



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

Le Clos Notre-Dame

Lettre d'information Printemps-Eté 2009 n°15

EDITO

Multipliez par 4 l'effet de surprise !

Depuis toujours, l'image du Champagne est associée à l'univers festif.

Il est par excellence, le vin qui accompagne les événements ou les grands moments de joie et de gaieté.

Pour donner encore plus d'impact à ces heureuses manifestations, vous êtes nombreux à nous interroger sur les disponibilités en « grosses bouteilles »... C'est la raison pour laquelle nous avons souhaité élargir notre gamme et répondre à vos attentes.

Vous pouvez désormais déguster les Champagnes Grande Réserve Brut Vertus Premier cru et Blanc de Blancs Brut Vertus Premier cru en Jéroboam... soit l'équivalent de 4 bouteilles de taille ordinaire...

Pour satisfaire votre curiosité, vous pourrez trouver dans cette nouvelle édition, quelques informations sur les gros flacons disponibles dans notre Maison et la grande différence entre le vieillissement d'un vin et sa conservation.

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

Magnums et Jéroboams Effet de surprise garanti...

Chaque bouteille porte un nom en fonction de sa contenance. Cette coutume remonte au XIXème siècle et a été établie principalement par les négociants champenois puis étendue aux autres vignobles. La Champagne est la seule région vinicole à disposer d'une gamme aussi étendue de grosses bouteilles, qu'elle a baptisée de noms sortis de la nuit des temps. Aucun historien n'a trouvé cette information qui reste encore un des mystères de l'histoire du Champagne, mais il est singulier de constater que tous ces noms figurent déjà dans une balade du poète champenois Eustache Deschamps (1346-1406), originaire de la petite cité médiévale et viticole de Vertus, non loin d'Épernay...



- La « plus petite » des grande bouteille est le Magnum, elle correspond à 2 bouteilles ordinaires, soit 1,5 litre. Son origine, tirée de l'adjectif latin "magnum" est synonyme de grandeur et de magnificence. L'utilisation du mot « Magnum » pour une "grosse bouteille" remonte à 1788 en Angleterre.
- Le jéroboam contient l'équivalent de 4 bouteilles ordinaires, soit 3 litres. Jéroboam était le fondateur du royaume d'Israël et le 1^{er} roi d'Israël (933 à 910 av. J.-C.). Après la mort de Salomon, il se fit proclamer roi par les 10 tribus du Nord, évinçant ainsi le fils de celui-ci. L'utilisation du nom « Jéroboam » date de l'entre-deux-guerres.

Quelle que soit la taille de la bouteille, une fois le vin servi, le plaisir de la dégustation reste intact. Il est d'ailleurs intéressant de constater que le champagne présente une belle évolution dans les gros volumes. Ils accentuent la vinosité, la rondeur et le fondu, tout en préservant la fraîcheur et la finesse.

Nous vous encourageons donc pour vos petits et grands événements de tester, si vous ne l'avez pas encore fait, l'expérience « gros flacons »... ils sont disponibles en Grande Réserve et Blanc de Blancs.

« Vieillir » pour un vin signifie acquérir certaines qualités grâce au temps.
« Se conserver », c'est se maintenir en bon état.

Les différences capitales entre « Vieillesse » et « Conservation » des vins de Champagne

Le vin de Champagne est un vin effervescent. C'est la principale différence avec les vins dits « tranquilles », ou sans bulle.

Ainsi, lors de la mise en bouteille pour la seconde fermentation (la prise de mousse) un dépôt se forme et se dépose au fond de la bouteille. Celui-ci va contribuer à la bonification du vin d'un point de vue aromatique. C'est avec ce même dépôt qu'il va vieillir dans nos caves durant à peu près 3 ans pour les Champagnes Brut sans année et jusqu'à 9 ans pour les grandes cuvées. Plus la durée du vieillissement dans nos caves est longue, plus le vin va s'affiner et gagner en richesse avec des notes diverses et plus complexes.

Le dépôt sera ensuite « expulsé » lors du dégorgement. Le vin reçoit sa liqueur d'expédition (dosage) en très faible quantité afin de ne pas masquer les caractéristiques naturelles de la Maison Veuve Fourny.

Ainsi, lorsque vous recevez nos Champagnes ceux-ci n'ont plus de dépôt, ils ne peuvent donc plus vieillir mais se conserver.

Nos vins sont composés d'une majorité de chardonnay qui leur confère un potentiel de garde supérieur au pinot noir et différent du pinot meunier qui lui mûrit vite et doit être conservé peu de temps.



Quelques conditions sont alors requises, comme tous les vins, pour une conservation optimum :

- Une température située aux alentours de 8 à 15 °C, éviter surtout les variations,
- Une hygrométrie (pourcentage d'humidité dans l'air) située aux alentours de 70 à 80 %,
- Une absence de lumière,
- Une bonne ventilation,
- Les bouteilles doivent être couchées.

Si vous répondez à l'ensemble de ces conditions, vous pouvez sans problème conserver nos Champagnes deux années.

ACTUALITÉ ...

Ouverture le Samedi

À partir du mois de mars 2009, comme chaque année, nous ouvrons nos portes, sur rendez-vous, le samedi de 10h à 12 h et de 15h à 17h30, en complément de la semaine,

Nous pourrions ainsi vous accueillir et vous faire déguster nos Champagnes en toute convivialité.

Pour les **groupes de plus de 6 personnes**, nous vous conseillons de prendre **rendez-vous** afin de vous réserver le meilleur accueil.

À très bientôt...



CÔTÉ PRESSE ...

MAGAZINE GAULT MILLAU
N°34 - DECEMBRE/JANVIER 2009



"...Le champagne est un blanc de blancs millésimé, classé premier cru et très rare..."

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
DECEMBRE/JANVIER 2009



Cuvée du «Clos» Fg Notre Dame 1999
"...La bouche est d'un bel équilibre, avec des notes complexes..." Note 17/20

REVUE MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2008



Cuvée R de Veuve Fourny
"...Nez : intense avec des notes grillées, vanille, belle évolution de fruits mûrs..."

MAGAZINE CUISINE BY CYRIL LIGNAC
N°11 - NOVEMBRE/DECEMBRE 2008



Champagne Blanc de Blancs brut Vertus 1^{er} cru
"Une bouche fraîche et peu dosée, un champagne qui ouvre l'appétit..."

MAGAZINE REGAL
N°26 - DECEMBRE/JANVIER 2009



Champagne Blanc de Blancs Millésime 2002
"...Malgré une fraîcheur désarmante, le bougre est tenace : faites-le sortir par le gosier, il rentrera par le nez, avec une jolie rétro-olfaction sur l'alcool de poire..."

JOURNAL L'UNION
6 JANVIER 2009



"...Les frères Fourny font partie de cette nouvelle génération qui va faire de la Champagne un exemple tant au niveau de la qualité des vins que de celui du développement durable."

