



LA REVUE DU VIN DE FRANCE

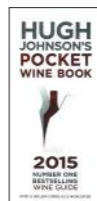
Le guide des meilleurs vin de France 2015

VEUVE FOURNY & FILS ★

Une nouvelle génération, incarnée par Charles et Emmanuel Fourny. (...) La gamme a du goût, de la franchise, avec des blancs de chardonnay solides et entiers, en partie élevés en fûts. Une vaste gamme de champagnes qui associent personnalité et précision, couronnée d'une première étoile en 2013.

Les Vins : la gamme a encore gagné en pureté aromatique avec notamment un brut nature qui offre une rare dimension étincelante au chardonnay de Vertus. Surtout face à l'opulent R extra-brut plus confit dans ses notes de poire et de pomme juteuses. Les rosés se révèlent également de haut niveau comme les Rougemonts extra-brut; jus de framboise coloré aux touches vineuses et tanniques persistantes. En blancs millésimés, le svelte 2007 se montre tout en finesse alors que la haute maturité du 2008, plantureux et profond, mérite d'être attendue un à deux ans. La bulle n'en sera que plus fine. Finale magistrale, en finesse grâce à l'évolution sur l'acacia et le noyau d'amande du Clos Notre Dame 2004.

- > 15,5/20 - Brut Nature Premier Cru Blanc de Blancs Vertus
- > 15,5/20 - Brut Premier Cru Blanc de Blancs Vertus 2008
- > 15,5/20 - Brut Premier Cru Blanc de Blancs Vertus 2007
- > 15/20 - Brut Premier Cru Blanc de Blancs Vertus
- > 15/20 - Brut Premier Cru Grande Réserve Vertus
- > 16,5/20 - Extra-Brut Premier Cru Clos du Faubourg Notre-Dame 2004
- > 15,5/20 - Extra-Brut Premier Cru Cuvée R
- > 15/20 - Brut Rosé Premier Cru Vertus
- > 16/20 - Extra-Brut Rosé Premier Cru Vertus Les Rougemonts



HUGH JOHNSON'S POCKET WINE BOOK 2015

VEUVE FOURNY & FILS

CHAMPAGNE GROWERS TO WATCH IN 2015 :

> Rising Côte des Blancs star at Vertus : ★★★★★ Extra-Brut (02'04), superb single-v'yd Clos du Faubourg Notre Dame (99 00 02').



GUIDE MELENDO DEL CHAMPAGNE 2014

VEUVE FOURNY & FILS

> Vve. Fourny & Fils Cuvée "R" Extra Brut Premier Cru Vertus, Extra-Brut NV 90% chardonnay, 10% pinot noir. 95/100. €€

> Vve. Fourny & Fils Blanc de Blancs Brut Nature Premier Cru Vertus, Brut Nature NV 100% chardonnay. 95/100. €€

> Vve. Fourny & Fils Rosé Brut Premier Cru Vertus, 67% chardonnay, 20% blanco de pinot noir, 13% tinto de pinot noir. 90/100. €€

> Vve. Fourny & Fils Brut Millésime 2007 Blanc de Blancs Premier Cru Vertus, Brut Millésime, 100% chardonnay. 91/100. €€



GUIDE DES VINS BETTANE DESSEAUVE 2015

VEUVE FOURNY & FILS ★★★

Le Domaine : Charles-Henry et Emmanuel Fourny ont transformé cette petite maison familiale, installée à Vertus depuis 1856, en une adresse sûre et excitante pour les amateurs de Champagnes précis, vineux et authentiques.

Les vins : Issus essentiellement de chardonnays du village, peu ou pas dosés, ces champagnes expriment un style tendu, volontiers axé sur le minéral et les agrumes. Il faut s'intéresser en priorité aux bruts et extra-bruts non millésimés.

- > Champagne Blanc de Blancs Nature NM, Extra-Brut 2014 > 20 - 17/20
- > Champagne Blanc de Blancs Premier Cru Millésimé 2008, Brut 2014 > 20 - 16,5/20
- > Champagne Blanc de Blancs Premier Cru Millésimé 2007, Brut 2014 > 18 - 16/20
- > Champagne Clos Notre-Dame 2004, Brut 2014 > 20 - 17/20
- > Champagne Les Rougemonts NM, Extra-Brut 2014 > 17 - 16,5/20
- > Champagne Premier Cru Grande Réserve NM, Brut 2014 > 16 - 15/20
- > Champagne R Extra-Brut NM, Extra-Brut 2014 > 20 - 17/20



LA REVUE DU VIN DE FRANCE

N° 583 - JUILLET / AOÛT 2014

LES BAS RUPTS, A GERARDMER (88)

En Lorraine, sur les hauteurs de Gérardmer, l'Hostellerie Les Bas Rupts (prononcez « ba-ru ») s'est progressivement érigée comme une institution. Les coefficients varient de 2 (les vins les plus prestigieux) à 4. Pour ne pas vous ruiner, visez (...) le champagne blanc de Blancs Brut Nature 1^{er} Cru de Veuve Fourny et Fils.



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°26



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

Notre famille propose des vins de champagne depuis 1856, nous avons hérité d'un savoir-faire ainsi que d'un vignoble de vieilles vignes, dont le Clos Faubourg Notre-Dame, une rareté en Champagne. Depuis 1993, nous avons repris la maison familiale et continuons à perpétuer ce que notre grand-père Albert et notre père Roger avaient initié. Nous pratiquons une sélection parcellaire afin de mettre en exergue les spécificités de notre terroir en Vertus Premier Cru. Nous aimons d'ailleurs à dire que nous sommes des artisans du vin, nous travaillons avec beaucoup de précision nos cuvées afin de vous proposer un style épuré, qui laisse la part belle à l'élégance et la fraîcheur.

Dans cette continuité, nous avons souhaité créer une nouvelle salle de dégustation et nous avons mis un point d'honneur à solliciter des entreprises françaises pour l'aménagement de ce nouvel espace. Nous avons ainsi sélectionné des sièges de la maison Collinet, une référence dans le mobilier de qualité. Et nos lustres proviennent de Design'heure, un éditeur de luminaire qui garantit une fabrication 100% française.

Nous vous laissons la découvrir en images...

Bien sincèrement,

Emmanuel Fourny *Charles - H Fourny*



PARCELLAIRE VEUVE FOURNY & FILS

LES ROUGESMONTS - LE CLOS - LES BARILLÉES - LE MONT FERRÉ

La maison Veuve Fourny & Fils s'attache à mettre en exergue la particularité de son terroir. Chaque parcelle permet de vinifier des types de champagnes très différents. Nous vous proposons de découvrir plus précisément 3 cuvées et leur parcellaire.

LES ROUGES MONTS

Exposition est avec un terroir calcaire. La pente est de 47% avec des Pinots Noirs issus d'une sélection massale. Il s'agit de repérer les meilleurs pieds, de les prendre et les replanter. Nous utilisons les raisins issus de ce parcellaire pour élaborer notre rosé de saignée, les Rougesmonts. Cette cuvée est l'incarnation de la finesse, alliant la force du pinot noir et sa délicatesse. La magie opère dès la première gorgée et s'accroît grâce à une longueur en bouche exceptionnelle.

LE CLOS

Classée Clos depuis le XIX^e siècle, cette propriété de 29 ares est le monopole de la famille Fourny, nichée au cœur du village de Vertus Premier Cru. Sa vinification spéciale en petits contenants de bois et son vieillissement d'une décennie dans nos caves exerguent sa minéralité et sa complexité singulières.

LES BARILLÉES

Exposition sud-est, rendzine sur craie. Les vignes sont âgées de plus de 60 ans. Les vins qui en sont issus sont plus ciselés. La parcelle nous sert à l'élaboration des vins pour notre cuvée R. Entièrement vinifiée en petits contenants de chêne, cette cuvée patiente 4 années dans nos celliers. La maison Veuve Fourny a un savoir-faire unique pour la vinification à l'ancienne. Opulence et suavité : un grand champagne gourmand, pour des mets d'exception.

LE MONT FERRÉ

Parcelles exposées plein sud, sur une craie affleurante. Cette parcelle permet l'élaboration de vins plus puissants et gras. Notre Brut Nature provient essentiellement du Mont Ferré. Le Brut Nature est un champagne non dosé. Tout en harmonie avec ses notes d'agrumes, sa finesse, sa bouche fruitée et équilibrée, il est éclatant d'intensité et de fraîcheur.

Clos Notre-Dame Millésime 2005

EXTRA-BRUT • PREMIER CRU • VERTUS

Notre cuvée du "Clos Notre-Dame" est un flacon rare, nous vous proposons de découvrir les quelques centaines de bouteilles récemment dégorgées, dosées en Extra Brut du millésime 2005. Elle est issue du Faubourg de l'Abbaye Notre-Dame, classé en clos depuis le XIX^e siècle. **C'est le monopole de la famille Fourny**, niché au cœur du village de Vertus.

Afin d'en extraire la quintessence, nous la vinifions en petits contenants de bois et la laissons vieillir une décennie dans nos caves. Cela va nous permettre de mettre en évidence sa minéralité et sa complexité singulière.

En savoir un peu plus sur la cuvée 2005 du "Clos Notre-Dame"...

Un nez puissant et complexe sur une première impression beurrée, puis les agrumes confits et citronnés viennent se mêler aux notes vanillées et pâtisseries, sur une finale légèrement épicée et de pain d'épices. L'attaque en bouche est franche et vive pour laisser s'installer un velouté beurré à nouveau, des arômes de frangipane et de fruits blancs mûrs. La finale est pure sur une dernière impression saline et iodée.

