



CHAMPAGNE

V^{euve} FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Le journal

Automne / Hiver 2011 - Édition n° 20

L'esprit de famille

Les vendanges 2011 précoces

Nous avons débuté les vendanges jeudi 25 août... date inhabituelle et précoce pour la région Champagne, en raison des conditions climatiques exceptionnelles en 2011, après la sécheresse du printemps et les pluies de juillet.



Nous avons commencé par les Pinots noirs, qui ont été éraflés et mis en cuve pour la macération, destinés au Champagne Rosé 1^{er} Cru, puis nous avons récolté les Chardonnays. Les jus engendrent un bel équilibre : très belle fraîcheur "acidulée", un fruité agréable et très parfumé.

Les vendanges ont été, cette année, très prometteuses en qualité et en quantité. Nous restons évidemment toujours réservés sur l'avenir de ces futurs vins, comme à l'habitude. Mais tous ces éléments semblent présager de très bons résultats et... peut-être un Millésimé 2011.

Patientons un peu...

E. Fourny C.H. Fourny

Emmanuel et Charles Fourny

Sommaire

- L'esprit de famille p. 1
- Les vendanges 2011 chez Veuve Fourny... p. 2
- Notre choix : Cuvée Grande Réserve p. 3
- Recette de famille..... p. 4
- Côté presse..... p. 4

La vie au Clos. . .

Les vendanges 2011 chez Veuve Fourny & Fils

Nous nous engageons à entretenir nos vignes et notre terroir, afin de pouvoir récolter des raisins d'une maturité et d'une qualité exemplaires. Cette vendange est pour nous l'occasion de vous présenter notre travail sur le terrain. vous verrez dans ce diaporama l'implication que cela nécessite.



1



2



3



4

- 1 Emmanuel observe, mesure la maturité du raisin...
- 2 Égrapage et tri sélectif du Pinot noir, le 29 août.
- 3 Pinot Noir en macération pour la fabrication délicate du champagne Rosé
- 4 Cueillette du Chardonnay, le 3 septembre.
- 5 Clos du Fg Notre Dame



5

Notre choix

Cuvée Grande Réserve Brut 1^{er} Cru



Cette cuvée est issue uniquement de vignes classées en 1^{er} Cru et vendangées à la main. La Grande Réserve est composée d'un assemblage de deux cépages nobles. Une touche de Pinot noir, qui va apporter du corps et de la puissance, et le Chardonnay, son élégance légendaire. Cette cuvée, qui représente parfaitement le style de la Maison Veuve Fourny & Fils, peut s'enorgueillir d'être composée pour plus de 40% de vins de réserve. Une véritable exception pour un Brut sans année. Cette particularité et sa qualité constante sont d'ailleurs reconnues régulièrement par la presse spécialisée. Les professionnels apprécient particulièrement cette cuvée, qui se retrouve ainsi, et cela depuis de nombreuses années, sur les meilleures tables.

Vous retrouverez dans la Grande Réserve, le savoir-faire de notre famille et, en la dégustant, vous serez conquis par son équilibre, son fruité et sa fraîcheur. Un champagne de tradition qui s'apprécie en toute occasion. N'hésitez pas à le servir sur un tartare de thon à la coriandre, une sole meunière ou sur des langoustines à la citronnelle. À savourer et à partager...

C.H. Fourny
Charles-Henry Fourny

Grande Réserve : un nom, un symbole

Nous n'avons pas choisi ce nom par hasard, nous souhaitons rendre hommage aux vins de réserve qui constituaient cette cuvée. Une signature familiale vous garantissant ce style que vous appréciez tant. Chez Veuve Fourny & Fils, nous conservons les vins de réserve, qui sont des vieux millésimes, dans de petits contenants en bois de chêne. Assemblés avec des vins plus récents, ils assurent la maturité et la qualité constante de la Grande Réserve.



Recette de famille

Foie gras poêlé au jus de miel et pommes cuites :

Préparation : 10 minutes.

Cuisson : 15 minutes.

Entrée 4 personnes :

- Foie gras de canard cru (450 grammes)
- Pomme Grany Smith (2 pièces)
- 1/2 citron
- Miel (2 cuillères à soupe)
- Vinaigre Balsamique (1 cuillère à soupe)
- Armagnac (1 cl)



Préparation :

Faites cuire à feu doux les pommes et les flamber à l'Armagnac. Ajoutez le miel, le jus de citron et le vinaigre balsamique. Continuez à cuire à feu doux. Découpez le foie gras en 4 grosses tranches épaisses et salez-les. Faites saisir le foie gras 1 minute de chaque côté dans une poêle bien chaude. Votre foie gras est prêt, servez-le bien chaud, accompagné du jus de miel et des pommes cuites.



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

Actualités

Hugh Johnson's pocket wine book 2011 >
Veuve Fourny rising Côte des Blancs star at Vertus : ★★★★★ Extra-Brut 02 and new Rougemont rosé for release in 2011/2012.



WELT am SONNTAG

Welt am Sonntag - 22 Mai 2011 ^
Hochkarätige Blanc de Blancs. Weinexperte Gehard Eichelmann

Expert's choice July 2010 - Decanter
The World's best wine magazine > Decanter
Brut Nature 17,5/20 - 4 étoiles



< Le Guide Bettane & Desseuve des vins de France Sélection 2012

Charles-Henry et Emmanuel Fourny ont transformé cette petite maison familiale, installée à Vertus, pour en faire une adresse sûre et excitante pour les amateurs de champagnes précis, vigneux et authentiques.

Le Guide des Meilleurs Vins de France - RVF 2012 >

Une nouvelle génération, (...), préside désormais aux destinées de ce domaine bien implanté à Vertus, au sud de la côte des Blancs, notamment sur le Clos Notre-Dame, qui fait partie du patrimoine familial depuis le XIX^e siècle...



< NOUS SERONS PRÉSENT AU GRAND TASTING AU CARROUSEL DU LOUVRE À PARIS - DU 2 AU 3 DÉCEMBRE 2011.

CHAMPAGNE

VE FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru