



ÉDITORIAL

Lorsque le printemps s'installe, les beaux jours sont souvent l'occasion des premiers apéritifs et de dégustation de beaux flacons, de champagne évidemment ! Et pour surprendre vos amis, vous trouverez dans notre collection de champagne Vertus Premier Cru, toutes les spécificités et la richesse de ce terroir d'exception.

Et c'est justement pour apporter toujours plus de précision, que nous avons décidé de renommer notre millésimé en Monts de Vertus millésimé.

Nous l'avons toujours élaboré à partir des raisins issus des différents Monts de Vertus, nous avons juste souhaité le voir apparaître sur nos habillages.

Et pour compléter notre recherche de l'excellence, nous allons travailler un nouveau contenant, le foudre ! Une véritable rareté en terre Champenoise qui nous permettra de mettre en place un nouveau type d'élevage.

Nous vous souhaitons une belle découverte et une bonne lecture,

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.

LE JOURNAL EDITION N° 27



CHAMPAGNE

V^{euve} 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

UNE ARRIVÉE TRÈS REMARQUÉE... NOS PREMIERS FOUDRÉS

En tant que client de notre maison de champagne, vous savez que nous avons bâti notre renommée sur un style affirmé basé sur la mise en évidence de notre terroir. Et pour être cohérent avec cette démarche, nous pratiquons une sélection parcellaire très poussée avec une vinification séparée des raisins issus de la trentaine de « lieux-dits », dans de petits contenants en bois de chêne (fûts de 225 litres) ou en petites cuves inox. Ce savoir-faire nous permet ainsi de préserver et de mettre en avant cette mosaïque d'expressions.

UNE PETITE HISTOIRE DE CONTENANT...

Les petites cuves nous donnent des vins plutôt frais, croquants sur des notes citronnées, parfois acidulées. Elles sont idéales pour bien contrôler l'évolution de nos champagnes, cependant si nous souhaitons produire des champagnes plus complexes, le fût est le contenant parfait.

Le fût va venir arrondir les vins en apportant du gras, de plus la micro-oxygénation propre au fût et les apports aromatiques du bois vont exalter les arômes de fruits blancs charnus typiques de nos champagnes premier cru de vertus.

ET MAINTENANT, POUR L'AVENIR ...

Nous souhaitons ouvrir une nouvelle voie, bien plus rare en Champagne, l'utilisation d'un contenant différent : le foudre. En bois de chêne naturellement, il est d'une contenance plus importante, ce qui va offrir un échange bien différent entre le vin et le bois. Le foudre va lentement apporter une « patine » à nos vins de réserve, l'essence même du style Veuve Fourny, que nous retrouvons dans nos cuvées les plus emblématiques.



Nos nouveaux foudres ont trouvé leur place dans notre nouvelle cuverie.



Notre chai à barriques au coeur de notre cave en pierre apparente.



Nos petites cuves inox s'intègrent parfaitement à l'architecture historique de la Maison.

Champagne "Monts de Vertus" 2009 Blanc de Blancs

EXTRA-BRUT • VERTUS PREMIER CRU

À SAVOIR : Pour apporter une précision sur l'origine de nos lieux-dits notre millésime s'appelle dorénavant "Monts de Vertus". Depuis toujours il est issu de la même sélection parcellaire, maintenant nous souhaitons l'indiquer sur l'étiquette.

Composé uniquement de Chardonnay, provenant de nos parcelles de vignes âgées de plus de 50 ans, situées en milieu de coteau sur une craie affleurante qui engendrent des vins de grande garde, avec leur style très pur, minéral et salin.

Afin de libérer toute la richesse aromatique du fruit et exalter la pureté et la finesse du minéral, offrant une touche saline, ce millésime a patienté plus de 5 ans en cave.

EN DÉGUSTATION :

- Une jolie robe couleur paille, de très fines bulles.
- Nez puissant avec une première impression de notes "pâtisseries" toastées, abricotées...
- Une entrée en bouche précise toute en vivacité, développant des arômes d'agrumes mûrs, suivis de notes réglissées et épicées.

Une très belle matière marquée par une finale pure, minérale et persistante.

Superbe équilibre pour cette année riche !



