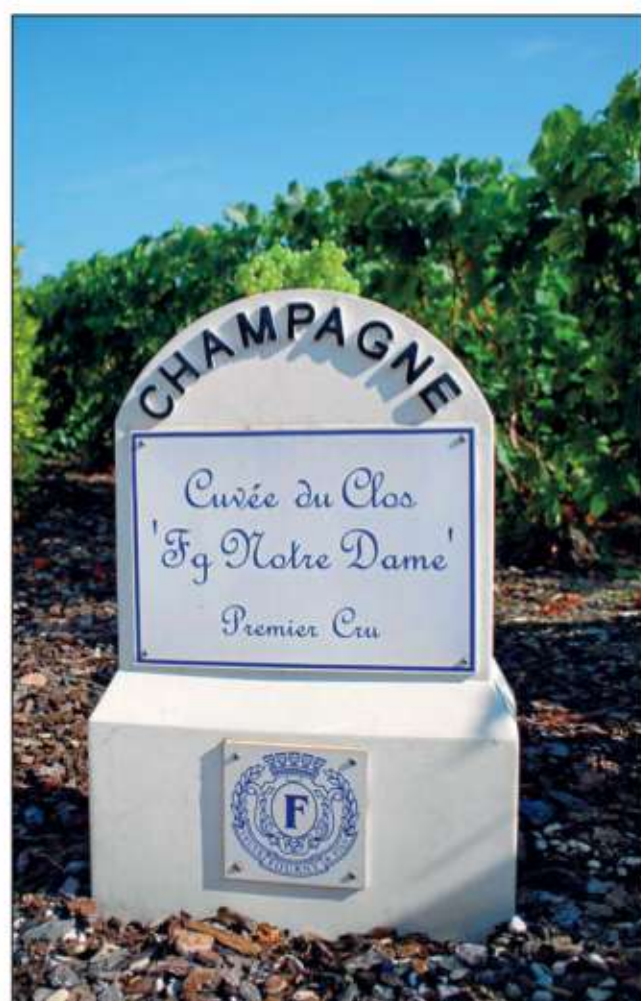


Vins. À Vertus, Charles et Emmanuel Fourny élaborent des champagnes sur-mesure, en jouant de toute la diversité de leur terroir. Des champagnes qui se confondent aussi avec l'histoire familiale. Pour des bulles remplies de rêves.

Champagne Veuve Fourny & Fils : l'art d'interpréter le terroir



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



Une famille, un clos, un premier cru. Sur cette trilogie, Charles et Emmanuel Fourny fondent leur activité de producteurs de champagne. Il est vrai qu'ils sont dépositaires d'une histoire familiale qui remonte à 1856, à Vertus. Dans les années 1930, leur grand-père, Albert Fourny, commence à vinifier et à embouteiller. À la fin des années 50, leur père, Roger, développe les ventes.

Après son décès prématuré, leur mère, Monique, poursuivra le travail entrepris, dans le respect de la tradition familiale - d'où la marque actuelle, Vve Fourny et Fils. Très vite, elle dira à ses deux garçons : « Si vous ne voulez pas reprendre l'exploitation, faites autre chose. Mais si vous revendez, il faudra aimer ce que vous ferez ». Message parfaitement reçu par les deux frères. Qui reviendront. Charles, après des études de commerce et une culture acquise à l'internationale. Emmanuel, après une formation d'œnologue. « Nous sommes très différents et n'avons pas

le même caractère. Mais nous sommes parfaitement complémentaires ».

PARCELLAIRE ET COMPOSITION

Charles et Emmanuel vinifient en parcellaire les 23 hectares cultivés en leur qualité de négociant-manipulant. Charles Fourny : « Il y a vingt ans, quand on disait 'parcellaire' tout le monde riait. Bien sûr, ce qui a fait et fait toujours la spécificité du champagne, c'est l'assemblage. Nous restons admiratifs devant les plus grandes Maisons qui font toujours le même champagne avec des raisins en provenance de 50 villages. On ne peut pas comparer avec ce que nous faisons nous-mêmes à Vertus ».

Au sud de la Côte des Blancs, Vertus a cependant l'avantage d'être le deuxième village le plus vaste (après Les Riceys, dans l'Aube) de toute l'appellation, avec quelque 500 hectares de vignes. Vertus bénéficie ainsi de trois expositions : Est, Sud et Sud-Est. Si, par exemple, l'expo-

sition à l'Est donne surtout des jus tendus, il y a aussi des pentes exposées plein Sud, plantées en pinot noir.

À quoi s'ajoutent des typologies de sols distinctes, quoique toujours à dominante calcaire. « Vertus, c'est la puissance du fruit, la longueur en bouche, la tension minérale et crayeuse. Les deux premiers items, on peut les trouver ailleurs. Mais le troisième est unique à la Champagne et au champagne, et c'est ce que nous devons mettre en avant, car c'est ce qui fait toute notre différence avec les tous autres vins effervescents ». C'est aussi ce qui permet de composer. « La diversité et la richesse des provenances est essentielle pour la qualité. Il faut donc disposer de beaucoup de parcelles. C'est pour cette raison que nous définissons notre brut sans année comme un multi millésimes. Son goût n'est pas standard. C'est un vin quasiment sans dosage (6 g), dans lequel on préserve au maximum le terroir. On aime... ou on n'aime pas! C'est

la façon dont nous ressentons notre métier, notre façon d'interpréter le terroir, notre partition ».

DIVERSITÉ ET COMPLEXITÉ

Personne ne nierait que le champagne est un produit complexe, et qu'il doit le rester. « Dans toute son ambiguïté même, ajoute Charles Fourny. Il faut notamment préserver le caractère festif. Mais il ne faut pas oublier que c'est avant tout un vin. À l'étranger, le champagne est un rêve complexe et, en ce domaine, il y a plein de choses à découvrir. Sur ce point, les viticulteurs d'aujourd'hui sont allés plus loin que leurs parents, et c'est notre salut ! » Charles Fourny entend par là que la crise de 2008 a en partie modifié les mentalités et les comportements. Les consommateurs dont les revenus ont diminué ont à la fois cherché des champagnes moins chers et plus divers. Dans une sorte de « zapping » que l'on retrouve jusque chez les cavistes. Les producteurs ont dû s'adapter.

Or, Charles et Emmanuel Fourny ont fait de la diversité et de la complexité leur ligne de conduite. « Nous avons placé la barre haut en nous spécialisant au minimum dans le premier cru et en développant le parcellaire, comme pour notre cuvée du Clos Faubourg de Notre-Dame, issue d'une parcelle unique de 30 ares, vignes de plus de 60 ans, mono cépage (chardonnay) et millésimée, à la fois ronde et minérale, aux notes miellées et d'une exceptionnelle longueur en bouche... Nos grands-parents et parents avaient déjà pris l'habitude d'isoler ce clos, mais sans le revendiquer à part. Mon frère et moi avons voulu lui conférer toutes ses lettres de noblesse ».

UNE HISTOIRE À RACONTER

Charles et Emmanuel Fourny ont fait analyser toutes leurs parcelles pour comprendre leur terroir. Ce long cheminement (une quinzaine d'années) leur permet d'être plus précis pour séparer leurs cuvées. « À partir de

là, nous procédons un peu comme on le ferait pour composer un parfum... ». En voulant magnifier la complexité de leur terroir, les deux frères s'aperçoivent que plus ils cherchent, plus c'est compliqué. Ce qui n'est cependant pas fait pour les décourager. « Nos parents ne conservaient pas les millésimes. Nous, nous sommes en train de constituer notre vinothèque. Nous aimerions avoir 25 ou 30 ans de recul pour comparer ».

Parce que le champagne est un produit d'art! Et que derrière la boisson qui symbolise la fête, il y a un vin dont l'histoire est aussi celle de ceux qui l'ont élaboré. « L'histoire cohérente derrière le produit fait rêver. Elle permet aussi de comprendre le vin. Aujourd'hui, les jeunes consommateurs s'intéressent davantage à cet aspect des choses ». Assurément, le champagne Vve Fourny & Fils fait partie de ceux qui perpétuent la geste familiale.

JACQUES RIVIÈRE

- PETITES AFFICHES MATOT BRAINE -

CHAMPAGNE

DU 13 AU 19 FÉVRIER 2017 - N°

7694

- PETITES AFFICHES MATOT BRAINE -

Wines. In Vertus, Charles and Emmanuel Fourny craft bespoke champagnes by playing with the diversity offered by their terroir. Champagnes blended with family history. For bubbles with dreams.

Veuve Fourny & Fils Champagne : the art of portraying the terroir



Charles and Emmanuel Fourny : "Vertus, the power of the fruit, the length on the palate, the chalky mineral tension."



A family, an enclosed vineyard, a premier cru. Charles and Emmanuel Fourny founded their champagne producing activity based on this trilogie. It is true that they are custodians of a family history which dates back to 1856, in Vertus. In the 1930s their grandfather, Albert Fourny, began to make wine and bottle it. At the end of the 1950s their father, Roger, developed the sales side.

After his early death their mother, Monique, continued the work, respecting the family tradition - hence the current brand, Vve Fourny & Fils. Very quickly she said to her two sons "If you don't want to take over the business, do something else. But, if you come back, you have to love what you do." A message perfectly understood by the two brothers who came back. Charles after studying business and acquiring an international culture. Emmanuel after studying oenology. "We are very different and

don't have the same kind of personality. But we are perfectly complementary."

PLOT AND ORGANISATION

Charles and Emmanuel make wine by plot from the 23 hectares in their role as merchant handlers. Charles Fourny "Twenty years ago, when you said 'plot' everyone laughed. Of course, what made and what will always make champagne unique is the blending. We will always admire how the big Houses can always make the same champagne with grapes from 50 different villages. We cannot compare that with what we ourselves do in Vertus."

To the south of the Côte des Blancs, Vertus does however have the advantage of being the second largest village (after Les Riceys in the Aube) of the appellation, with some 500 hectares of vines. Thus Vertus benefits from three exposures : East, South and South-East. If for

example an east facing exposure yields taut juices, there are also south facing slopes planted with pinot noir.

To which are added distinct soil typologies, although always predominantly chalky. "Vertus, the power of the fruit, the length on the palate, the chalky mineral tension. The first two can be found elsewhere. But the third is unique to Champagne and to champagne, and this is what we need to showcase, because it is what makes the difference between us and other sparkling wines." It is also what allows them to operate. "The diversity and richness of the sources is essential for quality. You therefore need to have a lot of plots. That is why we describe our yearless brut as a multi-vintage. Its taste is not standard. It is a wine with hardly any dosage (6g) in which we can preserve most of the terroir. You either like it... or you don't! This is how we feel about our

job, our way of portraying the terroir, our partitioning."

DIVERSITY AND COMPLEXITY

Nobody will deny that champagne is a complex product and should stay that way. "In all the ambiguity itself," added Charles Fourny "you have particularly to maintain its festive nature. But you must not forget that it is, above all, a wine. Abroad, champagne is a complex dream and in this area there are many things to discover. On this point, winemakers of today have gone further than their parents and it's been our salvation!" By that, Charles Fourny means that the crisis in 2008 changed mentalities and behaviour. Consumers whose incomes had diminished, were simultaneously looking for cheaper and more diverse champagnes. In a sort of 'hopping' that you find with cellar masters. Producers had to adapt.

Charles and Emmanuel Fourny, however, made diversity and complexity their course of action. "We set the bar high by, at a minimum, specialising in the premier cru and developing the plots, as for our vintage clos Faubourg de Notre Dame, which comes from a single plot of 30 acres with vines aged more than 60 years, a single grape variety (chardonnay) and vintage only, both full-bodied and mineral, with hints of honey and an exceptional length on the palate - our grandparents and parents had already isolated this plot, but without advocating it as 'separate'. My brother and I wanted to bestow its entire reputation upon it."

A STORY TO TELL

Charles and Emmanuel had all their plots analysed in order to understand their terroir. This long journey (about fifteen years) has allowed them to be more accurate in separating their

vintages. "From that point, we proceed as you would to make perfume..." Wanting to magnify the complexity of their terroir, the two brothers have noticed that the more they search, the more complicated it is. This is, however, not discouraging them. "Our parents didn't lay down the vintages. We are trying to establish our wine cellar. In 25 or 30 years time we would like to compare."

Because champagne is an art! And behind the drink that symbolizes celebration, there is a wine whose history is also that of those who crafted it. "The coherent narrative behind the product is the stuff of dreams. It also allows us to understand the wine. Nowadays, young consumers are more interested in this aspect." Surely the Vve Fourny & Fils champagne belongs to those who carry on the family tradition.

JACQUES RIVIÈRE