

# ZONDER CHAMPAGNE GÉÉEN DECEMBER RRRR



Jij verrast dit jaar met  
**échte champagne**  
Voor in het kerstpakket,  
als relatiegeschenk, op  
kantoor of thuis

## BRUT DE BOEURRRR

Jij verdient échte champagne

voor dag, dauw en druif



## De allerlaatste dag van de champagneoogst. Wij waren erbij. En jij dus ook.

Brut de Boeurrrr brengt je dichterbij de maker, het dorp en de oogst.

Daarom stonden we eind augustus tussen onze boeurrrren, op de allerlaatste dag van de vendanges. Regen met bakken tegelijk. Druiven die van het veld moesten.

We legden die dag vast in Voor Dag, Dauw en Druif: onze mini-docu op Instagram. Zo zit je niet alleen met een fles aan tafel, maar sta je ook even in de wijngaard waar het verhaal begint.

Elke fles heeft een QR-code naar de mini-docu. Scan hem zodra de fles op tafel staat. Of kijk nu al op Instagram.

Volg @brutdeboeurrrr op Instagram  
En beleef voor dag, dauw en druif.



## Champagne: de enige echte kerstklassieker

Op de ingrediëntenlijst voor een onvergetelijke, heerlijke maand staat champagne tussen de kerstboom en de stille hoop op sneeuw. Bij elk mooi diner, op de kerstborrel op kantoor, in het kerstpakket en als extra doosje voor bij de oliebol.

December mag gevierd worden, en dat doe je met champagne.

In Frankrijk is dat niet anders. Bij le réveillon, het uitgebreide kerstdiner op kerstavond, staat de champagne al klaar voor het apéritif. Bij oesters, gerookte zalm, foie gras of gewoon een goede schaal hapjes.

Daarna mag champagne gerust meegaan naar het diner, terugkomen bij het dessert of weer op tafel komen wanneer de avond langer duurt dan gedacht.

Veel Fransen halen hun champagne gewoon bij een maker zelf. Hun dozen voor de decembermaand staan allang klaar. Voor kerst, oud en nieuw, familie, vrienden en onverwachte gasten.

Brut de Boeurrrr brengt je de fijne smaak en authentieke ervaring van wat wij échte champagne noemen. Het gaat om het dorp, het verhaal, de makers en een fles die daar deze zomer nog in de kelder heeft gelegen, gemaakt van druiven die de boer zelf van het veld heeft gehaald. Dat voel je, en dat proef je. Zeker in december.

Want jouw december verdient échte champagne. Om te geven en te vieren.

Avec plaisir,  
Le champagne est arrivé!

# RRRRR





## Zonder Gert Crum, geen Brut de Boeurrrr

Dat wij deze makers kennen, hebben we te danken aan Gert Crum. Hij leerde ons kijken voorbij het etiket: naar de grond, de boer en het ambacht. Dankzij zijn kennis, nieuwsgierigheid en introducties kennen wij de makers bij wie we vandaag onze champagne halen.

Gert was schrijver van Champagne: Le Réveil des Terroirs, een standaardwerk over authentieke terroir-champagnes. Kort voor zijn overlijden benoemde de Franse Republiek hem tot Commandeur dans l'Ordre du Mérite Agricole: de hoogste Franse onderscheiding voor verdiensten in de landbouw. Hij was pas de tweede Nederlander die deze onderscheiding ontving.

Met dank aan Hanneke, Bart, Thomas en Mattijs dat wij zijn naam en nalatenschap mogen blijven meenemen in onze selectie.

Un grand merci de tout cœur.



## Blikvangers & paradepaardjes

Voor december mag champagne zichtbaar zijn. Op tafel, onder de boom en in het glas. Daarom selecteren we niet de gebruikelijke Brut Tradition, maar de blikvangers en paradepaardjes van onze boeren. Een Grand Cru Blanc de Blancs. Een Blanc de Noirs. Een Réserve of Prestige-cuvée. Flessen die iets te vertellen hebben, nog vóór ze open zijn. Voor relaties die je wilt bedanken, collega's met wie je iets te vieren hebt of mensen aan je tafel voor wie je wilt uitpakken.



## FRANÇOIS CHAUMONT & PUISIEULX GRAND CRU

Eén Grand Cru-dorp, twee gezichten: **Chardonnay** voor finesse; **Pinot Noir** voor kracht aan tafel.

### Blanc de Blancs

Millésime

Voor ontvangst,  
oesters & verfijnde  
vis gerechten

Citrus · krijt · brioche



Grand Cru · Puisieulx · 100% Chardonnay

Deze Grand Cru Blanc de Blancs heeft frisse citrus, witte bloemen en een ziltige, krijtachtige spanning. Deze millésime heeft genoeg diepgang voor de kersttafel, maar blijft elegant en energiek. Schenk hem als eerste glas, bij oesters, coquilles, gerookte zalm of een verfijnd visgerecht.

€ 42,00

per fles incl. btw

€ 34.71 excl. btw

### Blanc de Noirs

Brut

Rood fruit · citrus · krijt

Aperitief met  
borrelplank



Grand Cru · Puisieulx · 100% Pinot Noir

Een krachtige maar verfijnde Grand Cru Pinot Noir met aardbei, rijp fruit, romige mousse en een lange, licht ziltige finale. Deze champagne heeft precies de structuur om naast charcuterie, gevogelte, paddenstoelen en rijkere kerstrecepten overeind te blijven.

€ 39,50

per fles incl. btw

€ 32.64 excl. btw

MAISON HUIBAN & JONQUERY

Lang gerijpte **Chardonnay** voor verfijning; ronde, fruitige **Pinot Meunier** voor de feesttafel.

LABBÉ & FILS & CHAMERY PREMIER CRU

Twee manieren om kerst te vieren: **royaal genieten** of zichtbaar **extra bijzonder** uitpakken.

Grand Chardonnay  
Blanc de Blancs



Jonquery · 100% Chardonnay · 9 jaar kelderrijping

Deze Blanc de Blancs heeft frisse citrus, witte bloemen en een ziltige, krijtachtige spanning. Deze millésimé heeft genoeg diepgang voor de kersttafel, maar blijft elegant en energiek. Schenk hem als eerste glas, bij oesters, coquilles, gerookte zalm of een verfijnd visgerecht.

€ 40,00

per fles incl. btw

€ 33,06 excl. btw

Blanc de Noirs  
Toute la soirée



Jonquery · 100% Pinot Meunier · 3 jaar kelderrijping

Een soepele, fruitige Blanc de Noirs van 100% Pinot Meunier met aroma's van rood fruit, een ronde aanzet en frisse lengte. Deze champagne voelt gul en toegankelijk aan tafel en blijft mooi overeind naast charcuterie, gevogelte, zachte kazen en feestelijke kerstgerechten.

€ 38,00

per fles incl. btw

€ 31.40 excl. btw

Brut Réserve  
Cuvée Réserve



Rond · gul · klein rood fruit

De royale keuze voor een volle kersttafel. De reservewijnen geven deze Premier Cru extra rondheid en vinositeit; Pinot Meunier zorgt voor gul fruit, Chardonnay voor frisheid en Pinot Noir voor structuur. Een champagne die uitnodigt tot nog een glas bij uitgebreide borrels en rijke hapjes.

€ 40,00

per fles incl. btw

€ 32,23 excl. btw

Prestige  
Moment Suprême



Brioche · witte bloemen · zachte toast

De feestelijke blikvanger in de kenmerkende gefacetteerde fles. Chardonnay en Pinot Noir van Labbés beste percelen krijgen vier tot vijf jaar tijd in de kelder. Verwacht een fijne mousse, gestoofd geel fruit, witte bloemen en subtiele brioche: voor het kerstdiner, een bijzonder cadeau of de toast van de avond.

€ 54,00

per fles incl. btw

€ 44.63 excl. btw

# JIJ WILT MEERRRRR

*Alles kan bij de boeurrrrr*

## Groot inkopen?

*De boeurrrrr doet niet anders.*

## Eigen halslabel?

*Bien sûr. Design inclusief.*

## Eigen doos?

*Ook. We zijn niet moeilijk.*

## Bezorgen?

*Wij zijn er in een champagne-flits.*

## Magnums?

*Graag zelfs.*

## Een Jeroboam?

*Drie liter. Let's go.*

## Demi-bouteille?

*Halve fles. Hele verrassing.*

## Een boeurrrrr die iets inspreekt?

*Ja. Wel in het Frans.*

## Nog gekker?

*Zoals we al zeiden: ALLES KAN.*

Rosé?  
*Bien sur.*



Ga naar de website  
Of beter, app ons direct.



salut@brutdeboeurrrrr.nl

## BRUT DE BOEURRRR

Jij verdient échte champagne



Aris Thijssen



Pieter Wouters



Alexander Kahrel



Loek Bosman

### Achter Brut de Boeurrrrr zit Geen Bureau.

Of het nu marketingbureaus of champagnehuizen zijn, soms is het verhaal mooier dan wat je ervoor krijgt. En ja, dat is ook marketing. Alleen iets te veel schuim voor onze smaak.

Daarom zijn wij een full-service marketing agency, maar geen bureau. Geen overhead. Geen verborgen kosten. Wel directe toegang tot het pure product en de kwaliteit die daarbij hoort. Net als bij onze champagne.

Jij hebt geen tijd om merk-, marketing- of champagne-expert te worden. Maar je mag erop vertrouwen dat wij dat wel zijn. Sans le schuim.

Joyeuses fêtes!

Buiten de kaart

## Maison Huiban Single Malt Whisky

Een onverwacht kerstcadeau uit hetzelfde familiehuis. Ambachtelijke Single Malt, gerijpt in onder meer champagne-, Meursault- en ratafiavaten.

prijs op aanvraag

