



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

# Le Clos Notre-Dame

Lettre d'information Automne-Hiver 2008 n°14

## EDITO

### Le développement durable, Une priorité pour le Champagne Veuve Fourny...

Le développement durable est un sujet quotidien pour le Champagne Veuve Fourny.

Nous utilisons des méthodes naturelles comme la « confusion sexuelle », évitant l'utilisation des insecticides depuis de nombreuses années. C'est une technique simple qui consiste à placer dans les vignes des diffuseurs qui libèrent à forte dose, une substance naturelle perturbant la reconnaissance des femelles par les papillons mâles. On évite donc le développement de larves susceptibles d'altérer la qualité de la récolte.

Nous modifions ainsi progressivement nos habitudes et nos outils de travail pour permettre à nos enfants de conserver ce magnifique patrimoine qui nous a été confié.

Vous découvrirez d'ailleurs dans cette quatorzième édition, l'origine de ce terroir et les différents crus présents en Champagne. Nous reviendrons également sur le Champagne Blanc de Blancs qui a beaucoup suscité votre intérêt et votre curiosité ...

Nous vous souhaitons une agréable lecture.

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

## Champagne Premier Cru ? Un gage de grande qualité...

Vous nous interrogez souvent sur la signification des différents crus en Champagne, nous allons tenter, de vous éclairer sur cette dénomination avec un petit retour dans l'histoire, ...

Jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le vignoble était très vaste et atteignait 60 000 hectares. Le phylloxéra effacera tout. Pour faire face au fléau, les Vignerons et les Maisons importantes de Champagne fondent en 1898 l'Association Viticole Champenoise. Son but est de lutter contre le phylloxéra et d'aider à la reconstitution du vignoble. Les Champenois ne replanteront que sur les meilleurs terroirs et en 1919, le vignoble ne représente plus que 12 000 hectares.

C'est dans cette même période troublée que la Champagne se dote d'une échelle des crus fixant les prix des raisins pour chaque commune en fonction de la situation géographique des vignes (sous-sols crayeux, relief, ensoleillement) et de la qualité des vins qu'elle produit. À l'époque, cette échelle de prix prenait également en considération la qualité des raisins qui arrivaient aux centres de pressurage. Ainsi sont apparus les Grands, les Premiers et les Champagnes sans cru.

Depuis 2003, le prix du kilo de raisin est libre, l'échelle des crus est toujours présente et reste utilisée par les maisons de Champagne. Sur les étiquettes, la mention Grand Cru ou Premier Cru est garante de l'origine et de la qualité du vin.

Cette mention, vous la retrouvez sur tous les habillages des Champagnes Veuve Fourny.

Les raisins issus de Grands et Premiers Crus sont généralement utilisés pour la composition des grandes cuvées champenoises. C'est également le cas pour les Champagnes Veuve Fourny. Ainsi seuls les raisins provenant du terroir de Vertus classé Premier Cru entrent dans l'élaboration de nos vins.

La richesse, la spécificité et la diversité des sols de ce beau terroir nous offre une précieuse palette d'expressions indispensable à l'assemblage de nos vins.

Autres dates...

Autres chiffres...

- Depuis le 26 juin 1936, la Champagne possède l'Appellation d'Origine Contrôlée et la superficie de la zone viticole définie par la loi est de 34 000 hectares.
- Aujourd'hui, sur 312 communes consacrées en AOC Champagne, 17 possèdent l'appellation Champagne Grand Cru, et s'étendent sur près de 4 000 hectares ; 44 l'appellation Champagne Premier Cru, sur environ 5 000 hectares.

# NOUVELLES DU CHEF DE CAVE...

Fleuron de la Maison Veuve Fourny,  
Un des "must" du Champagne

## Blanc de Blancs Vertus Premier Cru



En Champagne, trois cépages sont utilisés dans l'élaboration du vin afin de donner libre cours à la magie des assemblages :

- Le Pinot noir, donne des arômes de fruits rouges et apporte corps et puissance.
- Le Meunier, raisin noir également, donne lui, des vins souples et fruités, qui évoluent plus rapidement dans le temps et apporte de la rondeur.

Ces deux cépages "noirs" représentent 72% de la surface du vignoble.

Et ... Le Chardonnay...

Cépage de la finesse et de l'élégance, il donne aux vins jeunes des notes florales et d'agrumes. Ses vins à évolution plus lente sont propices au vieillissement. Il marque surtout par sa minéralité et sa fraîcheur.

Notre Blanc de Blancs Vertus Premier Cru est issu de ce fabuleux cépage.

Jus blanc de raisins blancs, ce Champagne vous séduira par sa complexité et sa distinction.

Parfait à l'apéritif, il est le complice idéal de vos débuts de soirée...

Cette cuvée révèle tout le savoir-faire de la maison Veuve Fourny dans ses assemblages parcellaires, de différentes récoltes.

Le pur Chardonnay Vertus Premier Cru est à l'origine de cette grande cuvée

Vivacité et pureté, finesse et élégance.



## ACTUALITÉ ...

### De nouveaux conditionnements...

Comme vous avez sans doute pu le constater, nous avons changé nos caisses d'expédition. De couleur noire avec l'écriture blanche, elles s'inscrivent dans le prolongement de l'identité graphique que nous avons mis en place depuis un peu plus de 2 ans. Ce nouveau conditionnement, plus pratique et plus résistant présente également nos fameuses « bulles carrées » qui suscitent de la curiosité et des interrogations... Rassurez-vous, celles contenues dans nos bouteilles garderont toujours leur jolie rondeur...



C'est une volonté pour le Champagne Veuve Fourny d'associer la qualité de nos vins avec une image à la fois sobre et originale représentative de notre philosophie « Haute Couture ».

## CÔTÉ PRESSE ...

### BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

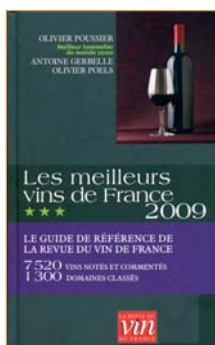


“Les vins de cette petite maison familiale de Vertus, affirment avec beaucoup de vigueur une personnalité très tranchée, pure, minérale et droite, jusqu'à une certaine austérité assumée...”

### MAGAZINE BELGE DE STANDAARD - MAI 2008



### GUIDE LA REVUE DES VINS DE FRANCE



“... La gamme a du goût, de la franchise, avec des blancs de chardonnay (dominants) solides, et entiers, ...”

“Le millésime 2002 ... sait plaire par son nez bien ouvert aux arômes de pêche, par son attaque vive et son équilibre.”

### GUIDE HACHETTE 2009

