



CHAMPAGNE

**VEUVE FOURNY & FILS**

*une Famille, un Clos, un Premier Cru*



# Le journal

Automne / Hiver 2010 - Édition n° 18

## L'esprit de famille

### Notre richesse : une mosaïque de terroirs

Pour compléter notre Domaine de Vertus, déjà fort riche en diversité de terroir, nous avons pu acquérir une nouvelle parcelle en 2009. Les anciens propriétaires, une famille de vigneron, souhaitaient trouver un acquéreur avec une bonne réputation et surtout pratiquant une vinification parcellaire pouvant exprimer toutes les qualités de ce très grand terroir. Leur choix s'est porté tout naturellement sur la Maison Veuve Fourny & Fils. Nous avons depuis, le privilège d'entretenir "Les Barilliers", dans le cœur du terroir historique de Vertus. Planté de vieilles vignes de Pinot Noir, le sol redzine sur sous-sol de craie renforce le fruité pur, la fraîcheur et la très grande finesse de notre cuvée Rosé. Une rareté que nous sommes fiers de pouvoir partager avec vous. C'est donc au fil du temps que la mosaïque de terroirs s'agrandit pour proposer des champagnes à forte identité parcellaire.

*C.H. Fourny*  
Charles-Henry FOURNY



## Sommaire

- L'esprit de famille .... p. 1
- Notre choix ..... p. 2
- Au cœur des arômes . p. 2
- La vie au Clos ..... p. 3
- Les mots du vin ..... p. 3
- Flûte ou coupe ? ..... p. 3
- Recette de famille ... p. 4
- Côté presse ..... p. 4



## Notre choix

### Rosé Brut Vertus 1<sup>er</sup> Cru

Cette cuvée provient exclusivement de deux terroirs : "Les Gilottes 1<sup>er</sup> Cru", exposé Sud sur sol brun et calcaire profond. Cette parcelle réunit les conditions parfaites pour une grande expression "racée" des Pinots Noirs. Notre Rosé est le fruit d'un égrappage manuel qui révèle le savoir-faire à l'ancienne de la Maison Veuve Fourny & Fils. Nous pigeons manuellement et pratiquons une longue macération afin de révéler toute la subtilité de ces sublimes champagnes rosés. Sa robe rose paille présente des bulles fines et un cordon très persistant. Son nez est très expressif sur des arômes de framboise, de mûre légèrement vanillé. En bouche, il est purement irrésistible. C'est un champagne d'équilibre présentant une attaque vive et une bouche ample et puissante. On retrouve les fruits rouges portés par un gras et une texture très structurée. Et la finale est longue sur des notes de rose... En un mot : superbe !

*Emmanuel et Charles-Henry Fourny*



### Au cœur des arômes

**La Rose... au naturel**  
Cultivée depuis l'Antiquité, elle arrive en France au XIII<sup>e</sup> siècle, notamment dans la région de Grasse où elle était cultivée à destination de la parfumerie.  
  
... et dans les vins  
Dans les champagnes rosés, la nuance est sur de la rose fraîche, alliée souvent à la jacinthe elle surgit en fin de bouche sur des vins issus de Pinot Noir.

## La vie au Clos

### Le Pinot Noir en Côte des Blancs...

C'est une exception que nous souhaitons aborder, puisque notre village de Vertus est l'un des seuls villages de la Côte des Blancs planté avec le cépage Chardonnay à cultiver du Pinot Noir. Pourquoi, cette particularité ? Vertus présente des collines exposées Sud, Sud-Est, permettant une maturité optimale. À cela se rajoute des sols bruns sur craie profonde, donnant finesse et l'élégance... De plus, historiquement, Vertus a toujours bénéficié d'une excellente réputation pour son vin rouge "Coteau Champenois Rouge" au même titre que le Coteau d'Ambonnay, de Cumières ou le Bouzy Rouge. En plus de notre rosé, nous retrouvons ce cépage dans notre Grande Réserve, qui se constitue de 80 % Chardonnay et de 20 % de Pinot Noir. Le mariage du Pinot Noir et du Chardonnay confère au champagne d'une part fraîcheur et fruité, et d'autre part un équilibre entre vivacité et rondeur.

*E. Fourny*  
Emmanuel Fourny



### Les mots du vin

**Caudalie**  
C'est l'unité permettant de mesurer la persistance aromatique intense qui exprime la longueur en bouche d'un vin.  
  
**Une caudalie = une seconde.**  
  
Nous pouvons parler de vin de qualité lorsque la longueur atteint les 8 à 10 caudalies et de vins exceptionnels lorsque la longueur atteint 15 à 20 caudalies.



### Flûte ou Coupe ?

Nous vous conseillons de servir nos champagnes dans des flûtes, car elles se prêtent parfaitement à la formation des bulles, aident à la concentration des arômes.  
  
Chez Veuve Fourny & Fils, nous en avons même gravé à notre nom. Très élégantes, elles complètent parfaitement la dégustation.  
  
A contrario, les coupes laissent s'échapper les bulles et les arômes, beaucoup utilisées à partir des années 1930, elles disparaissent progressivement à partir des années 1980.



## Recette de famille

### Nems de foie gras et truffe :

Préparation : 35 mn.

Cuisson : 20 mn.

#### **Pour 6 personnes :**

250 g de foie gras frais - 1 truffe noire ou blanche - 1 paquet de 10 feuilles de brick - fleur de sel - poivre du moulin 5 baies - 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique.



#### **Préparation :**

Préchauffer le four à 210°C. Décoller une feuille de brick et la découper en 4 dans le sens de la longueur. Couper le foie gras en morceaux de taille moyenne. En prendre un et le poser au début d'une longueur de feuille de brick. Mettre un peu de fleur de sel, un tour de moulin 5 baies, des lamelles de truffe ainsi qu'une réduction de vinaigre balsamique sur le foie gras. Rouler la feuille de brick sur elle-même et poser le nem formé dans un plat allant au four. Réaliser l'ensemble des nems ainsi et mettre au four 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tout juste dorés. Disposer 6 à 8 pièces de nems de foie gras sur une assiette et verser quelques traits de réduction de vinaigre balsamique et quelques lamelles de truffe pour la décoration. Osez si vous le souhaitez, une petite chips de parmesan au-dessus et servez-les avec une Cuvée "R" en entrée.

## Côté presse

“Unenouvellegénération, incarnée par Charles et Emmanuel Fourny, préside désormais aux destinées de ce domaine bien implanté à Vertus, au sud de la Côte des Blancs, notamment sur le Clos Notre-Dame, qui fait partie du patrimoine familial depuis le XIX<sup>e</sup> siècle.”

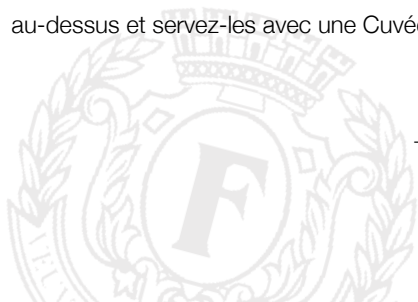
Les Meilleurs Vins de France de 2011 Guide de la RVF

“En très peu de temps, Charles-Henry et Emmanuel Fourny ont transformé cette petite Maison familiale installée à Vertus pour en faire une adresse sûre et excitante pour les amateurs de champagnes précis, vineux et authentiques. Issus essentiellement de chardonnays du village, peu ou pas dosés, ces champagnes sont à leur meilleur après quelques années de garde.”

Le grand guide des vins de France 2011 Bettane & Desseauve

5, rue du Mesnil • 51130 Vertus • France  
Tél. +33 (0)3 26 52 16 30 • Fax +33 (0)3 26 52 20 13  
info@champagne-veuve-fourny.com  
www.champagne-veuve-fourny.com

© PRÉAMBULLES - Photos non contractuelles



CHAMPAGNE  
V<sup>VE</sup> FOURNY & FILS  
une Famille, un Clos, un Premier Cru