



CHAMPAGNE  
**Vve FOURNY & FILS**  
*une Famille, un Clos, un Premier Cru*

# Le Clos Notre-Dame

Lettre d'information Automne-Hiver 2009 n°16



## EDITO

La minutie, la précision...  
ces synonymes illustrent notre quotidien de  
vignerons en quête d'excellence à tous les  
niveaux de notre métier.

Chaque détail est primordial dans les soins  
apportés à notre vignoble, dans l'élaboration  
et la présentation de nos Champagnes...

La remise en question est permanente :  
- La présentation de notre nouvel habillage ...  
- L'utilisation d'un bouchon révolutionnaire...

Cet effort permanent a été encore plébiscité  
par la presse.  
Un bel encouragement !

## SOMMAIRE

- Edito p. 1
- Vu du Clos... p. 2
- Nouvelles du Chef  
de Cave... p. 3
- Actualité... p. 4
- Côté presse... p. 4

Monique, Emmanuel  
et Charles-Henry Fourny

## VU DU CLOS ...

« Noir et Or » :  
un nouvel habit pour la Grande Réserve



Comme vous pourrez le découvrir, la couleur de l'étiquette de notre Champagne Grande Réserve Brut Vertus 1er Cru va changer.

De couleur noire, avec son écriture blanche et or, elle va conforter l'identité de cette cuvée qui est le mariage du Pinot noir et du Chardonnay :

l'une de nos interprétations personnelles de notre vignoble Premier Cru de Vertus.

A cette parure sobre et élégante, représentative de notre philosophie « haute couture », ce Champagne conserve son style pur : champagne frais et fruité, bel équilibre de vivacité et de rondeur

Un apéritif d'exception ...

## NOUVELLES DU CHEF DE CAVE...

Un bouchon révolutionnaire :  
chez Veuve Fourny depuis 3 ans



Testé depuis l'année 2001, nous fermons nos prestigieux flacons avec le bouchon « Mytik Diamant » depuis novembre 2006.

Ce bouchon est révolutionnaire à plus d'un titre :

- Il est garanti 100% « sans goût de bouchon »
- Plus élastique que les bouchons traditionnels
- Aucune dégradation possible de la surface du bouchon

Il est constitué des meilleurs lièges naturels travaillés avec le plus grand soin :  
Le liège est purifié par un procédé dit « de technologie verte », utilisé depuis quelques  
temps dans l'agroalimentaire de pointe, répondant aux conditions écologiques.

Ce diamant garantit l'intégrité de chaque cuvée : Une Révolution !

# ACTUALITÉ...

## Un champagne de terroir

BETTANE et DESSEAUVE ( *Le Monde* 2009 )

Bienheureuse Champagne, associant avec succès marketing et recherche qualitative, assemblage et expression du terroir, groupes internationaux et vigneron. Charles-Henry et Emmanuel Fourny, jeunes et sans complexes, illustrent ainsi parfaitement cette ambition nouvelle de petits producteurs bien décidés à donner une interprétation très personnelle de leur Premier Cru de Vertus.

Situé à la pointe sud de la fameuse côte des blancs, Vertus est un terroir très calcaire, intense. Alors que le champagne est un vin d'assemblage, les Fourny explorent, eux, toutes les nuances de leur production. Parmi leurs différentes cuvées, « R » constitue certainement la plus aboutie : réalisée essentiellement à partir de chardonnay vinifié en barrique, c'est un splendide vin à la bulle très fine, à l'allonge raffinée, d'une dimension délicate et subtile, développant brillamment une palette aromatique associant des notes de craie et de zeste de citron. Un régal hautement raffiné à un prix franchement d'ami.



# CÔTÉ PRESSE...

MAGAZINE HARPERS Wine & Spirit  
N°7 - MAI 2009



MAGAZINE VIN FORUM (Norvege)  
JUILLET 2009



THE FINEST WINE OF  
CHAMPAGNE  
( Fine Wine Editions-Aurum )

Grande Bretagne & USA  
SEPTEMBRE 2009



MAGAZINE LE MIGLIORI (Italie)  
2009



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

CHAMPAGNE

**VEVE FOURNY & FILS**  
une Famille, un Clos, un Premier Cru

5, rue du Mesnil • BP 12 • 51130 Vertus • Tél. : 03 26 52 16 30 • Fax : 03 26 52 20 13  
info@champagne-veuve-fourny.com - www.champagne-veuve-fourny.com