



CHAMPAGNE

V<sup>euve</sup> FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru

# Le journal

Automne / Hiver 2011 - Édition n° 20

## L'esprit de famille

### Les vendanges 2011 précoces

Nous avons débuté les vendanges jeudi 25 août... date inhabituelle et précoce pour la région Champagne, en raison des conditions climatiques exceptionnelles en 2011, après la sécheresse du printemps et les pluies de juillet.



Nous avons commencé par les Pinots noirs, qui ont été éraflés et mis en cuve pour la macération, destinés au Champagne Rosé 1<sup>er</sup> Cru, puis nous avons récolté les Chardonnays. Les jus engendrent un bel équilibre : très belle fraîcheur "acidulée", un fruité agréable et très parfumé.

Les vendanges ont été, cette année, très prometteuses en qualité et en quantité. Nous restons évidemment toujours réservés sur l'avenir de ces futurs vins, comme à l'habitude. Mais tous ces éléments semblent présager de très bons résultats et... peut-être un Millésimé 2011.

Patientons un peu...

*E. Fourny C.H. Fourny*

Emmanuel et Charles Fourny

## Sommaire

- L'esprit de famille ..... p. 1
- Les vendanges 2011 chez Veuve Fourny... p. 2
- Notre choix : Cuvée Grande Réserve ..... p. 3
- Recette de famille..... p. 4
- Côté presse..... p. 4



## Recette de famille

# Foie gras poêlé au jus de miel et pommes cuites :

Préparation : 10 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

### Entrée 4 personnes :

- Foie gras de canard cru (450 grammes)
- Pomme Grany Smith (2 pièces)
- 1/2 citron
- Miel (2 cuillères à soupe)
- Vinaigre Balsamique (1 cuillère à soupe)
- Armagnac (1 cl)



### Préparation :

Faites cuire à feu doux les pommes et les flamber à l'Armagnac. Ajoutez le miel, le jus de citron et le vinaigre balsamique. Continuez à cuire à feu doux. Découpez le foie gras en 4 grosses tranches épaisses et salez-les. Faites saisir le foie gras 1 minute de chaque côté dans une poêle bien chaude. Votre foie gras est prêt, servez-le bien chaud, accompagné du jus de miel et des pommes cuites.



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

## Actualités

**Hugh Johnson's pocket wine book 2011 >**  
Veuve Fourny rising Côte des Blancs star at Vertus : ★★★★★ Extra-Brut 02 and new Rougemont rosé for release in 2011/2012.



## WELT am SONNTAG

**Welt am Sonntag - 22 Mai 2011 ^**  
Hochkarätige Blanc de Blancs. Weinexperte Gehard Eichelmann

**Expert's choice July 2010 - Decanter**  
**The World's best wine magazine >** **Decanter**  
Brut Nature 17,5/20 - 4 étoiles



### < Le Guide Bettane & Desseuve des vins de France Sélection 2012

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, vigneux et authentiques.

### Le Guide des Meilleurs Vins de France - RVF 2012 >

Une nouvelle génération, (...), 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...



**< NOUS SERONS PRÉSENT AU GRAND TASTING AU CARROUSEL DU LOUVRE À PARIS - DU 2 AU 3 DÉCEMBRE 2011.**

CHAMPAGNE

**VE FOURNY & FILS**

une Famille, un Clos, un Premier Cru