



# ÉDITORIAL

La maison Veuve Fourny & Fils a décidé, en cette fin d'année, de vous faire découvrir sa nouvelle identité visuelle. Nous avons souhaité faire évoluer l'image de la

maison en vous proposant une version différente de notre journal mais aussi un nouveau site internet.

Nous investissons depuis des années dans notre vignoble, et dernièrement dans une nouvelle cave, afin d'améliorer encore la qualité de nos cuvées. Il était maintenant temps de se pencher une nouvelle fois sur la communication de notre maison. Nous espérons que vous retrouverez dans l'ensemble de ses nouveaux supports, notre engagement, notre passion et notre volonté de vous proposer le meilleur de notre terroir d'exception Vertus Premier cru.

Nous vous souhaitons de très belles fêtes en famille et de bons moments de dégustation. Chaleureusement,

*Amélie Fourny*      *Charles - H Fourny*

*Avec nos  
champagnes, vous  
commencez un  
voyage des sens  
qui vous transporte  
dans un monde  
merveilleux de bulles  
et d'excellence.*

## LE JOURNAL

EDITION N°24



CHAMPAGNE

**VEUVE FOURNY & FILS**

*une Famille, un Clos, un Premier Cru*

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



## LA RECETTE

qui accompagne le Millésime 2007

Fazzolettini de chapon à la truffe blanche d'Alba

**Ingrédients pour la pâte :** 500 g de farine - 2 pincées de safran en poudre - 4 œufs - 1 c. à café d'huile aromatisée à la truffe blanche - 1 c. à soupe d'eau tiède - 2 pincées de sel

**Ingrédients pour la farce :** 2 blancs de chapon cuits - 125 g de crème fraîche - 1 jaune d'œuf - Sel / poivre - 1 l de bouillon - 2 c. à soupe d'huile

**Ingrédients pour la décoration :** 20 g de parmesan - 200 g de truffes d'Alba - 2 c. à soupe d'huile aromatisée à la truffe blanche.

**Préparation de la farce :** faites cuire le chapon et récupérez tout le jus. Prélevez les blancs et hachez-les finement. Ajoutez la crème fraîche, le jaune d'œuf, poivrez, salez et mélangez.

**Préparation de la pâte :** mélangez la farine, le safran et le sel, creusez un puit et cassez les œufs, versez l'huile et l'eau tiède. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne élastique, laissez-la reposer 1 heure à température ambiante. Ensuite, abaissez-la en partant toujours du centre vers l'extérieur, jusqu'à obtention d'une pâte très fine. Faites des carrés de 6 centimètres de côté où vous déposerez 1 cuillère à café de farce au centre. Ensuite, pliez les quatre pointes vers le haut.

Dans un grand fait-tout, ajoutez le bouillon de chapon à de l'eau. Portez à ébullition, ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile. Baissez le feu et plongez-y les fazzolettini pendant 3 à 4 minutes. Une fois dans l'assiette, arrosez-les d'une petite louche de jus de viande chaud, d'un trait d'huile aromatisée à la truffe, parsemez de pelures de parmesan et taillez enfin de fines lamelles de truffe.



## NOUVEAU SITE

VEUVE FOURNY & FILS

Nous l'avons pensé comme un livre que l'on souhaite feuilleter, partager et conserver avec précaution. Comme ces ouvrages que l'on aime voir dans sa bibliothèque juste pour le plaisir des yeux. Un site qui vous ouvre les portes de notre maison, vous donne son inspiration et l'envie irrésistible de déguster du champagne. Nous aimerions que la magie opère et que vous commenciez votre parcours initiatique de l'éveil des sens. Laissez-vous guider, vous pourrez découvrir notre terroir, notre philosophie et nos cuvées. Une occasion unique de découvrir l'ensemble de notre collection tranquillement chez soi.

Retrouvez-nous à l'adresse : [www.champagne-veuve-fourny.com](http://www.champagne-veuve-fourny.com)

## Millésimé 2008

BLANC DE BLANCS BRUT • PREMIER CRU VERTUS

### LA COMPLEXITÉ

Chaque millésime se veut différent, une empreinte de la vendange qui conserve cependant le style de notre maison. Véritable complice d'une histoire, nous lui réservons les plus vieilles vignes du domaine afin d'obtenir puissance et complexité. Une cuvée d'exception, qui se place comme la partenaire idéale de vos plus beaux moments. Vous pourrez apprécier la finesse de la texture de ce grand champagne, qui développe des notes salines et citronnées des plus audacieuses. Un véritable vin dédié à l'iode et à la mer avec une réelle vigueur élancée. Appréciez-le dès à présent mais il pourra également encore patienter deux ans dans votre cave.

En savoir un peu plus sur la cuvée Millésimé 2008

Terroir Vertus Premier Cru sur de la redzine sur craie. Elle est issue uniquement de chardonnay et d'un seul millésime.

## LE CADEAU

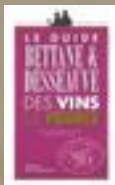
COFFRET GRANDE CUVÉE ET 2 FLÛTES À CHAMPAGNE

Nous avons imaginé un coffret cloche composé d'une Cuvée Millésimé



2008 et de 2 flûtes de dégustation. Cet ensemble est le cadeau prestigieux idéal pour les fêtes de fin d'année. Ces flûtes ont été testées et sélectionnées par l'œnologue de la maison pour sublimer nos cuvées dont la Millésimé 2008 Brut...





## BETTANE & DESSEAUVE 2014

VEUVE FOURNY & FILS

*Un style un rien moins tendu qu'il y a quelques années, mais au profil d'une élégance fruitée très racée.*

[17/20] **Blanc de Blancs Nature** *Blanc extra brut*  
Droit, pur, intense, d'une race équivalente au brut mais pour amateurs exigeants !

[16/20] **Blanc de Blancs Premier Cru Millésimé 2007** *Blanc brut*  
De la sève et de l'intensité, une réelle vigueur élancée.

[16,5/20] **Blanc de Blancs Premier Cru Millésimé 2006** *Blanc brut*  
D'un format plus large et plus mature que le 2007, c'est un vin épanoui aux accents de zeste de citron et d'orange.

[17/20] **Clos Notre-Dame 2004** *Blanc brut*  
Ce clos planté de chardonnay est situé à Vertus. Il illustre brillamment la philosophie de la maison avec son corps svelte et tendu, ses arômes d'agrumes, sa salinité et sa grande pureté apéritive.

[17/20] **Les Rougesmonts** *Rosé extra brut*  
Rosé très coloré, aux accents de framboise et de mûre persistants, à la bouche vineuse intense.

[17/20] **Premier Cru Blanc de Blancs** *Blanc brut*  
Notes d'agrumes associées à une belle tonalité minérale, grande allonge fine et intense, jolie



CHAMPAGNE

**V<sup>e</sup> FOURNY & FILS**

*une Famille, un Clos, un Premier Cru*

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



## LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2014

VEUVE FOURNY & FILS ★

(...) La gamme a du goût, de la franchise, avec des blancs de chardonnay (dominants) solides et entiers, en partie élevés en fûts. Des champagnes qui associent personnalité et précision et confirment haut la main leur première étoile décrochée l'an passée. Les vins : la tonicité des chardonnays premiers crus de Vertus s'exprime avec fruité dans le très bon Brut Nature et prend de la salinité dans sa version rosée. Associés aux pinots, ils prennent du volume et de la rondeur dans la cuvée Grande Réserve désormais arrivée à un haut point d'équilibre. Une trilogie premier cru non millésimée parachevée par le remarquable rosé de chair et de fruit. En Millésimé Blanc de Blancs, le 2006 ne manque pas d'énergie et peut encore s'attendre deux ans. Même conseil pour le 2007 qui, tout en

amplifiant la nervosité des notes salines et citronnées, gagne en finesse de texture. Un champagne dédié à l'iode et à la mer. La cuvée R en extra brut offre une version plus apaisée du terroir de Vertus sans amoindrir sa signature crayeuse. Sur la framboise et le jus de cerise, Les Rougesmonts extra brut donne un rosé coloré, rare, issu d'un terroir historique de rouge de pinot qui déploie un champagne intense, vineux et tannique.

- **Brut Nature Premier Cru**  
Blanc de Blancs Vertus - 15/20
- **Brut Premier Cru**  
Blanc de Blancs Vertus 2007 - 16/20
- **Brut Premier Cru**  
Blanc de Blancs Vertus 2006 - 16/20
- **Brut Premier Cru**  
Blanc de Blancs Vertus 14,5/20
- **Brut Premier Cru**  
Grande Réserve Vertus - 15/20
- **Extra Brut Premier Cru Cuvée R** - 16/20
- **Brut Rosé Premier Cru Vertus** - 15/20
- **Extra Brut Rosé Premier Cru Vertus**  
Les Rougesmonts