



L'histoire du domaine commença à la Révolution avec l'acquisition par Nicolas Fétizon, aïeul direct des Brice, de la propriété sur le terroir de Bouzy .
Le domaine résistera aux différentes crises du XIX^{ème} et XX^{ème} siècles, grâce à son activité agricole. En effet, jusqu'au début des années 70, notre famille exploitait en plus des vignes une ferme agricole.

En 1945, René BRICE reprend l'exploitation, la modernise. Il agrandit les caves familiales et lance les premières cuvées du Champagne BRICE.

En 2004, Rémi et Jean-René BRICE rejoignent la Maison. Ils achètent au cœur de Bouzy des caves creusées du XIX^{ème} siècle où peuvent être entrepillées près de 500 000 bouteilles, et ouvrent un centre de pressurage pour accueillir de nouveaux livreurs de raisins.

A LA FIN DE XIU^{EME} SIECLE, C'EST A BOUZY QUE LE PINOT NOIR, ORIGINAIRE DE BOURGOGNE, FUT INTRODUIT POUR LA PREMIERE FOIS EN CHAMPAGNE.

Le Bouzy Rouge est le témoin vivant de cette grande époque où les vins rouges issus de nos coteaux, furent l'honneur de la Champagne et le principe de sa réputation.

ASSEMBLAGE : 100% Pinot Noir



Rubis.

TERROIR : 2 parcelles vieilles vignes du vignoble de la famille Brice de Bouzy :



griotte et cassis

«Le Vaudayant» : plantation de 1964



Charpentée qui «pinote» avec du fruité où les tanins demeurent bien présents.

«Les Doyennes» : plantation de 1967



CHAMPAGNE BRICE

22, rue Gambetta 51150 bouzy - Tél. : 03 26 52 06 60

E-mail : contact@champagne-brice.com