



CHAMPAGNE

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

une Famille, un Clos, un Premier Cru



# Le journal

Automne / Hiver 2012 - Édition n° 22

## Édito

Nous avons terminé les travaux de notre nouveau bâtiment qui accueille désormais notre cuverie. Nous sommes très heureux d'avoir pu intégrer cette nouvelle architecture au sein de notre domaine. Pour le choix des matériaux, nous avons opté pour la pierre, le bois et l'acier.



Un nouvel outil indispensable pour réaliser un travail de qualité sur de petits contenants. La place commençait à nous manquer, il devenait nécessaire d'avoir plus d'espace car la garde des bouteilles sur lie en cave, permettant d'affiner et d'affirmer le style de nos Premiers Crus, exige plus de trois années de vieillissement. Nous pourrions ainsi continuer à vous proposer notre travail d'orfèvre qui consiste à sélectionner au mieux l'expression parcellaire. Un véritable challenge au quotidien que nous sommes heureux de relever à chaque millésime.

Vous souhaitant une bonne lecture et de très bonnes fêtes de fin d'année.

*C.H. Fourny*  
*E. Fourny*

Emmanuel et Charles-Henry Fourny

## Sommaire

- Édito ..... p. 1
- Le Clos Faubourg Notre-Dame...p. 2-3
- Côté presse..... p. 4

# Le Clos Faubourg Notre-Dame, un monopole de la Maison Veuve Fourny...



## Un peu d'histoire

C'est le décret du 19 août 1921 qui réglemente très strictement l'utilisation du terme « clos ». Il faut que ce soit un endroit ceint, de mur ou non (haie, grillage), qu'un cavalier ne peut franchir avec sa monture. Le champagne qui porte le nom de clos doit être produit uniquement avec des raisins issus de cet endroit. Il existe très peu de clos en Champagne, c'est un véritable privilège que d'en posséder un.



## Le Clos Faubourg Notre-Dame

Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, le « Clos Faubourg Notre-Dame » fait partie du patrimoine familial. Il tient son nom de l'ancienne abbaye qui fut construite hors de Vertus sous l'invocation de Notre-Dame, après l'incendie de 1167 qui ravagea tout le village.

Les générations précédentes avaient déjà remarqué la singularité et l'expression exceptionnelle du Clos. Un vignoble planté, il y a de nombreuses années, sur de la pleine craie et exposé sud-est. Protégé par une enceinte, il bénéficie d'une sorte de micro-climat pour une maturité optimale des raisins. C'est donc un terroir exceptionnel. La cuvée du Clos Faubourg Notre-Dame est rare et provient du seul cépage Chardonnay, issu de cette parcelle unique et d'un seul grand Millésime...



Le Faubourg Notre-Dame est un terroir remarquable avec son sous-sol et son micro-climat si particuliers. Sa vinification en petits contenants de bois et son vieillissement (une décennie) dans nos caves mettent en exergue sa minéralité et sa complexité singulières.

Ces quelques centaines de bouteilles, récemment dégorgées, dosées en Extra-Brut, sont enfin prêtes à la dégustation pour les connaisseurs...

## À découvrir : Le Millésime 2002

**La robe :** D'un beau jaune or aux bulles fines et persistantes. Le cordon est présent et régulier.

**Le nez :** Tout en délicatesse sur des notes florales et cristallines. Une véritable invitation à la dégustation.

**En bouche :** Belle vivacité en entrée de bouche, elle est très complexe sur des notes florales et de fruits blancs. La finale est d'une belle longueur.

## Un nouveau packaging

Un nouvel étui a été créé spécialement pour le Clos Faubourg Notre-Dame. D'un or poudré, il est d'une belle élégance et afin de protéger le précieux flacon, cette cuvée est uniquement distribuée avec cet écrin. L'étiquette est en parfaite harmonie avec l'étui, elle se pare également d'un or poudré. Une cuvée exclusive qui s'apprécie dans les grands moments. Elle est aussi un cadeau inoubliable.



Quantité limitée

## FINE CHAMPAGNE MAGAZINE

(REVUE EN FINLANDE ET À L'INTERNATIONAL - AUTEUR : ESSI AVALLAN)

Veuve Fourny & Fils Rosé "Les Rougemonts" Extra Brut .

## WELT am SONNTAG

WELT AM SONNTAG (20 MAI 2012)

"DIE BESTEN" Rosé Brut et Rosé "Les Rougemonts"

• **Veuve Fourny Rosé Brut Vertus Premier Cru**  
Kraftvoll, zupackend, salzig, nachhaltig, wenig dosiert:  
mineralischer Rosé für Puristen (Walker); 90/100.

• **Veuve Fourny "Les Rougemonts" Rosé Extra  
Brut Premier Cru**

Lagenchampagner: viel Kraft, Stoff und Druck. Toller  
Wein, pardon: Champagner (Walker); 93/100.



### < LE GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 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. Issus essentiellement de  
Chardonnays du village, peu ou pas dosés, ces champagnes  
sont à leur meilleur après quelques années de garde.

## L'EXPRESS

L'EXPRESS HORS-SÉRIE N°6 (JUIN-JUILLET 2012)

Veuve Fourny & Fils, "Les Rougemonts"

Grande intensité, volume sveltes, petits fruits rouges : un  
rosé de grande race, d'une longueur et d'une persistance  
formidables.

## LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE >

(RVF 2012)

(...) La gamme a du goût, de la  
franchise, avec des Blancs de  
Chardonnay (dominants) solides et  
entiers. Des champagnes avec  
beaucoup de personnalité et de  
plus en plus de précision.



(...) Les vins : le Grande Réserve Premier cru, aux  
notes citronnées, se montre simple mais généreux :  
un très bon brut de vigneron. Le Nature est plus salin,  
plus rude et tranchant aussi. C'est le brut le plus fin  
et harmonieux. On pense à lui pour les fruits de mer.  
On monte d'un cran avec le Blanc de Blancs Premier  
cru 2002, bien mûr, homogène, de belle tenue, aux  
saveurs de tarte meringuée au citron.

(...) Ample, complet, l'Extra-Brut Clos Faubourg Notre-  
Dame Premier cru 2000 offre une rare profondeur de  
jus. Un champagne de table, tout comme l'Extra-Brut  
rosé "Les Rougesmonts", qui rejoint la densité du  
Notre-Dame, tout en gagnant en finesse, en fruité,  
alliant la force et la délicatesse. Vraiment un grand  
rosé coup de cœur.

## LA REVUE DES VINS DE FRANCE N° 557 >

(DÉCEMBRE 2011-JANVIER 2012)

• **16/20 : Veuve Fourny &  
Fils Blanc de Blancs 2005**

Il impressionne par sa fraîcheur  
florale, sa délicatesse, sa  
texture construite qui trace  
joliment. Un vin complexe issu  
de chardonnay de Vertus de 40 ans. À suivre.



# Le Grand TASTING

Le festival des meilleurs vins

## PRÉSENCE SALON : "LE GRAND TASTING"

Vendredi 30 novembre et samedi  
1<sup>er</sup> décembre 2012

Dans le cadre magique du carrousel du Louvre, nous  
serons, avec près de 120 producteurs de vins,  
sélectionnés par les experts Michel Bettane et  
Thierry Desseauve, et ravis de vous faire déguster  
nos plus beaux flacons.

[www.grandtasting.com](http://www.grandtasting.com)

SI VOUS SOUHAITEZ VENIR NOUS RENDRE VISITE, MERCI  
DE NOUS EN INFORMER AVANT LE 20 NOVEMBRE 2012.

- **16/20 : Veuve Fourny & Fils Blanc de Blancs  
Nature Premier cru.**

Notes beurrées élégantes, texture à la fois élégante,  
gourmande et incisive. Champagne mûr et aérien sur  
des notes florales. Il confirme la bonne progression de  
cette maison. À boire.

• **16/20 : Veuve Fourny & Fils Extra Brut "R"**

Fruité intense, très salin, ce vin de forte personnalité  
monte en puissance en même temps que la température  
augmente dans le verre (servi à 12 °C). De table.

• **15,5/20 : Veuve Fourny & Fils Extra Brut  
"Les Rougemonts"**

Issu d'un parcelle de Vertus, c'est un champagne  
solaire. Il conviendra aux viandes blanches.

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>eu</sup>e FOURN<sup>y</sup> & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru