



*Avec nos
champagnes, vous
commencez un
voyage des sens
qui vous transporte
dans un monde
merveilleux de bulles
et d'excellence.*

ÉDITORIAL

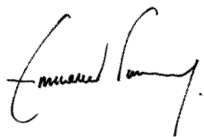
L'année 2013 fut riche en nouveautés pour notre Maison de Champagne, nous avons retravaillé notre site internet et repensé l'ensemble de nos outils de communication. Nous en profitons d'ailleurs pour vous remercier de l'accueil que vous avez réservé à toutes ces nouveautés.

En ce qui concerne l'année 2014, nous la commençons avec un évènement qui nous a beaucoup touché. Au mois de janvier, nous avons été porteurs du bâton de la Saint-Vincent, une belle reconnaissance de nos pairs.

En feuilletant notre journal vous serez immergés dans cette fête traditionnelle et vous découvrirez son fonctionnement et sa particularité. Une manifestation que nous aimons faire partager en Champagne. D'ailleurs cette année, notre invité d'honneur fut le très emblématique journaliste vin et critique gastronomique anglais Michaël Edwards. Une journée à l'accent britannique...

Nous vous souhaitons une agréable découverte et de très jolis moments de dégustation en notre compagnie.

Bien sincèrement,

 Charles-Henri Fourny.

LE JOURNAL

EDITION N°25



CHAMPAGNE

VEUVE FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru

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



Saint-Vincent, saint patron des vigneron



Défilé de la Saint-Vincent



La Médaille de la confrérie

À LA DÉCOUVERTE DE LA SAINT-VINCENT À VERTUS

La confrérie de Vertus

Saint patron des vigneron, Saint-Vincent est célébré chaque année le 22 janvier. À Vertus, notre confrérie est l'une des plus anciennes de la Champagne. Nous retrouvons d'ailleurs un document, datant de 1784, évoquant la volonté de rétablir cette confrérie qui existait précédemment. Ainsi plus de 2 siècles plus tard, cette belle manifestation redevient le symbole de la viticulture champenoise.

Le cortège

Malgré les températures hivernales, la confrérie se rend en cortège jusqu'à l'église. Le défilé s'ouvre en fanfare précédant le bâton de la Saint-Vincent. Cette année nous avons été récipiendaires du bâton du saint patron, un véritable honneur et une reconnaissance de nos pairs. Nous étions suivis par les enfants et les adolescents habillés en costumes d'époque. Les fillettes et jeunes filles portaient le baignolet. Il s'agit d'une sorte de capeline à grands bords souples avançant

sur le devant de la tête et couvrant les épaules, offrant une excellente protection contre les intempéries. Puis suivent les confrères, personnalités et de jeunes adultes portant tablier blanc et casquette de caviste. Ils ont pour mission de transporter sur deux brancards, décorés de feuillages et d'outils viticoles, le tonnelet de vin nouveau qui sera offert au curé comme vin de messe.

Convivialité et champagne

Ils transportent également la pyramide de brioche qui sera offerte aux assistants après avoir été bénie au cours de l'office. Puis, le cortège se dirige vers la salle des fêtes afin de procéder à la remise des médailles. Nous avons d'ailleurs obtenu la médaille de la confrérie Saint-Vincent. Enfin, nous avons continué avec une dégustation de champagne, un moment convivial des plus agréables.

LES SENSATIONS

La maison Veuve Fourny & Fils possède un style unique que nous retrouvons sur l'ensemble de nos cuvées. Nos champagnes transmettent des sensations que nous avons voulu partager avec vous.

TROIS IMAGES VOUS GUIDENT DANS CE PARCOURS SENSORIEL...



Nos champagnes ont en commun une finesse qui s'exprime dans la fraîcheur.



La pureté de nos cuvées prend sa source dans le minéral.



La gourmandise de nos vins se révèle dans la maturité et le fruit.

Vous avez apprécié ce parcours initiatique ?

Ce style, que nous évoquons régulièrement, est le résultat d'un long travail qui commence au cœur de notre vignoble et qui se poursuit dans notre cave. Dans notre prochain journal, nous commencerons le début d'une série intitulée "Au cœur de la maison". Nous aborderons ainsi les principales étapes pour créer ce que vous appréciez tant : le champagne.

ARTICLES DE PRESSE

Le Journal du Dimanche

Janvier 2014

“VEUVE FOURNY, BLANC DE BLANCS NATURE VERTUS 1^{er} CRU. Une robe immaculée, une élégance et une tenue merveilleuses... Si ces mots décrivent la mariée, ils s'appliquent aussi aux vins Veuve Fourny.”



Novembre 2013

“VEUVE FOURNY ET FILS EXTRA-BRUT CLOS FAUBOURG NOTRE-DAME, un vin un peu monocorde, doté d'une belle acidité de garde, il est déjà délicieux.”

16,5/20

TOM STEVENSON'S TOP WINES

Édition 2013

“VEUVE FOURNY ET FILS CUVÉE DU CLOS FAUBOURG NOTRE-DAME PREMIER CRU EXTRA-BRUT.”

18/20

Decanter

Janvier 2014

“VEUVE FOURNY ET FILS 2007. Well-integrated orchard and stone fruit as well as citrus notes. The palate has a nice weight with roundness and freshness on the palate.”



Décembre 2013 / Janvier 2014

“VEUVE FOURNY ET FILS, PREMIER CRU DE VERTUS, FRANCE.

Cuvée R grapes come from an area called Les Barithers, with a base of pure chalk. Cuvée R is also the symbol of our philosophy: it is our intention to interfere as little as possible and to let our wines take their time. This Cuvée is fully vinified in small oak casks and waits for four years. It allows them to release their aromatic complexity. Our philosophy is also not to use fining methods on our wines and most are not filtered. A great Champagne, perfect for exceptional dishes.” *James Halliday*

WELT am SONNTAG

17 novembre 2013

“CUVÉE „R“ EXTRA-BRUT, PREMIER CRU konzentriert, reife Frucht, dezente Vanille, füllig, weich, harmonisch, lang (Walker).”

90/100

Le Point

Décembre 2013

N°2151

“BLANC DE BLANCS BRUT NATURE, PREMIER CRU VERTUS.

Joli nez floral, crayeux, mélange de minéral et de fruits blancs, bouche épicée, droite, profondeur et longueur, un vin raffiné et complexe.”

“BLANC DE BLANCS 2008, PREMIER CRU VERTUS. Floral, citronné, assez fin, bouche tendue, vive, pas encore à son maximum, frais, note chêne en finale.”

A SCENT OF CHAMPAGNE

Novembre 2013

“I am delighted to see the high praise he gives to new stars like Christophe Constant, Delphine Cazals and Fourny Freres alongside established greats like Selosse and Egly-Duriet. Bravo!” *Richard Juhlin*

GUIDE VERON CHAMPAGNES

Édition 2014

“Avec cette CUVÉE DU CLOS FAUBOURG NOTRE-DAME 2002 EXTRA-BRUT, PREMIER CRU confidentielle (1500 flacons) du Champagne VEUVE FOURNY ET FILS, EMMANUEL FOURNY, son élaborateur, a su mettre en œuvre une œnologie non interventionniste précise sans filtration, pour nous livrer une interprétation personnelle inoubliable de la grande année 2002.”

LE GUIDE LAROUSSE DU CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS BRUT VERTUS PREMIER CRU millésime 2000.

5/5 étoiles

CUVÉE DU CLOS FAUBOURG NOTRE-DAME EXTRA-BRUT millésime 2000.

5/5 étoiles

LEAPRES styles

Décembre 2013

“VEUVE FOURNY. BLANC DE BLANCS NATURE.

Un style un rien moins tendu qu'il y a quelques années dans cette belle maison, mais au profit d'une élégance fruitée très racée. Droit, pur, intense, pour amateurs exigeants ! Jolies notes d'agrumes associées à une belle tonalité minérale, grande allonge fine et intense.”