



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

# Le Clos Notre-Dame

Lettre d'information Printemps-Eté 2008 n°13

## EDITO

Des dégustations de janvier remplies de promesses, pensez à réserver...

Fidèles clients et chers lecteurs, cette treizième lettre d'information nous offre une nouvelle fois l'occasion de nous rapprocher de vous et de partager ensemble quelques instants. Nous espérons d'ailleurs qu'aucun d'entre vous ne souffre de triskaidékaphobie\*...

En ce début d'année riche en dégustations, nous avons le plaisir de vous annoncer que la Cuvée du Clos Faubourg Notre Dame - Récolte 1999 et notre Rosé Vertus Premier Cru sont enfin disponibles à partir de septembre prochain.

Ces deux cuvées confidentielles et appréciées, sont très convoitées. Afin que vous puissiez savourer, le moment venu, ces "flacons" d'exception, nous vous invitons à nous faire part dès à présent de vos réservations.

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

\* peur inconsidérée du chiffre 13

## Les contenants... des champagnes Veuve Fourny

Les bouteilles de champagne possèdent leurs propres caractéristiques en raison du vin effervescent contenu à l'intérieur. Elles sont ainsi plus épaisses et plus résistantes que les bouteilles de vins courantes afin de supporter des chocs thermiques de 42°C et une pression maximale de 13 bars (1bar : 1kg par centimètre carré). Le fond du flacon est aussi fortement creusé pour la même raison.

Chez Veuve Fourny, nous déclinons notre gamme essentiellement en trois dimensions :

- La demie, pour sa convivialité, à partager à deux ou seul dans des conditions exceptionnelles de "remonte-moral"... leurs ventes sont d'ailleurs en perpétuelle évolution.

- La bouteille, 75 cl, la plus courante et la plus vendue.
- Le magnum, 1,5 l, généralement consommé et apprécié lors des grandes occasions, il est la valeur sûre des fêtes et des grandes tablées. Mais le magnum possède un autre avantage : sa durée de conservation est supérieure à la bouteille. Ce qui paraît logique, en raison de la quantité d'air échangée à travers le bouchon, identique pour une bouteille de 75 cl que pour le volume de vin 2 fois supérieur du magnum.



Toutes nos bouteilles sont de couleur verte ou « feuille de chêne ». Autrefois utilisées, les bouteilles blanches ont disparu de la Maison Veuve Fourny pour 2 raisons. D'une part l'absence totale de protection UV pour notre breuvage et d'autre part leur faible pourcentage de recyclabilité.

D'ailleurs, à l'heure où le développement durable s'inscrit dans notre quotidien, une nouvelle spécificité vient de faire son apparition dans les caves des Champagnes Veuve Fourny. Nous avons opté pour des « bouteilles allégées » Rassurez-vous, cela ne modifie en rien le volume et la qualité de la bouteille... Ainsi, lorsqu'une bouteille vide affiche un poids de 900 grammes, celui de la bouteille allégée est de 835 grammes. La différence de 65 grammes par bouteille permet une réduction de matière de 7%.

Ce qui représente pour notre part, une dizaine de tonnes de verre en moins utilisée chaque année, sans compter les économies d'énergie réalisées sur le transport.

Cette nouvelle fabrication testée depuis 5 ans est aussi résistante que les précédentes et contribue activement à la protection de notre environnement.

### Flaconnage et Flacons... Les connaissez-vous tous ?

- Le huitième : 9,4 cl, n'est plus commercialisé
- Le quart : 18,75 ou 20 cl
- La demie : 37,5 cl
- Le médium : 60 cl, n'est plus commercialisé
- La bouteille : 75 cl
- Le Magnum : 1,5 l soit 2 bouteilles.
- Le jéroboam : 3 l soit 4 bouteilles
- Le réhoboam : 4,5 l soit 6 bouteilles, n'est plus commercialisé
- Le mathusalem : 6 l soit 8 bouteilles
- Le salmanazar : 9 l soit 12 bouteilles
- Le balthazar : 12 l soit 16 bouteilles
- Le nabuchodonosor : 15 l soit 20 bouteilles
- Le salomon : 18 litres soit 24 bouteilles
- Le souverain : 26,25 litres soit 35 bouteilles
- Le primat : 27 litres soit 36 bouteilles
- Le melchizédec : 30 litres soit 40 bouteilles.

Un moyen mnémotechnique rend les principales tailles de bouteilles dans l'ordre croissant de contenance : "Car de bon matin je remarquais sa banalité" (Quart / Demi / Bouteille / Magnum / Jéroboam / Réhoboam / Mathusalem / Salmanazar / Balthazar / Nabuchodonosor).

# NOUVELLES DU CHEF DE CAVE...

Une Cuvée

Chère à nos coeurs...

## La Cuvée "R"

En 1996, nous avons souhaité, avec notre mère, rendre hommage à notre père Roger.



Un an après le début de notre collaboration au sein de la maison familiale, avec beaucoup de travail et d'émotion, la Cuvée « R » est entrée dans la gamme des Champagnes Veuve Fourny.

Pour elle, nous sommes restés fidèles aux préférences de notre père, qui aimait assembler le Chardonnay à un soupçon de Pinot Noir.

Entièrement vinifiée à l'ancienne, dans de petits contenants de chêne, qui lui apportent beaucoup de corps et de caractère, la Cuvée « R » est élevée pendant neuf mois sur lies afin de profiter du « gras ». Nous effectuons ensuite le batonnage de ces mêmes lies pendant 1 mois et jamais de soutirage.

Afin de conserver un bon équilibre et de garantir une constance de style dans notre Cuvée, nous assemblons toujours deux années de récolte.

Reste ensuite au temps de faire son travail... la Cuvée « R » doit patienter encore 4 ans en bouteilles dans nos celliers, le dégorgement s'effectue de 9 à 12 mois avant l'expédition avec un faible dosage, extra brut.

Une complexité aromatique intéressante à découvrir...

Une cuvée, puissante et complexe, riche et suave destinée aux amateurs de champagnes vigneux et de caractère.

On retrouve la Cuvée "R" sur de nombreuses cartes et tables de grands établissements.



# ACTUALITÉ ...

## Visites de groupes...

De plus en plus de demandes de visites groupées nous parviennent. Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre maison. Pour que ces moments de convivialité restent privilégiés, nous vous conseillons de prendre préalablement rendez-vous, le samedi en particulier.

Pour les groupes de plus de 6 personnes, cette condition est obligatoire.



# CÔTÉ PRESSE...

LE MONDE  
13 DÉCEMBRE 2007



22 • Le Monde 2 • DÉCEMBRE 2007  
**UNE CAVE DE BULLES**  
Sélection par Alain Chamevrat avec Bettane & Dessauve

**Veuve Fourny**  
Vertus premier cru,  
Champagne blanc 2002

Expression de terroir marquée dans un champagne élané, net et fin. La finale très longue et droite en fait un produit apéritif, rafraîchissant et racé.

AFTENPOSTEN  
3 NOVEMBRE 2007



VG  
28 DÉCEMBRE 2007



LE MONDE  
GASTRONOMIE  
DÉCEMBRE 2007



VINUM  
DÉCEMBRE 2007



VINUM  
DÉCEMBRE 2007



MAISON FRANÇAISE  
DÉCEMBRE/JANVIER 2008



BURGHOUND.COM  
OCTOBRE 2007

