

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°31



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

ÉDITORIAL

Le Printemps s'installe doucement après les quelques semaines de gelées habituelles, le sol se réchauffe doucement. La sève monte et la vigne « pleure ». Ces pleurs demeurent la première manifestation externe du passage de la vie ralentie à la vie active. Ainsi vous pourrez apercevoir, des gouttes de sève au niveau des plaies de tailles.

En ce mois de mars, on s'active toujours dans le vignoble, nous préparons nos sols et nous terminons la taille de la vigne que nous avons débutée en novembre. C'est un acte essentiel pour la qualité future de nos vins, nous y attachons donc beaucoup d'importance.

Nous vous proposons dans l'édition de notre journal, de vous en dire un peu plus sur la taille, son importance et les modes en Champagne.

Nous vous souhaitons une bonne découverte et un très agréable printemps.

Bien sincèrement,

Emmanuel Fourny *Charles - H Fourny*



NOUS RENDRE UNE PETITE VISITE

Du lundi au vendredi : 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h
Et le Samedi : 9h30 à 13 h

Nous recevons uniquement sur rendez-vous, n'hésitez pas à nous consulter par mail, ou téléphone.

Petit traité sur la taille

En préambule ...

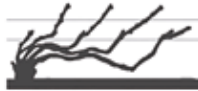
La vigne est une plante (liane) très vigoureuse qui a tendance à se développer énormément. La taille de la vigne est un travail viticole primordial ayant pour but de limiter la croissance démesurée de la plante pour régulariser la production des raisins en quantité et en qualité.

Chez la famille Fourny

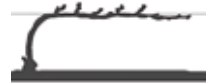
Pendant le repos végétatif (de novembre à avril), des milliers de pieds (7500 pieds à l'hectare) sont taillés uniquement à la main, un par un, par Patrick, Gaëtan et Nicolas. C'est un long travail, coûteux en temps où 80% des sarments sont éliminés. Le temps évalué de taille pour un hectare en style « Chablis » est de 220 heures par exemple, sans oublier 60 heures pour le liage à la main de chaque bois sur les fils porteurs

Les différentes tailles en Champagne

Il existe de nombreux styles de taille dans le monde. En Champagne, la réglementation très stricte autorise seulement quatre méthodes :



*La taille Chablis :
taille longue sur charpente longue.*



*La taille Cordon et Cordon permanent :
taille courte sur charpente longue unique.*



*La taille Guyot :
taille longue sur charpente courte, qui
peut être simple, double ou asymétrique.*



*La taille Vallée de la Marne
(seulement pour le meunier) :
taille longue sur charpente courte.*

Pourquoi tailler ? En savoir un peu plus..

Le premier rôle de la taille est d'assurer la meilleure circulation possible et la concentration de la sève vers les bourgeons fructifères. Ce qui génère la vigueur nécessaire à leur croissance. Le second rôle de la taille est d'éviter les excès d'irrigation des bourgeons, favorisant leur fertilité. Le choix du type de taille permet ainsi d'atteindre cet équilibre. La taille longue (charpente longue) est préférable à une charpente courte. Elle ralentit la sève. Ce qui explique que les tailles « Chablis » et « Cordon de Royat » sont privilégiées chez la famille Fourny.

Notre style de taille

Notre maison a adopté le système « Chablis » pour ses vignobles plantés en Chardonnay (Lieux - dits du « Clos Notre Dame », des « Mont Ferrés », des « Barillées »..etc...) et la taille « Cordon de Royat » pour ceux avec le Pinot Noir (Lieu-dits les « Gilottes », les « Rougesmonts »..etc...)

Ainsi la taille est nécessaire et décisive pour la qualité de nos raisins et celle de nos vins, ensuite. Elle nous demande une grande expérience, une patience de la part de nous tous, pour acquérir ce savoir-faire unique.



Patrick, Gaëtan et Nicolas à l'oeuvre



Nos vignes avant la taille



Nos vignes taillées et liées

REVUE DE PRESSE

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



MARQUE DE L'ANNÉE 2016

Vinum - Suisse. Allemagne. Autriche
Europas Führendes Magazin für Weinkultur

LE SECRET D'UNE ASSOCIATION RÉUSSIE

Veuve Fourny, c'est dans un premier temps l'histoire d'une veuve talentueuse, comme il en existe beaucoup en Champagne. Si cette histoire finit bien, c'est en grande partie grâce à ses deux fils : Charles et Emmanuel.

Décembre 2016

Ils ressemblent aux gentils garçons d'à côté. À ceux avec qui nous pouvons faire les quatre cents coups. Leur serviabilité est montrée en exemple. Leur esprit de cohésion est unique. Leur amabilité légendaire. Leurs vins également. Les frères Fourny, Emmanuel et Charles, représentent aujourd'hui le must absolu en matière de Champagne. Ils ont su prouver que la commune de Vertus, qui marque l'extrémité de la Côte des Blancs, était un emplacement de premier choix. Production, vinification, maturation du raisin, dosages parfaits, ils s'entendent à merveille et mettent en bouteilles de grands Champagnes hors du commun et bourrés de caractère. Spécialistes du Champagne rosé, ils connaissent leur terroir par cœur. Véritables pros de l'emballage, ils sont les ambassadeurs infatigables de leurs produits. Leur seul souci : veiller à ce que les stocks ne soient pas épuisés avant l'arrivée de la cuvée suivante. Ils doivent leur succès à une communauté de fans internationale, qui ne jurent que par le Veuve Fourny.

Ils sont petits, mais performants et prouvent que tout le monde peut réussir, quelle que soit la taille de l'entreprise.

Veuve Fourny ?
C'est très simple. C'est notre marque de Champagne de l'année.



LE MONDE DES VINS

ON DIRAIT LE SUD...

Champagne Vve Fourny & Fils - Vertus

L'ensemble du vignoble se trouve en effet sur Vertus et contient le Clos du Faubourg-Notre-Dame. Vertus est, selon ses mots, le cru le plus « sudiste » de la côte des Blancs, parce que « le plus exposé au sud. Et ça se ressent en dégustation, c'est le plus opulent, le plus puissant ».

Veuve Fourny et Fils Brut Premier Cru

Veuve Fourny et Fils, Rosé Brut Premier Cru

Veuve Fourny et Fils « Les Rougesmonts », Rosé, Extra- Brut Premier Cru



LA REVUE DES VINS DE FRANCE

Les 50 meilleures cuvées de brut sans année, les 50 meilleures cuvées millésimées, les 30 meilleures grandes cuvées et les 20 meilleures sélections parcelles ou clos.

La vaste gamme (9 cuvées !) de la maison Veuve Fourny & fils est d'une régularité exemplaire. Les frères Fourny, Emmanuel et Charles, mènent avec précision les 20 hectares du vignoble maison et les quelques hectares d'achats principalement situés à Vertus, au sud de la Côte des Blancs.

16,5/20

VEUVE FOURNY & FILS - Extra-brut Premier cru
Blanc de Blancs Monts de Vertus

15/20

VEUVE FOURNY & FILS - Brut Premier cru - Grande Réserve

16,5/20

VEUVE FOURNY & FILS - Brut 1er cru - Cuvée du Clos Notre Dame 2006