

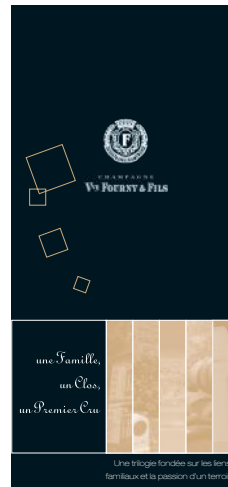
ACTUALITÉ ...

Notre nouveau site internet...

Vous l'avez peut-être déjà remarqué... Notre site internet a fait "peau neuve"... Vous pouvez ainsi découvrir, une nouvelle présentation de notre philosophie, de notre éthique et surtout de notre grande passion : le terroir de Vertus Premier Cru

N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques

www.champagne-veuve-fourny.com,



CÔTÉ PRESSE ...

GUIDE HACHETTE 2008
"... Ici, on pratique des vinifications raffinées..."



TOM STEVENSON



GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2008
par Bettane & Desseave
"Installée à Vertus, cette maison produit une gamme sérieusement construite autour des expressions sans concession des champagnes de la Côte des Blancs..."

REVUE DES VINS DE FRANCE
Numéro spécial



GOURMET TRAVELLER
Australie



CHAMPAGNE
VEUVE FOURNY & FILS
une Famille, un Clos, un Premier Cru

BP 12-5, rue du Mesnil • 51130 Vertus • Tél. : 03 26 52 16 30 • Fax : 03 26 52 20 13
info@champagne-veuve-fourny.com - www.champagne-veuve-fourny.com



CHAMPAGNE
VEUVE FOURNY & FILS
une Famille, un Clos, un Premier Cru

Le Clos Notre-Dame

Lettre d'information Automne-Hiver 2007 n°12

EDITO

Le vignoble Veuve Fourny,
la pérennité de notre
engagement vers la nature !

Le Champagne Veuve Fourny, fruit d'un travail méticuleux, est issu de vignes plantées sur des terres transmises depuis 1856.

Conscients de l'importance de notre terroir, et pour conserver intact cet héritage riche de cinq générations, nous soignons notre viticulture afin de la maintenir la plus naturelle possible.

Ainsi, chaque jour, quelle que soit la saison, nous perpétons le travail de nos aïeux dans le respect des valeurs traditionnelles.

Bien qu'elle paraisse aujourd'hui amplement facilitée par les nouvelles technologies et les différents modes d'exploitation, notre viticulture reste « raisonnée » pour préserver l'intégrité et le potentiel de notre terroir.

Monique, Emmanuel
et Charles-Henry Fourny



SOMMAIRE

- Edito p. 1
- Vu du Clos... p. 2
- Nouvelles du Chef de Cave... p. 3
- Actualité... p. 4
- Côté presse... p. 4



V U D U C L O S ...

La magie de la finesse des bulles des Champagnes Veuve Fourny

L'effervescence du Champagne est un phénomène naturel. Elle est issue de l'action des ferments, organismes vivants, qui transforment les sucres présents dans les raisins en alcool et en gaz carbonique au cours de la fermentation (prise de mousse).

La finesse des bulles est très importante lors de la dégustation d'un Champagne.



Elle donne en effet une partie de la structure en bouche et contribue à cette sensation de fraîcheur que l'on apprécie tant.

Cette finesse est conditionnée par plusieurs paramètres :

- la composition de l'assemblage de la cuvée,
- le soin apporté lors du vieillissement,
- le verre que vous utilisez.

Ainsi, les cuvées Veuve Fourny sont élaborées en grande partie avec le cépage Chardonnay.

Parmi les trois cépages utilisés, ce dernier engendre les bulles les plus fines.

Notre maison exclue toutes les «fins de presse» et élabore ses cuvées uniquement, avec les «début de presse» qui favorisent pour beaucoup la naissance de petites bulles.

La température des caves joue également un rôle important dans la qualité de la fermentation. C'est pourquoi, la prise de mousse et le vieillissement de nos bouteilles s'effectuent dans nos caves du XIXe siècle, à plus de 8 m sous terre à une température toujours constante, d'environ 11 degrés.

Mais "ce n'est pas tout"... Vous êtes pour beaucoup les acteurs de la forme de vos bulles et de leur existence. En effet, pour les conserver tout au long de la dégustation, il faut proscrire le lavage de vos flûtes dans un lave-vaisselle, le produit de rinçage ainsi que le gras des autres éléments, pouvant obturer le verre et empêcher la naissance des bulles magiques...

Notre secret : Une eau de rinçage bien chaude, un torchon bien sec et le tour est joué...

Dom Pérignon aurait été le premier à découvrir le moyen de faire mousser le vin de Champagne en bouteille. Vraie ou fausse, l'histoire vaut la peine d'être racontée. À l'époque, les bouteilles étaient bouchées avec des chevilles de bois garnies d'étoupe imbibée d'huile. À la recherche d'un procédé plus propre et plus esthétique, Dom Pérignon eut l'idée de couler de la cire d'abeille dans le goulot des bouteilles, leur assurant ainsi une parfaite herméticité. Au bout de quelques semaines, la plupart des bouteilles explosèrent. Il comprit vite que le sucre contenu dans la cire d'abeille avait provoqué, en tombant dans le vin, une seconde fermentation, entraînant une soudaine effervescence. Sous la pression, les bouteilles avaient volé en éclats. Un heureux hasard avait permis à Dom Pérignon de découvrir la fermentation en bouteille : La « méthode champenoise ».

NOUVELLES DU CHEF DE CAVE...

Continuons la découverte de nos Cuvées
avec un grand Millésime...

Millésime Blanc de Blancs Brut Vertus Premier Cru 2002, Un des grands Millésimes des années 2000 !



Grâce à notre sélection parcellaire très rigoureuse, cette Cuvée révèle toute l'expression des vieilles vignes situées au coeur de notre terroir de Vertus Premier Cru.

L'année 2002, avec un climat tempéré et une pluviosité faible nous a offert un grand Millésime : de la minéralité à la complexité, tout est grandiose...

Le résultat est exceptionnel : Le nez, tout en finesse offre quelques notes grillées et florales. Il s'ouvre ensuite sur une bouche ample et complexe d'une longueur étonnante...

A découvrir absolument...

Cette cuvée révèle tout notre savoir-faire dans la sélection des vignes, au coeur du terroir de Vertus Premier Cru.

Après plus de 5 années de cave, le Chardonnay révèle ses notes briochées et beurrées.

Puissance et complexité :
pour les grands moments d'exception.

