

CHAMPAGNE  
v. Fourny & Fils  
*une Famille, un Clos, un Premier Cru*



## ■ ÉDITORIAL

Dans cette nouvelle édition, nous souhaitons vous faire découvrir le lien étroit que nous entretenons avec notre tonnelier. Le bois matière noble par excellence, se doit d'être traité avec respect et en prenant son temps. De la rigueur, de la passion et de l'exigence voilà des valeurs communes que nous partageons avec la Maison Rousseau.

Une collaboration que nous entretenons depuis 10 ans et qui signe le style de nos cuvées, ce petit supplément d'âme que vous ne saviez peut être pas identifier, pourrait peut-être provenir de cette symbiose qui s'opère entre le vin et le bois...

Et justement pour que nos Flacons soient aussi aboutis que nos Champagnes, nous avons souhaité apporter plus de matière et de relief à nos étiquettes, nous vous laissons découvrir en image cette nouvelle création !

Bien sincèrement,

*Emmanuel Fourny*  
Charles - Fourny



## DU PAPIER ET DE LA MATIÈRE

***L'étiquette est le premier contact avec nos amateurs dégustateurs, elle se doit de traduire ce que vous allez découvrir dans le flacon. Il faut donc une parfaite harmonie entre le contenant et le contenu.***

■ L'étiquette doit guider le consommateur vers un moment de pure plénitude, celui de la dégustation de nos Champagnes.

C'est aussi elle qui traduit l'engagement des hommes et la philosophie de travail du vigneron. C'est pourquoi, nous avons choisi un nouveau papier mat, texture consistante, profonde et naturelle. En adéquation avec les vins que nous nous engageons à élaborer.

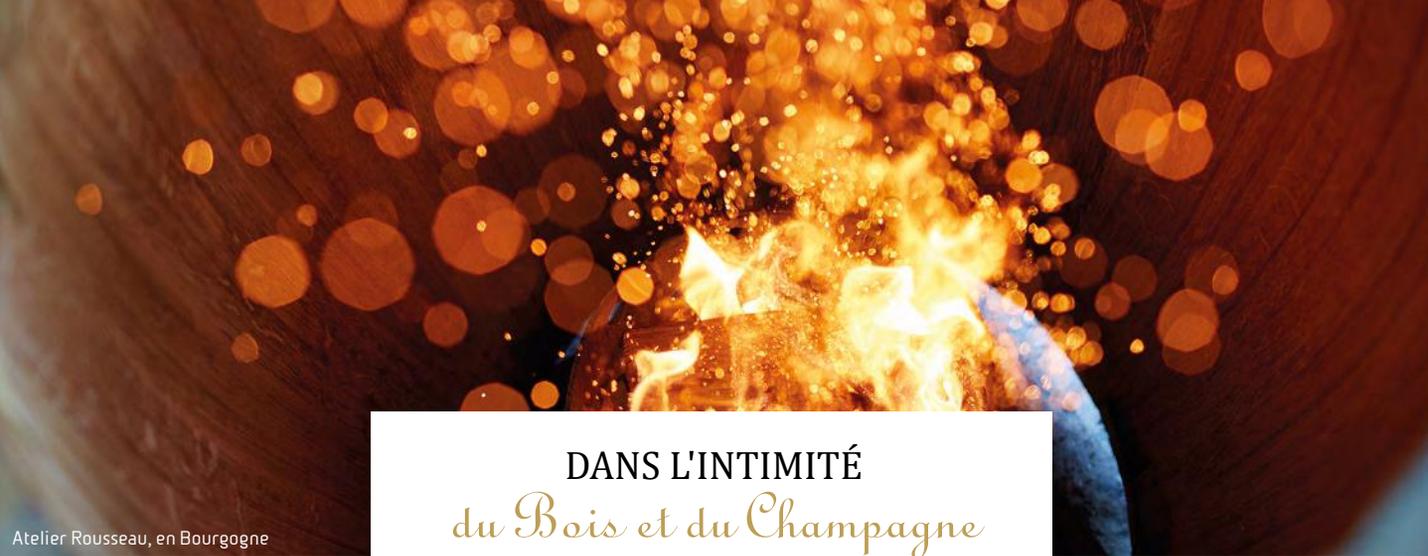
Nous avons également apporté du relief grâce à notre blason qui aura un effet galbé permettant la mise en valeur de notre héritage familial dont nous sommes très fiers.

La marque Veuve Fourny sera inscrite avec une méthode dite pointe de diamant permettant de renforcer notre identité. Nous sommes convaincus que vous accueillerez ces changements avec le même engouement que nous.

*Tous les jours, pas à pas.*

**CHAQUE DÉTAIL COMPTE...**

Pour éviter le gâchis et la pollution, nous ne jetons rien. Nous écoupons les dernières étiquettes actuelles, laissant progressivement arriver les nouvelles avec ce papier, ne soyez pas trop impatients, elles arrivent...



## DANS L'INTIMITÉ *du Bois et du Champagne*

Atelier Rousseau, en Bourgogne

■ Pour qu'un lien subtil s'opère entre le bois et nos Champagnes, nous devons sélectionner les foudres ainsi que les fûts qui correspondent le mieux à nos vins. Cela nécessite de nombreuses dégustations avant de choisir la tonnellerie qui répondra le mieux à nos attentes.



Atelier Rousseau, en Bourgogne

L'exigence est de mise si nous souhaitons conserver le style de la Maison Fourny, le bois doit être un support aux qualités de nos vins, nous nous devons de trouver le bon équilibre.

Depuis 10 ans, nous travaillons avec la Maison Rousseau, entreprise familiale créée en 1954, qui a formé pas moins de 11 Meilleurs Ouvriers de France, un gage de sérieux et d'excellence que nous retrouvons à chaque étape de l'élaboration des différents contenants.

Cette maison a une double activité de Foudrier et de Tonnelier, une expertise reconnue dans les deux domaines qui en font un partenaire privilégié. L'achat des merrains, les morceaux de bois fendus en planches fines, se fait depuis trois générations, donc nous sommes sur un approvisionnement sûr et pérenne.

Nous avons sélectionné les foudres Rousseaux car ils amènent de la mâche, de la profondeur et intensifient le salin sans souligner des notes boisées sèches. Mais aussi pour l'engagement éthique de l'entreprise qui travaille dans le respect de la matière et du temps.



Atelier Rousseau, en Bourgogne



Vertus. Il provient de trois parcelles (Barillier, Mont Ferré et Mont Ferré Bas) situées au nord du village. Ils se trouvent sur de petites buttes où la craie fait surface, apportant de la minéralité et de la finesse. Notre Mont est un pur Blanc de Blancs d'un dosage de deux grammes. Nous avons passé beaucoup de temps à décider si nous devons doser ou non, mais deux grammes étaient exactement ce qu'il fallait pour obtenir un équilibre parfait.

Pendant longtemps, les gens ont fait valoir que les raisins de champagne devaient être récoltés avant qu'ils ne soient parfaitement mûrs pour assurer des niveaux d'acidité suffisamment élevés. C'est un non-sens - vous finissez par dissimuler la forte acidité avec un dosage élevé. Bien que les raisins parfaitement mûrs aient une acidité plus basse, un nouveau facteur intervient, que j'appelle «salinité» ou «sapidité» avec une touche d'amertume élégante. La minéralité est un autre mot qui peut être employé : une impression (si difficile à décrire) qui stimule et apporte de la fraîcheur tonique, qui ne se fatigue jamais, qui offre une tension et une longueur ce qui à l'époque, était effacée par ce dosage. Une maturité parfaite, une teneur en soufre aussi faible que possible au cours de la récolte sans un long développement ultérieur sur les lies, un assemblage de vins fermentés en cuves, tonneaux ou fûts pour la complexité aromatique - un travail minutieusement détaillé qui en vaut la peine. Le millésime 2012 exprime particulièrement bien notre style et notre travail. 2012 est un millésime méconnu mais génial! Rolf appelle cela le millésime de la vérité, et je ne peux être que d'accord.

**Vous pouvez consulter l'intégralité de la revue de Presse sur notre site [www.champagne-veuve-fourny.com](http://www.champagne-veuve-fourny.com)**

## VEUVE FOURNY LE VENT EN POUPE

avec Emmanuel Fourny

Depuis que les frères Charles et Emmanuel ont repris l'entreprise familiale à Vertus, Veuve Fourny a pris son envol. Leur secret: un travail méticuleusement détaillé et des raisins issus d'excellents sites.

Vertus se trouve au sud de la côte des Blancs et la plupart de ses vignobles ont une exposition plein sud ou sud-est. Les vins de Vertus sont encore plus opulents que ceux du Mesnil, d'Oger et de Cramant. Notre Mont de Vertus Extra Brut 2012 est l'illustration parfaite de ce que je considère être un

**Veuve Fourny & Fils  
obtient sa 2<sup>ème</sup> étoile ★★  
dans le Guide des Meilleurs  
Vins de France 2019**  
(la Revue du Vin de France)



## ILS ONT STYLISÉ LEURS VINS

C'est une maison discrète, à la progression tranquille, mais sûre. Veuve Fourny s'est hissé au fil des ans parmi l'élite de la Champagne. Ce cheminement vers l'excellence a été orchestré par deux frères :

Emmanuel et Charles Fourny, cinquième génération, sont aux commandes depuis 1993. **Magnifiant les terroirs de Vertus, ils ont surtout imprimé un style à leur vin. C'est le style que nous louons cette année en leur attribuant une deuxième étoile.** Déguster leurs champagnes offre énormément de plaisir. D'abord, tout simplement parce qu'ils sont d'une très grande élégance, quasi aérienne. Ensuite, parcequ'ils expriment avec justesse les nuances de leurs différents lieux-dits. Enfin, parce que ces champagnes jouissent d'un dosage juste, et que l'élevage se fait discret. Toute la gamme, déclinée en neuf cuvées, est réjouissante de fraîcheur et d'équilibre, avec un naturel d'expression loin des effets de mode ou des bidouillages œnologiques. Le brut blanc de blancs premier cru, signature de la maison, demeure de surcroît extrêmement abordable. Le Clos du Faubourg Notre-Dame, exploité en monopole, est conservé au minimum dix ans en cave; habilement vinifié sous bois, il s'agit d'une cuvée racée, un véritable modèle de chardonnay.

par Olivier Poels

**Cuisine et Vins  
DE FRANCE**

## VEUVE FOURNY & FILS, EXTRA-BRUT PREMIER CRU ROSÉ LES MONTS DE VERTUS

Un rosé affublé d'un nom de parcelle, c'est le signe d'une maison qui, depuis des années, soigne ses vinifications pour produire des cuvées radieuses, à l'image de celle qui possède les deux atouts d'un rosé : délicatesse et puissance. (Côte des Blancs)