



**Marque
de l'année
2016**

FOURNY CONNECTION

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 : Charly et Emmanuel.

Ils ressemblent au gentil garçon d'à côté. À celui avec qui on peut 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 Charly, 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.

Champagne Veuve Fourny et Fils

Clos Faubourg Notre-Dame Extra Brut Vertus 2008

19 points / 2017 à 2020

Un arôme fruité et minéral aux accents de biscuit, de noix et de fruits secs, légères notes torréfiées, complexe et envoûtant ; d'une grande clarté malgré la densité, le vin reste élégant malgré une importante vinosité, crémeux et pourtant très long en bouche ; un grand vin absolument sublime, à déguster maintenant ou à laisser vieillir.

Champagne Veuve Fourny et Fils

Blanc de Blancs 2008

18 points / 2018 à 2022

Encore discret, il développe des accents de Rancio, complexe et prometteur, arôme de fruits exotiques, une pointe de vanille et d'épices ; structure absolument superbe, frais et juteux et pourtant très élégant.

Champagne Veuve Fourny et Fils

Monts de Vertus Extra Brut Vertus Premier Cru 2009

17,5 points / 2017 à 2019

Tout ce que les frères Fourny mettent sur le marché a de la classe ; ce délicieux Blanc de Blancs ne fait pas exception à la règle ; nez superbe aux accents de carambole, de pamplemousse et de fines herbes ; juteux en bouche, légère acidité, très dense et long en bouche, agréablement digeste malgré une texture puissante aux tanins croquants.