



CHAMPAGNE

V^e FOURNY & FILS*une Famille, un Clos, un Premier Cru*

Le journal

Printemps / Été 2011 - Édition n° 19

L'esprit de famille

2011 : extension de nos caves

La qualité d'un champagne est liée à de nombreux facteurs. Pour réussir un grand vin, il est essentiel d'améliorer son outil d'élaboration, c'est pourquoi nous avons décidé d'agrandir notre cave pour cette année 2011. Un choix important qui répond à plusieurs besoins :

- La nécessité d'avoir plus d'espace, car la garde des bouteilles sur lie en cave, permettant d'affiner et d'affirmer le style de nos Premiers Crus, exige plus de trois années de stock.
- La vinification parcellaire est un choix laborieux et très judicieux pour élaborer nos différentes cuvées et leurs profils différents ; il nous faut pour cela énormément de petits récipients pour séparer et sauvegarder les mosaïques de terroir que nous travaillons avec passion.
- L'ensemble des opérations de vinification est capital, il est donc important de disposer d'installations équipées et centralisées.
- Notre centre de pressurage est un peu éloigné de nos cuveries actuelles.

C'est pour ces diverses raisons que notre nouvelle cave, habillée de pierre et de bois, verra le jour en 2011. Un choix de matériaux nobles qui serviront d'écrin à nos champagnes. L'histoire continue...

E. Fourny

Emmanuel FOURNY



Sommaire

- L'esprit de famille p. 1
- Notre choix..... p. 2
- Au cœur des arômes .. p. 2
- La vie au Clos..... p. 3
- Nos plus beaux souvenirs..... p. 3
- Recette de famille..... p. 4
- Côté presse..... p. 4



Notre choix

Brut Nature Blanc de Blancs Vertus 1^{er} Cru

Une fraîcheur "intense"... une belle façon de qualifier ce champagne élaboré uniquement à partir de Chardonnay, issu de vieilles vignes (plus de 50 ans) du lieu-dit "Le Mont Ferré" situé à Vertus en 1^{er} Cru. La cuvée Blanc de Blancs Brut Nature magnifie la craie, que nous trouvons sur ce terroir exceptionnel. Le nez s'exprime sur des agrumes tout en finesse et en élégance. La bouche est fraîche, intense, en parfaite harmonie avec la puissance racée du fruit. En effet, nos faibles rendements couplés à une exposition "Sud" donne une belle concentration à cette cuvée. Le concept Brut Nature, ou encore appelé Brut Zéro, se dit d'un champagne sans dosage (aucun apport de sucre), correspondant à la pure expression du Chardonnay et au style Veuve Fourny. Un champagne qui s'apprécie seul à l'apéritif ou en accompagnement de mets marins, tels que les huîtres.

C.H. Fourny
Charles-Henry Fourny

Au cœur des arômes

L'acacia

L'acacia est un arôme qui n'apparaît que dans les vins d'une grande finesse. Cet arbre originaire d'Amérique du Nord fut planté pour la première fois en 1601, au Jardin des Plantes de Paris. En 1635, le même arbre fut replanté au Jardin Royal des Plantes. D'ailleurs, nous pouvons toujours y admirer ce magnifique spécimen.



La vie au Clos

Le dosage

C'est seulement depuis la fin de la seconde guerre mondiale, que le champagne est consommé en apéritif, auparavant sa place était plutôt au dessert. Il était alors relativement sucré. Nos ancêtres pratiquaient l'assemblage des millésimes et, pour affiner l'ensemble après conservation, ajoutaient judicieusement une petite touche de sucre sous forme de liqueur. Aujourd'hui, nous maîtrisons notre viticulture de manière raisonnée et raisonnable, dans l'optique de récolter des raisins à une maturité optimum. Notre recherche d'équilibre entre fraîcheur et complexité aromatique est permanente. Et lorsqu'elle est considérée juste, nous ajoutons peu ou pas de dosage.

Chez Veuve Fourny, nous élaborons des vins de moins en moins dosés par souci de pureté du goût et de franchise aromatique. Le palais reste ainsi frais et éveillé. La dégustation est optimisée dans le plaisir... Le moins dosé de nos champagnes est le Brut Nature qui ne reçoit aucun ajout... Ensuite, l'ensemble de nos cuvées est dosé en Brut pour garder cette pureté et cette fraîcheur caractéristique du Chardonnay que vous connaissez bien.

E. Fourny
Emmanuel Fourny

Mes plus beaux souvenirs

Pas de dogmatisme dans le choix du vin, souvent imposé par une tendance ou par des dégustateurs/amateurs de vins un peu trop sûrs d'eux-mêmes ! En toute liberté, le vin demeure pour moi un plaisir personnel : selon ses propres goûts chacun trouve le sien, comme devant une peinture, une maison ou encore un paysage. Le vin est aussi synonyme de partage, de moments suscitant l'émotion... Ayant passé quelques jours à Collioure, en famille et avec des amis, j'ai encore le souvenir de ce paysage splendide à vous couper le souffle avec ses vignes en terrasses plongeant dans la mer et, de la dégustation du Domaine du Traginer 2002 en rouge. "Épices, réglisse, fruits noirs, un peu de truffe avec une matière riche, soyeuse... une évolution minérale, légèrement iodée et saline". Un souvenir ému...

Charles-Henry Fourny



Recette de famille

Tartare de saumon aux câpres et anchois :

Préparation : 20 minutes.

Repos : 1 heure.

Entrée 4 personnes :

- 400 g de saumon frais
- 4 filets d'anchois à l'huile
- 2 cornichons
- 8 câpres
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c-à-soupe de poivre vert
- 4 c-à-soupe d'huile d'olive
- 1 c-à-café de Worcestershire sauce - 3 gouttes de tabasco
- 1 c-à-soupe de vinaigre de xérès
- 1 petit concombre - cerfeuil frais, persil, sel.



Préparation :

Hachez le saumon, les filets d'anchois, ainsi que les cornichons, les câpres et le persil. Mélangez ces ingrédients dans une terrine. Ajoutez les jaunes d'œufs, le poivre vert et le sel. Mélangez bien avec une spatule. Ajoutez ensuite l'huile, la Worcestershire sauce, le tabasco et 1 cuillerée à soupe de vinaigre, en mélangeant à chaque fois. Façonnez ce mélange en quatre portions en les moulant dans un ramequin. Mettez au frais. Décorez votre assiette avec un filet de vinaigre de xérès, quelques câpres et filets d'anchois, ainsi qu'un brin de cerfeuil.



5, rue du Mesnil • 51130 Vertus • France
Tél. +33 (0)3 26 52 16 30 • Fax +33 (0)3 26 52 20 13
info@champagne-veuve-fourny.com
www.champagne-veuve-fourny.com

© PRÉAMBULLES - Photos non contractuelles

Côté presse

L'EXPRESS

"En peu de temps, la famille Fourny a transformé cette maison pour en faire l'adresse des amateurs de champagnes précis, vineux et authentiques. Le vin (Rosé) : fruité, ample et tendu, un rosé très svelte et de belle intensité." Note : 16/20

^ L'Express N°3101 - 8 au 14 décembre 2010.

TGV magazine

"Il existe des lieux d'exception..."

Philippe Jamesse, le chef sommelier, a le chic pour dénicher de bons flacons. Telle cette cuvée Maison Fourny & Fils, au nez d'agrumes, "dans sa version la plus incisive".

Les Crayères - 64, Bld Henry Vasnier - 51100 Reims

^ TGV Magazine N°130 - décembre/janvier 2011.

SOMMELIERS
International

^ Sommelier International
novembre 2010

Das Champagner Handbuch >

Decanter

^ Masterclasses
novembre 2010
Decanter Fine Wine
Encounter London

Vinum Europas >
Weinmagazin
décembre 2010.



CHAMPAGNE
V^ee FOURNY & FILS
une Famille, un Clos, un Premier Cru