



BEKIJK ONLINE
& BESTEL

Au revoir met je chocoladehaas

Le champagne est arrivé!



BRUT DE BOEURRRR

De smaak van échte champagne



Zonder Gert Crum,
geen Brut de Boeurrrr

Brut de Boeurrrr is, net als de boeren bij wie wij onze champagne halen, ontstaan uit een familie-avontuur. Al twee generaties haalden wij champagne rechtstreeks bij boerenfamilies in de Champagnestreek. Niet bij de grote huizen, maar bij makers die van druif tot fles alles zelf doen. Dat we die boeren kénnen, danken we aan Gert Crum. Elk jaar wees hij ons een nieuwe maker aan, een nieuwe fles, een nieuw verhaal. Zo legden we samen een schatkamer aan van connecties die nu Brut de Boeurrrr is.

Gert was niet zomaar een champagne-expert. Hij was dé champagne-expert van Nederland, schrijver van Champagne: Le Réveil des Terroirs – een standaardwerk over

authentieke terroir-champagnes. Kort voor zijn overlijden in januari 2024 benoemde de Franse Republiek hem tot Commandeur dans l'Ordre du Mérite Agricole: de hoogste Franse onderscheiding voor verdiensten in de landbouw, als pas tweede Nederlander ooit. Gert leerde ons kijken voorbij het etiket. Naar de grond, de boer, het ambacht. Die blik zit in elke fles die wij selecteren. Deze paasselectie is daar geen uitzondering op.

Met veel dank aan Hanneke, Bart, Thomas en Mattijs, dat wij zijn naam en nalatenschap mogen blijven meenemen in onze champagne-selectie. Of, zoals de Fransen zouden zeggen: un grand merci de tout cœur.



Boekentip

CHAMPAGNE: LE RÉVEIL DES TERROIRS
GERT CRUM & JAN BARTELSMAN
400 pagina's champagne-bijbel: van terroir tot proefnotities, van de kleinste Grand Cru-dorpen tot de mooiste makers. Voor iedereen die wil begrijpen waarom échte champagne begint bij de grond.

Le champagne est arrivé!

Pasen is in Frankrijk het moment waarop de eerste lentezon, familie aan tafel en champagne vanzelfsprekend bij elkaar horen. Pasen is champagne én het feestelijke begin van hoe mooi de lente en zomer dit jaar gaan worden.

Een schitterend paasontbijt met zalm, asperges en eieren, waar champagne de hele dag door gedronken kan worden. Want Pasen is misschien wel een nóg beter champagnemoment dan kerst, en de Fransen weten dat allang. Van de eerste bubbel bij het ontbijt tot het laatste glas bij het diner: pour eux, le champagne, c'est évident.

Je gids in Paaschampagne (en daarna)

Niet elke champagne past overal bij. Juist bij champagne moet je weten wat je waar schenkt. Brut de Boeurrrr is niet alleen jouw connectie met de ware smaak van de Champagne en de boeren die, zoals wij zeggen, nog het echte spul maken. We zijn ook je gids naar hoe champagne jouw paasweekend met familie en vrienden verrijkt. Daarom deze champagnekrant: een speciale paasselectie en gids naar je perfecte Paaschampagnel aan tafel, en naar altijd de juiste champagne, de rest van de lente en zomer door.

*Au revoir met je chocoladehaas,
Le champagne est Arrivée*

Avec plaisir,

BRUT DE BOEURRRR
De smaak van échte champagne

RRRRR



Paas-aperitief



Maison Huiban – Paul Augustin Brut Tradition

De klassieke Paas-bubbel die je zonder nadenken de hele dag kunt schenken. Deze Brut van Maison Huiban komt uit een huis dat regelmatig in de prijzen valt bij Franse concours zoals het Concours Général Agricole en de Féminalise, en vermeld wordt in de Guide Hachette. Hij is fris, rond en elegant, met fruitige tonen van appel en peer en een zachte mousse die als aperitief schittert zodra de eerste gasten binnenlopen. Hij sluit naadloos aan bij gerookte zalm, eiergerechten en lichte vis- of kipgerechten; precies het type champagne dat Fransen zelf bij een feestelijk paasontbijt of -brunch zouden inschenken.

€30
per fles incl. btw

Magnum €66
per fles incl. btw

Lam & rijke paasgerechten



Maison Huiban Brut Rosé

Als Pasen één fles champagne zou zijn qua uitstraling en smaak, dan is het deze. Waar Nederlanders rosé champagne vaak vooral als borrelbubbel zien, zetten Fransen dit soort rosé juist bewust aan tafel bij het hoofdgerecht, omdat de frisse zuren en rode fruittonen geweldig werken bij lamsvlees en andere rijke paasgerechten. Deze rosé van Maison Huiban heeft een fijne zalmroze kleur en levendige aroma's van rood fruit; zet deze fles met zijn uitgesproken roze label tussen de schalen met lam, charcuterie, quiches en salades en het is in één klap Pasen.

€31
per fles incl. btw

Magnum €68
per fles incl. btw

Asperges & haute cuisine



Maison Huiban – Grand Chardonnay Blanc de Blancs

Til je gerechten naar restaurantniveau aan je eigen eettafel. Deze 100% Chardonnay Blanc de Blancs voelt zich juist thuis waar veel andere wijnen instorten: bij witte asperges en ei. Knisperende citrus, witte bloemen en zachte brioche-tonen geven precies genoeg frisheid en structuur om asperges met hollandaise, fijne vis en zeevruchten lichter, spannender en luxer te laten smaken – sommelier-adviezen voor dit soort gerechten gaan vrijwel altijd naar Blanc de Blancs. Dit is de fles die je opentrekt als een uitroepteken op je kookkunsten.

€39
per fles incl. btw

Magnum €86
per fles incl. btw

Kaasplank & rijke diners



Labbé et Fils Brut Réserve – Premier Cru

Het maximale “champagnegevoel” voor de prijs. Deze Premier Cru Réserve uit Chamery haalt ongeveer de helft van zijn blend uit speciaal achtergehouden reservewijnen van de afgelopen tien jaar, wat zorgt voor extra diepte en rondheid zonder dat de wijn zwaarder wordt. De cuvée is Meunier-gedomineerd (50% Pinot Meunier, aangevuld met Pinot Noir en Chardonnay) en geeft rijp fruit, gekonfijt steenfruit en een subtiele toets van brioche in de afdronk. Perfect bij rijke paasdinners, stevige kazen en uitgebreide borreltafels, of als je indruk wilt maken zonder meteen naar de allerduurste fles te grijpen.

€38
per fles incl. btw

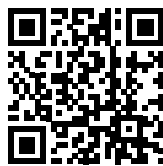
Magnum €84
per fles incl. btw

RRRR

Alle champagnes per doos van zes, magnums per fles te bestellen – scan de QR-code voor alle info, bestelling en het collectieve ophaalmoment – bestellen kan t/m 21 maart (liefst eerder), zakelijke factuur mogelijk.

RRRR

Alle champagnes per doos van zes, magnums per fles te bestellen – scan de QR-code voor alle info, bestelling en het collectieve ophaalmoment – bestellen kan t/m 21 maart (liefst eerder), zakelijke factuur mogelijk.



BEKIJK ONLINE
& BESTEL

BRUT DE BOEURRRR

Jouw Paasselectie

bestel voor
22 MAART



François Chaumont Blanc de Blancs - Grand Cru Millésime

Een echte Grand Cru-blikvanger Deze 100% Chardonnay komt uit Puisieulx, het kleinste en misschien wel best bewaarde Grand Cru-dorp van Champagne, met slechts circa 18 hectare wijngaard, waar François Chaumont met 5,5 hectare veruit de belangrijkste récoltant is. In het glas proef je rijp wit fruit (vooral peer), frisse zuren en een uitgesproken krijtachtige mineraliteit, die samen een romige maar strak frisse champagne geven die bijna om witte asperges, coquilles, fijne vis en een luxe Paasmenu vraagt.

€41

per fles incl. btw

Magnum €90

per fles incl. btw

Brut de Boeurrrr & Felix Janssen

De wereld van eten en champagne komt dit jaar prachtig samen in onze samenwerking met Felix Janssen van FJC Catering: hij verzorgt het perfecte paasmenu, wij de paasbubbels. Jij hoeft alleen nog te tafelen, want zijn Paasmenu bestel je gewoon voor thuis via www.fjccatering.nl en je ziet de gerechten alvast op zijn Instagram [@felixjanssencatering](https://www.instagram.com/felixjanssencatering).

Bon appétit et à la Champagne!



@byelisevanderlei

RRRR

Alle champagnes per doos van zes. Magnums per fles te bestellen – scan de QR-code voor alle info, bestelling en het collectieve ophaalmoment – bestellen kan t/m 21 maart (liefst eerder), zakelijke factuur mogelijk.

jouw champagnepartner in horeca & events

Brut de Boeurrrr is er niet alleen voor thuis aan de paastafel, maar ook voor restaurants, hotels en events die meer willen dan een standaard bubbel. Champagne die je niet alleen drinkt, maar voelt – én die je gasten onthouden.

Onze champagne-expert Maurits Sutorius selecteert en begeleidt champagne voor zaken en evenementen waar smaak, beleving en marge samen moeten kloppen. Van wijn maken in Bordeaux tot wijnen presenteren in New York: zijn leven draait om wijn, gastvrijheid en ervaring.

Wil je je kaart aanscherpen, een paasbrunch of lente-event neerzetten of gewoon je gasten verrassen met de ware smaak van de Champagne, van authentieke champagnemakers die alles van druif tot fles nog zelf produceren.

Meer weten of proeven wat er mogelijk is voor jouw zaak of event? Neem contact op met Maurits via brutdeboeurrrr.nl/horeca-events.

brutdeboeurrrr.nl/horeca-events



RRRR



Geen Bureau minder marketing bubbel, meer waarde

Iedere marketeer kent het verschil tussen perceived value en echte waarde. Een beetje gezonde lucht in een merk is prima, daar leven we tenslotte van. Maar bij twee producten is de bubbel wel erg ver opgelopen: traditionele marketingbureaus en, jawel, champagne.

In beide gevallen betaal je vaak meer voor het verhaal dan voor wat je daadwerkelijk krijgt. Een duur bureau met glimmend kantoor, een beroemd champagnehuis met eindeloze campagnes: de rekening ligt uiteindelijk bij jou. Met Geen Bureau en Brut de Boeurrrr willen we die afstand kleiner maken.

Wij geloven dat je moet betalen voor wat echt waarde toevoegt: vakmanschap, tijd, aandacht en kwaliteit, niet voor overbodige franje. Daarom werken we met boeren die nog het echte spul maken en zijn wij een (geen) bureau dat liever in resultaat investeert dan in pitchdecks. Zo schuiven perceived value en echte waarde weer naar elkaar toe. Zodat jij gewoon kunt genieten van een schitterend glas champagne of eerste klas marketing, zonder dat je het marketingschuim mee hoeft te drinken.



Luister naar het verhaal
van échte champagne.



RRRR

Brut de Boeurrrr & Geen Bureau

Geen Bureau is het full-service marketingteam dat staat voor minder bureau, meer kennis, kwaliteit en resultaat voor jouw merk of onderneming. Als merkbouwers vinden wij dat wij naast ondernemers moeten staan, letterlijk met onze laarzen in de klei. Zo voelen we wat jullie voelen en vertalen we directe inzichten door naar onze eigen marketingdienstverlening. Het grote voordeel? We kunnen van A tot Z laten zien hoe je een eerste klas merk bouwt én communiceert.

wijzijneenbureau.nl



Aris Thijssen



Pieter Wouters



Loek Bosman



Alexander Kahrel