



ÉDITORIAL

En ce mois de novembre, nous avons souhaité vous en apprendre toujours un peu plus sur notre savoir-faire, notre philosophie de travail et surtout sur notre collection de Champagnes.

Nous aborderons ainsi dans ce journal, les dernières vendanges 2016, la sortie de nos Magnums et les dernières parutions dans la presse. Nous sommes heureux de partager avec vous, les moments forts de la Maison de Champagne Veuve Fourny.

Nous sommes persuadés que vous serez séduits par la diversité de nos cuvées, nos derniers millésimes, les opportunités de cadeaux que nous vous proposons.

Nous vous souhaitons de très belles dégustations en famille et entre amis pour les fêtes de fin d'année.

Bien sincèrement,

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° 30



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



LES VENDANGES 2016...

Gel, pluies, averses de grêle, le vignoble de Champagne a souffert de conditions climatiques difficiles au printemps et en début d'été.

En raison de ces intempéries, nous avons une petite récolte. Cependant, le retour d'un temps ensoleillé en août et septembre et l'absence de pluie ont été bénéfiques pour la qualité des grappes. Elles demeurent plus petites mais avec une très belle concentration en sucre.

Nous avons commencé les vendanges le 23 septembre, elles se sont par chance déroulées presque totalement sous le soleil et ceci jusqu'au 4 octobre, une véritable aubaine... Si les quantités de grappes sont plus faibles, la récolte est de très bonne qualité.

Certains paramètres (maturité, acidité...) nous font penser que l'on se rapproche du scénario de l'année 2002 qui était une grande année champenoise...

De très bons présages même s'il est encore un peu tôt pour le confirmer !



Découvrez le Monts de Vertus 2011 Extra-Brut Premier Cru



Remontons un peu le temps. . .

2011 fut une année chaude avec des vendanges précoces puisque les premiers coups de sécateurs ont retenti dans la région de Vertus, dès la fin août. Cependant, contrairement à la plupart des autres vigneron, nous avons décidé d'attendre une semaine de plus.

En effet, les taux de sucres étaient bons mais en raison de la sécheresse, la maturité phénolique (maturité des tissus de la grappe) n'était pas complète.

Une excellente décision qui dépendait essentiellement de l'expérience du vigneron. Un jugement des plus appropriés, qui nous permet de vous présenter aujourd'hui un Grand Champagne.

Côté dégustation

Une jolie robe couleur paille qui présente un cordon de bulles très fines et persistante. Le nez s'ouvre sur des arômes d'agrumes puis à l'aération apparaît une sensation crayeuse, représentative du style Veuve Fourny.

La bouche est précise avec une bonne amplitude. Elle présente des notes d'agrumes, d'abricot, de vanille et d'épices. Un vin qui possède une belle matière avec une finale pure, saline et persistante. Un champagne de vigneron à découvrir sans tarder...

Suggestions d'accompagnement



Pâtes à la truffe blanche d'Alba



Foie gras aux agrumes

Un très beau flacon, notre Magnum Monts de Vertus 2009 Extra-Brut Premier Cru

Nous vous présentons le Monts de Vertus 2009 en magnum que vous pourrez découvrir une année après la sortie de notre bouteille de 75cl.

La dernière occasion de pouvoir acquérir ce millésime. Une superbe cuvée à offrir ou à s'offrir...

EN SAVOIR UN PLUS SUR CETTE CUVÉE...

Pour apporter une précision sur l'origine de nos lieux-dits, notre cuvée s'appelle Monts de Vertus. Elle est composée uniquement de Chardonnay, provenant de nos parcelles de vignes âgées de plus de 60 ans, situées en milieu de coteau sur une craie affleurante, qui engendre des vins de grande garde, avec leur style très pur, minéral et salin.



(Grands flacons en quantité très limitée)

ZOOM SUR UN DE NOS ARTICLES



CUISINE ET VINS DE FRANCE NOS COUPS DE COEUR CHAMPAGNE

VEUVE FOURNY & FILS, BLANC
DE BLANCS 1ER CRU

Septembre - Octobre 2016

Une famille, un clos, un Premier Cru : trilogie subtile de la maison ancestrale Fourny (1856). Mais Fourny, c'est surtout la signature d'un chardonnay subtil dont la précision est mise en valeur par la pureté du style, notamment de la cuvée blanc brut, et par son faire-valoir encore plus pointu dans le brut nature. Si les agrumes ne sont pas en reste, c'est la finesse de la bulle qui reste, en mémoire.



GUIDE DES VINS BETTANE + DESSEAUVE 2017 VEUVE FOURNY ET FILS

Champagne Les rougesmonts NM >17

Champagne Premier Cru Rosé NM >17

Le Domaine : Charles-Henry et Emmanuel Fourny ont transformé cette petite maison familiale,(...)en une adresse sûre et excitante pour les amateurs de champagnes précis, vigneux et authentiques. (...)

Les Vins : Sans perdre la race minérale qui est la marque de la maison, les champagnes gagnent en finesse d'expression et en élégance de définition. La maison entre dans une nouvelle ère de son évolution.



LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE COUP DE COEUR DE L'ANNÉE

Extra Brut Rosé Premier Cru
"Les Rougesmonts" >17

Admirable rosé de saignée, 100% pinot noir, tout en délicatesse et en subtilité. Le vin est sapide et croquant à souhait, avec une explosion de saveurs de petits fruits rouges. Irrésistible.



PHILIPPE MILLE LE GOÛT À L'ÉTAT BRUT

Pour la première fois, Philippe Mille, l'un des chefs les plus doués de sa génération, à la tête du mythique Domaine de Crayères à Reims, donne ses recettes inédites.

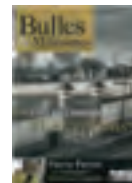
RECETTE : MINI-LÉGUMES
D'AUDREY ET BENOÎT
DELOFFRE

HUILE VERTE DE FANES DE
LÉGUMES

À déguster avec :

*Veuve Fourny et Fils Rosé "Les Rougesmonts"
extra brut*

Laurent-Perrier "Grand Siècle Alexandra" 2004



BULLES & MILLÉSIMES LES DISCRETS

Le Clos du Faubourg Notre-Dame

(0,15 ha) est l'un des plus exigus de toute la Champagne. Il a appartenu autrefois à l'abbaye du même nom, mais il est exploité, depuis les années 1980, par le Champagne Veuve Fourny et fils, une petite maison familiale de Vertus fondée en 1935. Planté en chardonnay premier cru, il produit chaque année 1 000 à 2 000 bouteilles. La vinification s'effectue en fûts de chêne. (...)

N°6 - Juin 2016

Un magnifique livre « *Histoires des Grandes Familles et Maisons de Champagne* »

Réellement un superbe ouvrage avec une très belle préface du Prince Albert de Monaco. Vous pourrez rentrer grâce à ce livre dans l'intimité de nos maisons et en connaître encore plus sur le Vin de Champagne. À mettre sous le sapin d'un amateur de notre grand effervescent...

En vente à la propriété : 39 Euros

