



ÉDITORIAL

Chaque année, nous attendons avec impatience les vendanges car elles clôturent le travail d'une année.

2017 a été très précoce, avec un petit rendement mais d'une qualité remarquable. Après la dégustation des moûts et leurs analyses, nous en sommes réellement persuadés, 2017 sera une grande année à Chardonnay.

En effet, l'équilibre entre les composants naturels des jus frôle l'optimal pour l'obtention d'un vin de garde, à cela se rajoute une très bonne maturité phénolique essentielle à une belle texture.

Maintenant, nous allons poursuivre notre travail afin d'élaborer les cuvées que vous appréciez tant. C'est un travail de longue haleine qui nécessite passion mais aussi savoir-faire.

Et chez Veuve Fourny, nous pouvons compter sur une équipe soudée qui perpétue avec nous ce bel héritage. Nous tenions à vous la présenter dans cette nouvelle édition.

Bien sincèrement,

Emmanuel Fourny *Charles - H Fourny*

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



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

LE JOURNAL EDITION N°32



Chez Veuve Fourny, on préfère parler d'une équipe . . .

Une certaine conception familiale est de rigueur: nous nous sentons impliqués dans la maison, à travers le travail de la vigne, dans les travaux de la longue élaboration des vins, dans la préparation des flacons, dans la relation de qualité avec nos clients (accueil et préparation des commandes)...

Derrière chaque cuvée se cache toujours une histoire, celle d'hommes et de femmes, avec lesquels nous partageons la même passion (l'amour du travail bien fait) et les mêmes valeurs: importance du long terme, de la patience et de la rigueur (ils se cachent des centaines d'heures de travail et de gestes parfaits appris au fil du temps) de la discrétion pour façonner du sur-mesure.

C'est donc naturellement que nous avons souhaité vous présenter cette équipe qui participe au quotidien à la réalisation de Grands Champagnes. Le travail de l'exigence que nous souhaitons récompenser par un « Merci ».



*Gaëtan à gauche, Nicolas à droite...
spécialistes de la mise en valeur et de
l'entretien méticuleux de nos vignobles...
en juin au moment du palissage manuel
de notre vignoble... travail éprouvant
demandant du soin et de la précision dont
dépend la qualité future de la récolte.*



*Nicolas à droite, plaçant délicatement
les bouteilles dans la machine à glace,
avant dégorgement... et Patrick à gauche,
soulevant avec précaution les flacons,
avant leur dégorgement (ouverture de la
bouteille et élimination naturelle des lies).*



*Gaëtan, contrôlant méticuleusement les
bouteilles, après le dégorgement.*

" Chacun a évidemment
un rôle précis mais ils
ont tous en commun une
réelle polyvalence et c'est
une qualité essentielle
chez nous les artisans."



Patrick, ayant une expertise de la conduite et de la maîtrise de cet engin, dans les pentes naturelles de nos vignes...



Chantal, en charge de l'habillage des flacons et de la confection des cartons... demandant une exigence et une adaptation permanente.



Aurore, avec sa patience, son sourire à votre écoute au téléphone, par mail ou lors de votre réception à la propriété. Avec son sens de l'efficacité, elle gère également l'organisation des commandes.

– UNE DÉCENNIE À ATTENDRE –

Cuvée du « Clos Faubourg Notre – Dame » 2007 Extra – Brut Vertus Premier Cru

Ceinturé de murs, le Clos de l'abbaye Notre Dame (détruite à la révolution française) est depuis longtemps classé comme un terroir exceptionnel avec son sous-sol crayeux et son micro-climat particulier.

De vieilles vignes âgées de plus de 60 ans permettent de sublimer cette craie: une gourmandise... concentrée, riche en matière et élégante avec une tension saline, voire cristalline et persistante en finale... sur un zest d'agrumes.

Pratiquement pré-vendu chaque année, nous gardons discrètement quelques dizaines de bouteilles libres vous permettant d'avoir l'accès à ce moment privilégié de dégustation.



REVUE DE PRESSE

Nous avons sélectionné les derniers articles parus dans la presse nationale et internationale, nous souhaitons les partager avec vous.

Decanter

A VERY PERSONAL CHAMPAGNE TOUR

For restaurant & Best Sommelier in the world, Gerard Basset

[...] recommends wines from 16 of his favourite houses. For blanc de blancs, he chose the Les Chétillons from Pierre Péters, as well as non-vintage wines from Ruinart, Agrapart & Fils, Gosset and Veuve Fourny...

VEUVE FOURNY, Blanc de Blancs NV

[...] we do list this wine at the restaurant and it is excellent value for the high quality of Champagne it makes..

Terre de Vins

LA CÔTE DES SIGNATURES

C'est le vignoble des Divas, celui des Champagnes les plus mythiques, celui qui déchaîne les plus grandes passions, le plus cher aussi. Bienvenue sur la célèbre côte des blancs.

CHARLES ET EMMANUEL FOURNY

Vertueux Vertusiens

Dans tous les vins, une constante en six lettres: V.E.R.T.U.S. "Nos dix cuvées sont des expressions différentes de Vertus, explique Emmanuel Fourny, le plus jeune frère de la maison Fourny, chargé des vinifications. Nous avons fait le choix de nous concentrer sur ce village qui nous passionne." [...]

Joëlle Boisson

betiane+desseuve EN MAGNUM LE VIN PLUS GRAND

CHAMPAGNE VEUVE FOURNY & FILS, brut nature, blanc de blancs 1^{er} cru

LE CHAMPAGNE PRÉFÉRÉ DES EXIGEANTS

POURQUOI LUI.

[...] Là, toute la bistronomie du XI^{ème} arrondissement de Paris s'évanouit de bonheur.

ON L'AIME PARCE

[...] ce champagne dans sa droiture et son tranchant est l'ami des apéritifs réussis. Il a sa façon de vous propulser à table, c'est tout ce qu'on lui demande.

AVEC QUI, AVEC QUOI

Avec les plus branchés de votre carnet d'adresses et avec des morceaux de parmesan (les trois sont faits pour s'entendre)

IL RESEMBLE À QUOI

C'est l'avenir du champagne, ce genre d'élaboration. S'il y aura toujours une place pour le grand classicisme, les innovateurs à la Fourny prennent de plus en plus d'espace.



SPÉCIAL MILLÉSIME 2016

LES CHAMPAGNES À SUIVRE CETTE ANNÉE

- Jacquesson, à Dizy
- Bollinger, à Ay
- Carles Heidsieck, à Reims
- Drappier, à Urville
- Louis Roederer
- Veuve Fourny & Fils, à Vertus

Nous sommes toujours impressionnés par la précision et le soin apporté aux vins de cette maison familiale du sud de la Côte des Blancs. Emmanuel et Charles Fourny composent avec une palette de vins vinifiés par parcelle en cuves ou sous bois, avec des fermentations malolactiques partielles. Malgré des pluies de septembre qui ont fait gonfler les rendements de chardonnay de 1500kg/ha, les vins clairs de Vertus offrent une belle constitution et de la tenue sans avoir l'étoffe des plus grands millésimes. Une valeur sûre au fil des millésimes.

Alexis Gougard



GERHARD EICHELHANN CHAMPAGNE 2017

WELTKLASSE ERZEUGER

VEUVE FOURNY & FILS

Blanc de Blancs Brut Nature Vertus Premier Cru
5 Etoiles

Monts de Vertus Extra-Brut Millésime 2009 Blanc de Blanc Vertus Premier Cru
5 Etoiles

Brut Millésime 2007 & 2008 Blanc de Blancs Vertus Premier Cru
5 Etoiles

Cuvée du Clos "Fg. Notre Dame" Extra Brut Millésime 2004 & 2005
5 Etoiles

Les Rougemonts Rosé Extra Brut Vertus Premier Cru
5 Etoiles

Matot Braine

À Vertus, Charles et Emmanuel Fourny élaborent des champagnes sur-mesure, en jouant de toute la diversité de leur terroir. Des champagnes qui se confondent aussi avec l'histoire familiale. Pour des bulles remplies de rêves.

CHAMPAGNE VEUVE FOURNY & FILS : L'ART D'INTERPRÉTER LE TERROIR

Charles et Emmanuel Fourny: "Vertus, c'est la puissance de fruit, la longueur en bouche, la tension minérale et crayeuse".

Jacques Rivière