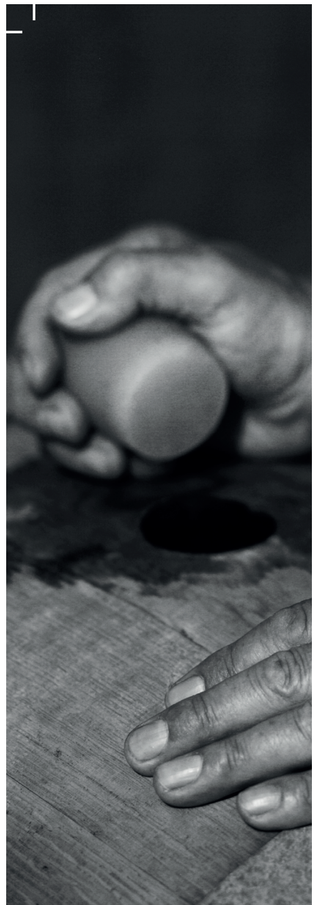

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU RATAFIA

Aussi loin que je me souvienne, ma famille a toujours travaillé la terre. Une famille aux horizons bien différents, mais au même point d'ancrage : le village de Brugny.

Je suis attaché à ce village des coteaux sud d'Epernay, comme mes vignes le sont à leur terroir.
Les vignes puisent leurs ressources dans la terre, moi je puise mon énergie sur ces terres.
Mon vignoble de 3,8 hectares occupe principalement les bords de la capitale du Champagne : il s'étend sur les crus de Brugny, Mancy et Vinay. Depuis le domaine situé sur les hauteurs du village, nous bénéficions d'une vue plongeante sur les coteaux les plus emblématiques de la région.
C'est ici, au coeur du village, où mes grands parents travaillaient la terre et possédaient quelques pieds de vignes, que mon père, Edmond, créa la marque Edmond Bourdelat.

Quelques année plus tard, en 1990, je fais mes premières armes en tant que vigneron alors que mon père était toujours à la barre. Je me suis alors passionné pour la vigne.

Chaque pied exprime sa personnalité, chaque parcelle sa spécificité, chaque cru sa typicité. J'y ai ainsi découvert toute la diversité de la Champagne.

Marqué par le brassage culturel de ma famille et par les voyages, j'ai pris progressivement conscience que mes vignes m'apportaient les mêmes possibilités de découverte et de plaisir.

Très vite, l'envie d'aller plus loin dans mon métier de vigneron me pousse à explorer l'idée de vinifier moi-même.

Amoureux du terroir, passionné par la vigne et le vin, m'embarquer dans ce nouveau défi devient une évidence, mais aussi un challenge : en 1999 je me lance et reprends seul les rênes de la Maison.
Définir une nouvelle image aux champagnes Edmond Bourdelat, était un moyen d'en apprendre d'avantage, d'évoluer et surtout de me dépasser...

Un Champagne est un vin, un très grand vin avec des bulles... Mon intention était simple : donner naissance à la véritable singularité de mes Champagnes.

En tant qu'autodidacte, ce fut un voyage semé d'embuches mais tellement riche de découvertes et de partages. L'élaboration du Champagne m'a plongé à chaque étape dans l'émerveillement d'une diversité que je n'imaginais pas. J'ai pu alors assembler chacun de mes crus, les marier les uns aux autres, et ainsi interpréter ma passion au travers de mes cuvées.

Je travaille les trois cépages : Meunier, Chardonnay et Pinot noir en pratiquant une culture de la vigne traditionnelle, et surtout en laissant la liberté à mes vignes de s'épanouir d'elles même...

Laisser s'exprimer mes vignes revient à les laisser se construire, se renforcer face aux défis de la nature, tout comme l'homme face aux défis de la vie. Ainsi n'en ressort que le meilleur, où se révèlent tous les arômes...

Les qualités de mes vins sont amplifiées par un passage systématique en fût de chêne, puis ils s'immergent pendant 3 ans minimum en caves pour atteindre leur pleine maturité.

Bruno Bourdelat

EDMOND BOURDELAT
VOYAGES EN IMMERSION
CHAMPAGNE

" Mes champagnes font partie de ma vie. Chaque jour, j'apprends d'eux. Nous évoluons, nous progressons ensemble. Ils me surprennent et m'obligent sans cesse à me surpasser. C'est en allant au plus profond d'une passion que l'on se découvre à soi-même. Je vous souhaite de belles dégustations riches en découvertes... "

Bruno Bourdelat

3 RUE DES LIMONS - 51530 BRUGNY
TÉLÉPHONE : +33(0)3 26 59 95 25
CONTACT@CHAMPAGNE-EDMOND-BOURDELAT.FR
WWW.CHAMPAGNE-EDMOND-BOURDELAT.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

EDMOND BOURDELAT
VOYAGES EN IMMERSION
CHAMPAGNE

VOYAGE EN IMMERSION

Une escale à Brugny,
pour plonger au cœur
de ma maison
...

LA RÉSERVE

BRUT / DEMI SEC

80% Meunier
20% Chardonnay

Une expression naturelle de la diversité de mon terroir.

Une partie des vins qui compose cette cuvée est élevée en fût de chêne.

Sa robe d'un jaune or brillant, mèle des senteurs florales et fruitées.

En bouche, c'est un vin rafraîchissant aux notes de fruits jaunes et généreux par ses notes délicates de fruits secs.

Parfait pour l'apéritif.

ÉMERSION

BRUT

60 % Meunier
40% Chardonnay

Sélection des terroirs pour révéler une profondeur aromatique et toute la minéralité des sols.

C'est un Champagne structuré et épanoui qui offre un beau mariage d'arômes et une belle profondeur.

Sa robe aux reflets or clair. Un nez ouvert et riche sur des fruits blancs. Une bouche riche aux notes beurrées et grillées.

Cette cuvée accompagne merveilleusement vos repas et sera tout aussi à l'aise lors de l'apéritif.

CÉNOTE

60% Chardonnay
40 % Meunier

Éveil des sens, évasion gustative, une émotion unique.

Cette cuvée se caractérise par des bulles fines et vives. Ses arômes de fruits jaunes mêlés au pamplemousse rosé lui confère une belle fraîcheur aromatique.

La bouche est souple et fraiche avec une effervescence crémeuse et fondue.

Un plaisir en toute circonstance.

"Essayer l'accord avec des coquilles Saint-Jacques."

CORALLINE

BRUT ROSÉ

65 % Meunier
20% Chardonnay
15 % Vins de Rouge (Meunier)

Élégance marine, singulière et précieuse.

Très fruitée, cette cuvée dévoile derrière sa robe rose profond un bouquet intense.

Entourée d'un très beau cordon de mousse, ses fines bulles libèrent au nez des effluves à dominante de petits fruits rouges. La longueur en bouche laisse le souvenir d'un Champagne délicat et élégant.

Champagne de tous les instants. Incomparable à l'apéritif, il vous surprendra en compagnie d'un fromage affiné ou d'un dessert à base de fruits.

L'ODYSÉE

BRUT MILLÉSIME

100% Chardonnay

Invitation à un voyage extraordinaire, moment de surprise, de découverte et d'émerveillement.

Ce millésime Blanc de Blancs demande plusieurs années de vieillissement en cave avant de donner ces arômes délicats et chaleureux qui le caractérisent. Une robe d'un or brillant aux reflets verts. Un nez fondu et complexe où se mêlent des notes crémeuses et des arômes de fleurs blanches. Une bouche ronde et délicate, marquée par des notes briochées et épicées.

Il comble à l'apéritif les amateurs de Chardonnay et leur offre un bonheur égal au cours d'un repas en accompagnement d'un poisson.

L'ESCALE

BRUT

50% Chardonnay
40 % Pinot Noir
et 10 % Meunier

Année d'exception, une escale temporelle ; prétexte à la découverte et à l'évasion.

Ce champagne millésimé se caractérise par des bulles généreuses à travers une robe vieil or. La complexité de la plénitude de ce vin s'exprime à travers un nez aux notes miellées et aux nuances torréfiées. La bouche d'une grande amplitude révèle des arômes plus épicés.

Une cuvée expressive pour accompagner vos mets raffinés.

MAGNIFISENS

BRUT

70% Chardonnay
30 % Meunier

Divine surprise. Emerveillement gustatif selon les gestes de vinification ancestraux.

Exclusivement vinifiée en fûts comme le faisaient nos arrières grands-parents, cette cuvée extra-brut demande beaucoup de soin et d'attention à l'élaboration.

Un nez intense aux notes de fruits confits et d'amande. Une bouche avec des notes boisées et grillées donne une cuvée généreuse aux arômes intenses et à la vinosité complexe.

À découvrir à l'apéritif pour en apprécier toutes les nuances.

ONDINE

BRUT

60% Chardonnay
40 % Meunier

Déesse des eaux, représentation de la féminité et de la sensualité.

Une grande dame, généreuse et gourmande pour une cuvée spéciale élaborée à partir d'un assemblage rigoureux du Chardonnay et Meunier.

Amandise se dévoile toute en finesse sous sa robe jaune clair aux reflets dorés. Expressive et généreuse, elle révèle un nez aux notes crémeuses, soutenues par des arômes de fruits à chaire blanche. Sa bouche voluptueuse et fraîche à la fois offre un bel équilibre des saveurs où se côtoient avec élégance agrumes et viennoiseries.

Cédez au plaisir de la gourmandise.

RATAFIA CHAMPENOIS

100 % Meunier
Vieillissement 2 ans en fût de chêne.

Éclat ambré subtilement boisé.

Ce ratafia est réalisé avec un distillat de vin à 94° qui est ajouté au moût de raisin. Les arômes sont ainsi préservés.

Sa couleur ambrée associée aux arômes de cacao et de noix raviront vos papilles.