



CHAMPAGNE

**V<sup>e</sup> FOURNY & FILS**

*une Famille, un Clos, un Premier Cru*

# Le journal

Printemps 2010 - Édition n° 17

## L'esprit de famille

### Une histoire qui commence en 1856

Fier de ce patrimoine, le Champagne est pour notre famille une passion qui s'entretient de génération en génération. Dès les années trente, notre grand-père ne se contentait pas de travailler la vigne et de porter ses raisins à maturité, il était reconnu comme un grand vinificateur. Par la suite, notre père "Roger" a poursuivi cette belle aventure en réalisant des cuvées d'exception, que notre mère a maintenu à ce niveau d'exigence.

C'est en 1992, que nous avons décidé avec mon frère Emmanuel, œnologue, de reprendre le domaine et d'instaurer une nouvelle dynamique avec une typicité terroir accentuée. Déjà conscients du potentiel de notre terroir Vertus, classé Premier Cru, nous avons réalisé une étude approfondie des sols sur la totalité de notre parcellaire. Un travail de fourmi indispensable à notre recherche d'excellence. Nous sommes aujourd'hui reconnus comme spécialistes du Vertus Premier Cru, grâce à l'expérience familiale et aux liens privilégiés et complémentaires que nous partageons avec mon frère. Déguster nos champagnes, c'est partager aussi nos valeurs.

*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
- Conseil de service... p. 3
- Recettes de famille.. p. 4
- Côté presse..... p. 4



## Notre choix

### Nouveau Millésimé 2004

Cette cuvée est vinifiée à partir de Chardonnay récolté exclusivement à la main. Nous avons rigoureusement sélectionné les meilleures vignes qui constituent ce Champagne Vertus 1<sup>er</sup> Cru.

Cette cuvée est issue d'une parcelle exposée Sud-Est, sur la commune de Vertus qui jouxte le village de Mesnil-sur-Oger. Les vignes sont plantées sur de la craie du "crétacée" supérieur au sol peu profond, type redzine, qui confère à ce millésime une personnalité à part entière. Notre Millésimé 2004 a patienté plus de 5 années dans nos caves du XIX<sup>e</sup> siècle, creusées dans la craie. C'est un vin au nez expressif de fruits blancs, comme la pêche et la mirabelle, mais aussi aux arômes de fleurs blanches, telles que l'aubépine. Nous notons également des arômes complexes de frangipane et de coing. En bouche, l'attaque est franche, ample, d'une belle élégance. C'est un champagne d'équilibre à la persistance remarquable. Il conserve fraîcheur et minéralité. Pur et droit, c'est un champagne qui pourra se déguster seul dès l'apéritif. Si vous souhaitez l'accompagner d'un mets, associez-le avec de l'Omble Chevalier, un carpaccio de St Jacques ou même du fromage, tels que le Beaufort ou le Comté.

Emmanuel et Charles-Henry Fourny



### Au cœur des arômes

#### La Brioche... au naturel

Les viennoiseries, composées de délicieuses pâtes levées et sucrées, sont d'origine autrichienne. Le croissant apparut en France, grâce à la gourmandise de Marie-Antoinette.

#### ... et dans les vins

Les arômes de pain ou de brioche caractérisent les vins effervescents issus de méthodes traditionnelles. En Champagne, le Chardonnay accentue les arômes de brioche en y associant des notes de beurre frais.

## La vie au Clos

### Une singularité : Nos vieilles vignes...

Notre Maison possède en effet des vignes âgées de plus de 39 ans en moyenne sur la totalité de la propriété, et de plus de 60 ans sur notre Clos Faubourg Notre Dame. C'est une particularité qui nous apporte concentration, minéralité et complexité. Elles ont une tortuosité accentuée des bois, une bonne homogénéité de la surface foliaire permettant de favoriser la photosynthèse et donc la concentration des sucres dans les baies. Nous entretenons ce capital en remplaçant les ceps par sélection massale, technique permettant de conserver la bio-diversité de notre vignoble.

De plus, une vigne a des racines qui descendent de 5 à 6 mètres de profondeur pour extraire tous les sels minéraux et oligo-éléments du sous-sol et de la craie. Lorsque l'enracinement est profond, le goût de terroir est plus fort que celui du cépage. Plus la racine est profonde, plus elle extrait les éléments nutritifs du terroir, garanties de la qualité des raisins. C'est le cas de notre cuvée "R", qui fait ressortir des notes salines.

*E. Fourny*

Emmanuel Fourny



### Conseils de service

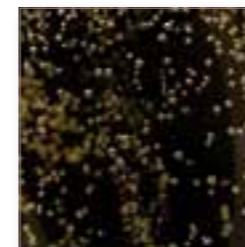
Évitez le congélateur qui va tuer les arômes et prévoyez un seau à glace ou un rafraîchisseur.

#### Comment le rafraîchir ?

Dans un seau : une bouteille qui sort de votre cave et qui est plongée dans un mélange d'eau et de glaçons pourra être servie à bonne température 15 à 20 minutes plus tard.

#### Quelle est la bonne température ?

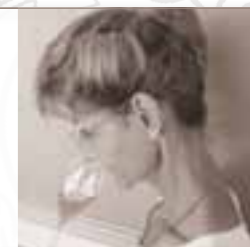
Le Champagne se boit frais mais pas glacé. Si le Champagne est jeune et vif, vous pourrez le servir frais (8°C). Par contre pour un Champagne mature ou millésimé il pourra supporter 10°C.



### Les mots du vin

#### Arômes

Odeur agréable perceptible au nez et en bouche, par rétro-olfaction, à la dégustation d'un aliment. Les arômes se classent par familles (végétales, animales, florales, fruitées, épicées, boisées, empyreumatiques...)



## Recette de famille

### Saumon rôti sauce Champagne :

Préparation : 25 mn. Cuisson : 40 mn.

#### Pour 4 personnes :

1 saumon de 1,6 kg, 2 dL de champagne brut, 500 g de pétoncles, 60 g de beurre, 1 carotte, 1 oignon, 1 dL de vin blanc, 40 g de farine, 3 cuillères à soupe de crème fraîche, ciboulette, sel, poivre.

Éplucher et émincer l'oignon et la carotte. Beurrer un plat allant au four, y déposer un lit d'oignons et de carottes émincés, poser le poisson dessus. Saler et poivrer. Ajouter le vin blanc, 1 dL de champagne et 1 dL d'eau. Recouvrir d'une feuille de papier d'aluminium beurrée et cuire à four chaud, thermostat 7 (210 °C) pendant 30 minutes en l'arrosant souvent. Ouvrir les pétoncles (comme des coquilles Saint-Jacques), les ébarber, les laver et les réserver. Récupérer le jus de cuisson du saumon le filtrer et le réserver. Faire un roux avec la farine et 40 g de beurre ; mouiller avec le jus de cuisson (2 dL environ). Ensuite, ajouter la crème fraîche, 1 dL de champagne, la ciboulette hachée et les pétoncles, faire bouillir 2 minutes. Retirer délicatement la peau du saumon. Sur un grand plat, poser le poisson et le napper de sauce chaude au champagne et aux pétoncles.



## Côté presse

Repris par une nouvelle génération, les vins de cette petite maison familiale de Vertus, sur la pointe sud de la côte des Blancs, affirment avec beaucoup de vigueur une personnalité très tranchée, pure, minérale et droite. Issus essentiellement de chardonnays du village, peu ou pas dosés, ces champagnes sont à leur apogée après quelques années de garde.

**Bettane & Desseauve 2010**

... Les frères Fourny font partie de cette nouvelle génération qui va faire de la Champagne un exemple, tant au niveau de la qualité des vins que de celui du développement durable.

**Journal de l'Union 06/01/2009**

... Champagne intense, d'une belle précision, dont émerge un séduisant parfum fruité, très expressif, autour d'une fin de bouche riche et ample. La présence de raisin rouge et de chêne lui confère de la profondeur et une belle richesse, équilibré et adroit entre l'intensité minérale de Vertus et le style de la maison...

**Robert Parker Extra Brut Cuvée "R" 93/100**



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