélange de connaissances techniques, d'expérience mais également de ressentis. Croire que supporter un plant de vigne tout au long de son existence permet d'obtenir de bons vins est illusoire. Ce n'est pas parce qu'une vigne aura un très bel aspect que les raisins auront la qualité nécessaire pour élaborer de Grands Vins. Comme beaucoup d'espèces, l'objectif principal de la vigne est d'assurer sa pérennité. C'est donc lorsqu'elle va souffrir qu'elle va faire en sorte de mobiliser son énergie pour apporter le nécessaire à ses raisins et surtout à leurs pépins ! C'est tout simplement une question d'adaptation.

Il ne faut pas oublier que nous ne ferons jamais de Grands Vins si la maturité des raisins n'est pas au rendez-vous.



| UN TEMPS POUR TOUT ! |

Qu'est-ce qui rend ces millésimes si différents ? Le temps bien sûr !

Le climat est l'une des composantes principales qui déterminera le devenir d'un millésime. Nous avons beau travailler les vignes de la même façon sur un même sol, la pluviométrie, l'ensoleillement, le vent et les températures vont jouer un rôle prépondérant dans le devenir de la qualité des raisins d'une année et donc des vins. Il suffit de regarder les 10 années qui viennent de s'écouler pour s'apercevoir que les hivers sont de plus en plus doux et les printemps plutôt froids. Il n'y a plus beaucoup de pauses dans le cycle de circulation de la sève et cela impacte énormément la résistance de la vigne. Nous devons redoubler d'ingéniosité pour maintenir des raisins sains sans avoir recours à la chimie. Notre capacité d'adaptation est donc primordiale. Pour cela, il est important de maintenir la fertilité des sols. La vie du sol est essentielle pour la santé de la vigne, nous utilisons donc des amendements organiques et broyons les sarments après la taille. Les sols sont travaillés de façon mécanique afin d'en améliorer les propriétés physico-chimiques, l'alimentation de la plante ainsi que la disponibilité en éléments fertilisants. Nous pratiquons également de la fertilisation microbienne. C'est une méthode alternative qui nous permet d'améliorer durablement la structure et la fertilité de nos sols ainsi qu'une meilleure résistance de la plante aux maladies.

Cet ensemble d'interventions maintient et aide l'activité biologique du sol, assurant ainsi la bonne santé et la longévité de la plante.

LA PASSION EN HÉRITAGE

" Plus jeune, j'accompagnais souvent mon père lors des visites de cave. Chaque moment était unique. J'ai compris les secrets de la fabrication du Champagne au travers des histoires qu'il racontait. Les anecdotes changeaient à chaque fois.

J'ai appris beaucoup sur l'histoire de ma famille et sur les motivations qui avaient poussé mes aïeux à s'installer sur les terres de l'Aube. J'ai également pu m'apercevoir de la volonté dont mon père a fait preuve pour faire naître un Champagne qui ne respectait pas les codes !

Aller jusqu'au bout d'une démarche particulière au travers des millésimes pour créer notre singularité a demandé beaucoup de courage et d'obstination. "

Delphine





03

Pressoir

À L'ANCIENNE
& CLIN D'ŒIL À NEWTON

La technologie permet aujourd'hui d'avoir du matériel toujours plus performant...

Mais en a-t-on vraiment besoin ?

Notre pressoir traditionnel est l'emblème du pressurage champenois. Respectueux des raisins, le cycle de presse s'effectue avec des pressions basses et contrôlées. La qualité des jus est optimale pour commencer ce cycle qui les fera devenir de Grands Vins.

La gravité est maître mot lorsque l'on parle de pressurage. Un vin est beaucoup plus résistant à l'oxydation qu'un jus. Il faut donc faire attention à travailler au maximum par gravité sur les jus. C'est ce que nous faisons chez Louise Brison.

“ La tradition
dans la modernité. ”





| AINSI “FÛT”-IL MIS EN TONNEAU |

L'œnologie de ces 30 dernières années, nous a permis d'être toujours plus performants en augmentant notre maîtrise des processus de vinification. Mais ne nous sommes-nous pas un peu égarés sur le chemin du « tout-contrôle » ?

Pasteur disait lui-même que le vin était la plus saine des boissons !

“ Tous nos vins
sont vinifiés et élevés
en fûts. „

Contrôler et maîtriser pour gagner du temps ne peut que desservir la qualité des Vins. Le fût, la barrique, le tonneau, le foudre étaient les contenants ancestraux pour vinifier et élever nos vins. Mais voilà, en Champagne, le bois dérangeait ! Matériaux du vivant c'est le seul outil qui permet une interaction avec le vin.



Lorsque le même jus est vinifié puis élevé dans différents fûts de chêne, les vins à la fin de l'élevage possèdent tous leurs propres caractéristiques. Lorsqu'on les assemble, ils participent tous à la complexité qui permettra aux assemblages de vieillir sereinement.



| DE LA MISE EN BOUTEILLE... |



A la fin de l'élevage en fûts, les vins dits « tranquilles » sont prêts à être mis en bouteille.

Mais comment en arrive-t-on à un Champagne si finement pétillant ?

La célèbre Prise de Mousse champenoise est l'étape-clé dans la vinification d'un Champagne. Une méthode utilisée à travers le monde. Il s'agit tout simplement d'ajouter au vin, au moment où on le met en bouteille, des levures et du sucre. Les levures vont venir consommer le sucre et produire de l'alcool ainsi que du gaz carbonique.

Ce dernier va se dissoudre dans le vin. Lorsqu'on ouvrira la bouteille, il fera le chemin inverse et produira les fameuses Bulles de Champagne.



| ... À LA NAISSANCE | DES BULLES

Plus le vin sera complexe et plus les bulles seront fines. **L'élevage de nos Vins de Champagne en bouteilles, pendant minimum 6 ans,** permet d'obtenir ce niveau de complexité et des Champagnes qui traversent les années afin de vous offrir des sensations de dégustations hors du commun.



04

LOUISE

L'IMPERTINENTE

| LA ROBE |

Vêtue de blanc ou de rose, toujours sobre, on aime à la suivre sur le chemin de la gourmandise, jalonné par de douces fragrances de fruits, de fleurs et d'épices. On apprécie sa complexité et son bon goût !



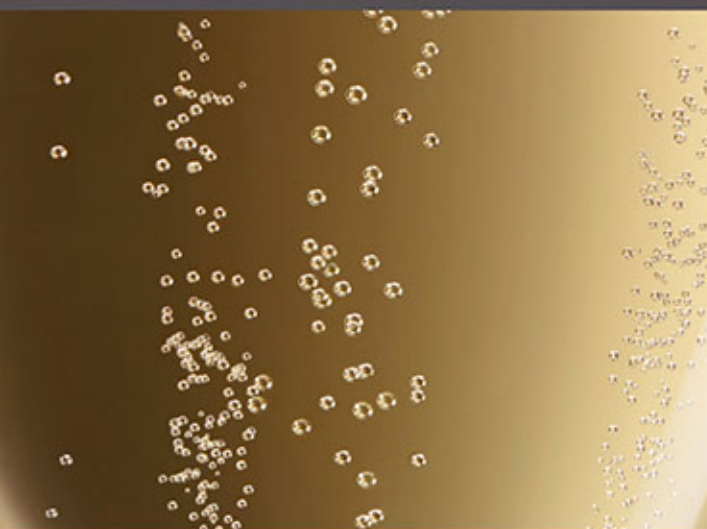
| LA COIFFE |

Coiffée d'iriodine, elle a la tête dans la nature et l'esprit au diapason ! Elle assume sa différence et porte haut l'art de vivre à la française, authentique, elle est passionnée et visionnaire...



| L'ÉTIQUETTE |

Étiquetée « Louise Brison », sa marque s'affiche au-dessus des années qui défilent ! C'est l'authentique bonheur des temps ! Elle aime à se trouver là où l'on ne l'attend pas et s'invite sur les tables gastronomiques de l'apéritif au dessert !



| EFFERVESCENCE |

Pétillante et généreuse, sa bulle traverse les années avec finesse et élégance, une effervescence au service de la qualité, sans aucun doute !



A close-up photograph of a metal chain and rods, likely part of a mechanical system. The rods are arranged in a grid-like pattern, and the chain is visible in the foreground. The background is dark with many out-of-focus light spots (bokeh), creating a sense of depth and texture. The lighting is dramatic, highlighting the metallic surfaces.

“ Légende
ou le bonheur des temps. „



05

Les trésors

DE LOUISE,
UNE COLLECTION
HAUTE COUTURE

L'originalité de la Maison Louise Brison se trouve dans sa vintothèque, les trésors du temps que peu de maisons possèdent...

Cachés et gardés pendant tant d'années... pour être révélés le temps venu !

« Légende ou le bonheur des temps »

Faire un millésime, les excellentes années, c'est courant, mais faire de chaque année un millésime, c'est tout un art !

Ce sont des Champagnes d'une rareté exquise. Et plus particulièrement notre gamme Légende, une large sélection de Champagnes millésimés de 1995 à 2005 vous est proposée en 2 qualités ; Blanc de Blancs et Assemblage de chardonnay et de pinot noir.

Des millésimes qui invitent au voyage, qui procurent des sensations uniques et des émotions rares. Vous apprécierez leur complexité, leur élégance, la finesse des arômes tertiaires, de miel, de truffes et de cuir frais... Il y en a pour tous les goûts... que l'on aime l'histoire, la complexité, ou le côté festif !

« Légende », idéale pour accompagner les moments privilégiés et les repas gastronomiques.

Légende
LOUISE BRISON

05

Magazine

1994
1995
1996
1997
1998
1999
2000
2001
2002
2003
2004
2005
2006
2007
2008
2009
2010
2011
2012
2013
2014
2016



| C'EST AVEC LES ANNÉES | QUE NAISSENT LES LÉGENDES

Notre vinothèque rassemble aujourd'hui tous les millésimes depuis la création de Louise Brison. Année après année, nous avons décidé de faire vieillir nos Champagnes dans des conditions de garde idéales. De cette façon, chaque vin évolue à son rythme.

Ces bouteilles attendront parfois plus de 20 ans avant d'être dégorgées. La patience est la vertu maîtresse de notre métier !

C'est en étant patient que naît l'originalité et surtout la rareté de nos Champagnes. Les déguster trop jeunes ne permet pas d'en apprécier toute la dimension !

05





Chaque millésime de la collection « Légende » vous est présenté dans un écrin...

Un étui prestigieux pour toutes les bouteilles et un coffret-malle en bois pour tous les magnums.

Légende
LOUISE BRISON

06



Les petites sœurs



0

6



| ENTRE BRUT...

& TENDRESSE |

Grâce à notre savoir-faire, nous ne produisons que des Champagnes millésimés, que nous commercialisons au minimum 6 ans après récolte.

Notre gamme se décline en 3 qualités différentes, un Assemblage de pinot noir et de chardonnay (disponible en magnum, demi-bouteille, bouteille et jéroboam), un Blanc de Blancs et un Champagne rosé de macération, 100% pinot noir (disponibles uniquement en bouteille).

Le dosage est toujours BRUT.



**CUVÉE GERMAIN BRULEZ
CHAMPAGNE BRUT
MILLÉSIME* 2009**

Assemblage de 50% chardonnay et de 50 % pinot noir vinifié et élevé en fûts de chêne.

Fermentation malolactique partielle. Ce vin provient de la vendange 2009 uniquement.

Millésime exceptionnel !



**CHAMPAGNE BRUT
MILLÉSIME* 2009**

Assemblage de 50 % pinot noir, 50% chardonnay vinifié et élevé en fûts de chêne.

Fermentation malolactique partielle. Ce vin est issu de la vendange 2009 uniquement.

Un Champagne d'exception avec un très grand potentiel.

- **Médailles d'Argent :**
 - Vinalies Internationales 2016,
 - Effervescents du Monde 2015,
 - Decanter World Wine Awards 2016,
 - Challenge to the Best French Wines & Beers for the USA, Miami 2016,
- **Médaille d'Or, Vinalies Nationales 2016,**
- **Guide Gault et Millau 2017.**



**LA MIGNONNE
DEMI -BOUTEILLE
CHAMPAGNE BRUT**

Assemblage de 50% pinot noir, 50 % chardonnay vinifié et élevé en fûts de chêne.



**CUVÉE TENDRESSE
BLANC DE BLANCS
MILLÉSIME 2008**

100% de chardonnay vinifié et élevé en fûts de chêne, fermentation malolactique partielle.

Ces vins proviennent de la vendange 2008 uniquement.

- **Médaille d'Argent, Decanter World Wine Awards 2016,**
- **Médailles d'Or :**
 - Chardonnay du Monde 2016,
 - Challenge to the Best French Wines & Beers for the USA, Miami 2016.



**CHAMPAGNE
ROSÉ
« L'IMPERTINENTE »**

Champagne de macération qui est élaboré avec 100% de pinot noir et élevé en fûts de chêne.

* Millésimes à venir : 2010 et 2012



Instant
Évasion
Joie de vivre
Terroir
Liberté
Originalité
Élégance
Gourmandise
Émotions
Racines
Sensation



07

Accords

SUR MESURE



Grâce à notre large gamme de Champagnes millésimés, Louise Brison s'invite à table...

Nous pouvons, en fonction de la typicité de chaque millésime, oser des accords mets et vins subtils de l'entrée au dessert et aussi divers que variés !

“ La nature en cuisine comme en amour, nous donne rarement le goût de ce qui nous est mauvais. „

Charles Baudelaire

Subtilité

Passion

Louise Brison



**| INVITATION AU VOYAGE GUSTATIF |
CRÉEZ ET INVENTEZ SANS LIMITE**



| ASSOCIEZ NOS CHAMPAGNES AVEC DÉLICE |
INÉPUISABLES SOURCES
D'INSPIRATIONS ET DE PLAISIRS



Osez l'originalité, le « ton sur ton », l'opposition ou encore la complémentarité des saveurs...
Laissez-vous porter par votre imagination, vos envies, vos goûts, par l'émotion recherchée ; et ensemble,
créons des associations raffinées... sur mesure !

Le plus bel accord est celui qui vous ressemble !



| ÉVEILLEZ VOS SENS SUR LE CHEMIN | DE LA GOURMANDISE...



LES ENTRÉES

Légende 2000 en accompagnement de poissons marinés

Cuvée Tendresse Blanc de Blancs millésime 2008 avec un plateau de fruits de mer

Millésime 2008 mariée à un foie gras poêlé

Légende 1999 associée à un foie gras de canard au marc de Champagne

...



LES VIANDES

Légende 1995 avec un bœuf bourguignon, un tajine ou encore de la cuisine asiatique aux épices

Légende 1997 et un tournedos de veau,

Légende 2002 avec un ris de veau

Légende 1999 unie à une poularde ou encore à un risotto aux cèpes et au Champagne, à un porc au caramel et à des viandes blanches sauce aigre-douce

Millésime 2009 alliée à un lapereau sauce chaource

...



LES POISSONS

Légende 1996 mariée à des coquilles St Jacques
et leur risotto crémeux au Champagne
et girolles légèrement safranées

Légende 1999 et un ceviche de dorade royale mariné
au yuzu et huile d'olive et mi-cuit de saumon

Légende 2005 avec un filet de sole crémé aux cèpes

Cuvée Tendresse Blanc de Blancs millésime 2008
associée à des queues de langoustines poêlées
aux premières asperges sauce agrumes

Légende 2003 et une rosace de noix de St Jacques
marinée sur son rougail mangue

...



LES FROMAGES

Légende 2003 et 2005 avec des comtés

Légende 1997, 1996 et 1995 avec de la fourme d'Ambert
et des bleus

...



LES DESSERTS

L'Impertinente en accompagnement d'une dacquoise
aux fraises et macarons framboise / citron vert
et pamplemousse

Légende 2005 avec des desserts
à base de fruits secs

Légende 1998 et les desserts à base de pomme

...





OS

Les voyages

DE LOUISE : UN ART
QUI S'EXPORTE...

Nous avons plaisir à voyager et découvrir les us et coutumes de chaque pays, aller à la rencontre d'autres cultures et découvrir de nouvelles saveurs...

Nous travaillons sur des marchés de niche à la recherche d'importateurs en quête d'originalité...

Nos Champagnes s'exportent aujourd'hui un peu partout sur la planète, au Canada, aux USA, au Brésil, en Chine, au Japon, en Autriche, en Allemagne, en Italie, en Belgique, en Suisse...

Mais Louise ne s'arrêtera pas là, elle continue sa prospection vers d'autres horizons, toujours à la recherche de partenariats et de belles rencontres avec pour simple bagage son Champagne !



09

L'histoire de la Monnaie

D'OR DE PROBUS



| DESCRIPTION |

“Temporum
Felicitas”

Figure virile debout posant sa main sur un bouclier sur lequel on voit quatre femmes représentant les quatre saisons ; à sa gauche, un enfant tenant une corne d'abondance ; dessous SIS (Atelier des monnaies de Siciak [ex. Yougoslavie], Siscia actuelle).



| HISTORIQUE |

Probus était un empereur qui fit la richesse viticole de la Pannonie (Hongrie, Dalmatie) et de la Moésie (Serbie, Bulgarie). Ce souverain, ami éclairé de la vigne, ne l'était pas moins du travail.

« Je ne veux pas nourrir mes soldats pour rien ! » avait-il coutume de dire, dans les rares moments où la guerre leur laissant des loisirs. Partant de ce principe pour éviter l'oisiveté mauvaise conseillère, et occuper la turbulence des légions promptes à l'indiscipline, il employait ses troupes à construire des routes, à édifier des aqueducs, à défricher les terrains ; et c'est ainsi que la Pannonie et la Moésie eurent pour premiers vignerons les légionnaires romains ; la Gaule elle-même profita de cette intelligente initiative.

Eusèbe, contemporain de Probus, nous le fait connaître dans le passage suivant : « Probus Gallos et pannonios vineas habere permisit, Almeamque et Aureum montem militari manu confitos provincialibus colendos dedit : Probus permit aux Gaulois et aux Pannoniens d'avoir de la vigne, et il donna aux habitants à cultiver des provinces le mont Alma et le mont d'Or plantés à la main même de ses soldats ».

Et c'est vers 280, que Probus abolit le régime d'exception (mis en place par ses prédécesseurs, menant des campagnes d'arrachage et n'autorisant la culture de la vigne qu'à titre exceptionnel pour faire face à la production intensive de vin) qui paralysait les viticulteurs du monde romain, et il les remit sous celui du droit commun. Plusieurs historiens mentionnent la levée de cet interdit (Eusèbe, Flavius, Eutrope et Aurelius Victor).

Probus fût assassiné en 282.





CHAMPAGNE



10, LE GRAND MALLET
10360 NOE-LES-MALLETS
FRANCE

Tél. 03 25 29 62 58 • Fax 03 25 38 68 82

champagne@louise-brison.fr
www.louise-brison.fr

Retrouvez-nous sur notre blog
www.les-millesimes-de-louise.fr

et sur

