



CHAMPAGNE

Veuve Fourny & Fils

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Le journal

Printemps-Été 2013 - Édition n° 23

Édito

Notre maison Veuve Fourny possède un terroir magnifique, classé en Vertus Premier Cru, au cœur de la Côte des Blancs.

Une réelle spécificité qui confère un style unique à nos champagnes.

Et pour vous proposer le meilleur de notre maison, nous mettons tout en œuvre, du vignoble jusqu'à la cave, pour extraire la qualité singulière de notre terroir et l'expression la plus pure du cépage. Ainsi, vous pourrez apprécier des cuvées prestigieuses et épurées que la presse a largement plébiscitées cette année.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation en compagnie de nos champagnes.

Emmanuel et Charles-Henry Fourny

Charles - H Fourny
Emmanuel Fourny



Un bel environnement de craie pure au cœur de notre vignoble.

Sommaire

- Édito p. 1
- Notre mosaïque de terroirs p. 2
- Deux cuvées changent de parures... p. 3
- Actualités..... p. 4

Notre mosaïque de terroirs. . .

Pour révéler au mieux ce terroir d'exception, nous privilégions les petits contenants afin de pouvoir réaliser une sélection parcellaire. Ainsi, nous allons vinifier séparément plus d'une trentaine de lieux-dits. Notre volonté est de mettre en valeur les caractéristiques de notre terroir classé en Premier Cru.

Nous possédons une réelle diversité des sols sur notre domaine qui représente une belle mosaïque. On peut observer trois types de sols : le sol brun sur craie, redzine sur craie et sol brun sur gravier et craie. De plus, l'exposition contribue à la diversité du terroir de Vertus, nous avons trois expositions : est, sud et sud-est.



Nous avons des vignes âgées de plus de 40 ans, ce qui nous confère un véritable atout car l'extraction des sels de la terre est à son maximum. Pour conserver notre beau patrimoine, nous entretenons nos sols uniquement à base de compost et une partie de nos vignes est enherbée ou labourée.



Deux cuvées changent de parures. . .

Afin d'harmoniser notre gamme, nous avons souhaité créer de nouvelles étiquettes pour nos cuvées Grande Réserve et Blanc de Blancs. Ce nouvel habillage met en avant le style épuré et précis que nous véhiculons à travers le reste de notre gamme. Une façon de valoriser ces deux cuvées que vous appréciez tant. Elles méritaient les honneurs dus à la qualité de leurs contenus. De beaux champagnes que vous serez heureux de présenter à vos amis et votre famille ; dès à présent pour notre Blanc de Blancs et d'ici quelques mois pour la cuvée Grande Réserve. Nous vous laissons le soin de les redécouvrir...

Grande Réserve Brut Premier Cru

C'est tout le savoir-faire de la Maison Veuve Fourny que vous retrouvez dans cet assemblage de Pinot noir et de Chardonnay. Fruité, frais et d'un bel équilibre, c'est un champagne de toutes les occasions. Une grande tradition !

Blanc de Blancs Brut Premier Cru

Vivacité, pureté, finesse et élégance sont les traits de caractère de ce pur Chardonnay, qui révèle à la perfection notre savoir-faire familial. Compagnon idéal de vos apéritifs, c'est un champagne de plaisir qui convient aux palais, même les plus délicats. Juste du plaisir !



LA REVUE DU VIN DE FRANCE HORS SÉRIE N°23

> (NOVEMBRE 2012)

La cave idéale : nos 500 plus belles bouteilles

- 16/20 : Veuve Fourny & Fils Blanc de Blancs 2005

Il impressionne par sa fraîcheur florale, sa délicatesse, sa texture construite qui trace joliment. Un vin complexe issu de chardonnay de Vertus de 40 ans.

- 16/20 : Veuve Fourny & Fils

Blanc de Blancs Nature Premier cru.

Notes beurrées élégantes, texture à la fois élégante, gourmande et incisive. Champagne mûr et aérien sur des notes florales. Il confirme la bonne progression de cette maison. À boire.

- 16/20 : Veuve Fourny & Fils Extra-Brut "R"

Fruité intense, très salin, ce vin de forte personnalité monte en puissance en même temps que la température augmente dans le verre (servi à 12°C).

- 15,5/20 : Veuve Fourny & Fils Extra Brut "Les Rougemonts"

Issu d'un parcelle de Vertus, c'est un champagne solaire. Il conviendra aux viandes blanches.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE N° 567

(LES 2002 DES GRANDES MAISONS ET VIGNERONS, DÉCEMBRE 2012-JANVIER 2013)

16/20 : Veuve Fourny & Fils Extra-Brut Clos du Faubourg Notre-Dame

Charnu, il reste frais, avec cette pointe d'amer typique des premiers crus et une fine réduction. Un peu monocorde, doté d'une belle acidité de garde, il est déjà délicieux.



LE MONDE >

(JEUDI 13 DÉCEMBRE 2012)

16,5/20 :

Veuve Fourny & Fils

Clos du Faubourg Notre-Dame Blanc de Blancs Extra-Brut

Nez généreux, mature, enveloppant, dans un registre d'agrumes confits. La bouche charnue et gourmande reste fraîche, avec cette pointe amère typique des premiers crus, et une fine réduction. Un champagne entier, précis et complet. Déjà délicieux, mais aussi doté d'une belle acidité pour la garde.

LE NOUVEL

OBSERVATEUR >

(DU 6 AU 12 DÉCEMBRE 2012)

Veuve Fourny & Fils Extra-Brut 2012

Une nouvelle génération, incarnée par Charles-Henry et Emmanuel Fourny, préside désormais aux destinées de ce bon domaine de Vertus. Leur fleuron livre dans ce millésime puissant un champagne généreux, mature, enveloppant dans un registre d'agrumes confits. Un beau vin de repas.

LE POINT >

(JEUDI 6 DÉCEMBRE 2012)

Deux premiers crus 100% chardonnay de Vertus :

- 16,5/20 : Veuve Fourny & Fils

Blanc de Blancs Vertus 2006

Nez citronné, floral, bouche d'une belle pureté, minéral, droit, vanille, calcaire.

- 15,5/20 : Veuve Fourny & Fils

Blanc de Blancs Vertus

Nez craie, crème fraîche, citronné, frais, bouche crémeuse, pêche blanche, bonne minéralité, long.



LES ÉCHOS >

(SÉRIE LIMITÉE N°115, NOVEMBRE 2012)

Les grands vins de toutes fêtes :

17,5/20 : Veuve Fourny & Fils Grand Millésime, Blanc 1996

Ce millésime de garde associe très finement notes salines et écorces d'orange amère, délicatesse et vigueur, allonge et subtilité. Brillant.

L'UNION

(30 OCTOBRE 2012)

Jeunes talents du champagne 2012



Dans la catégorie chardonnay, c'est Emmanuel Fourny, du champagne Veuve Fourny & Fils à Vertus, qui remporte le fameux trophée Raisins d'Or. C'est également lui qui décroche le prix du public !



OUI MAGAZINE

Une robe immaculée, une élégance et une tenue merveilleuses... Si ces mots décrivent la mariée, ils s'appliquent aussi aux vins Veuve Fourny. Implantée au cœur de la Côte des Blancs, la maison produit des champagnes à la bulle vive et gaie, ne manquant ni de structure, ni de présence. La cuvée Blanc de Blancs Brut Nature Vertus 1^{er} Cru mettra en lumière les mets les plus fins. (...) La cuvée "R", quant à elle, se veut plus imposante. Sa pointe de pinot noir la rend plus ample et dense, plus vineuse comme on dit (...).



< WELT AM SONNTAG N°49 (2 DÉCEMBRE 2012) : Veuve Fourny 2005, 2007 et Clos du Faubourg Notre-Dame Extra-Brut 2002

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

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