

REVUE DE PRESSE

ZOOM SUR UN DE NOS ARTICLES



DECANTER

VEUVE FOURNY

EMMANUEL ET CHARLES FOURNY

BILLECART-SALMON, Nicolas François Billecart 2002 19(96) - A grand vin of sustained power and endless complexity. A mosaic of minerals. Ageless.

DOM PÉRIGNON, P2 1998 19(96) - DP's second plentitude release. Energy, drive and dynamism. Seamless, pure fruit and deep vinosity.

VEUVE FOURNY, Blanc de Blancs 2008 18,5(95) - Great vintage - a keeper. Citrus and orchard fruits. Acidity and mineral depth.

JACQUESSON, Cuvée 738 NV 18 (93) Series of numbered cuvée aims to show each harvest's distinct character. This 738 (a base of 2008 fruit) is the best yet. Complex, spicy and very dry. Real class.

MUMM, Cordon Rouge 2006 18 (93) Magic combo : Pinot Noir depth and Chardonnay verve. Quite forward but more complex if kept.

PAUL DÉTHUNE, Princesse des Thunes Brut Prestige NV 18 (93)

Top Ambonnay domaine. A 50:50 blend of Pinot Noir and Chardonnay. Shows a creamy, ethereal finesse.

POL ROGER, Brut Reserve NV 17,5 (91)

Ripe, elegant and balanced. Hazelnut and peachy charm from a sunny 2009 base. Great in magnums to 2020.

RUINART, Dom Ruinart Rosé 18,5 (95)

Intense white pepper and oriental spices.

VEUVE CLIQUOT, La Grande Dame Rosé 2004 18,5 (95)

This prestige rosé is refined with a high percentage of Chardonnay. Vertical length, very precise. The Clos Colin vineyard adds a touch of kirsch and Burgundy note.

Juin 2015
N°1

ENMAGNUM

BETTANE+DESSEAUVE

VEUVE FOURNY, LES ROUGESMONTS

Rosé très coloré, aux accents persistants de framboise et de mûre, à la bouche vineuse intense. >16,5/20

September 2015

RAY JORDAN, THE "WEST" AUSTRALIAN

VEUVE FOURNY BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2006

This was a fabulous champagne vintage and this thoroughly gorgeous wine from a lesser-known producer captures it perfectly. So deep and powerful, with a secondary character of roasted nuts and light toast starting to develop. Textured, with a tight and powerful intensity but with a pure elegance through to its long finish.. >95 points



HUGH JOHNSON'S POCKET WINE BOOK

Champagne growers to watch in 2015

VEUVE FOURNY,

Rising Côte des Blancs star at Vertus.

***** Extra-Brut

Superbe single-v'yd. Clos du Faubourg Notre Dame >16,5/20



ÉDITORIAL

Très chers clients,

Cette année 2015 fut une année exceptionnelle à plus d'un titre. Nos Champagnes sont de plus en plus présents dans la presse nationale et internationale, une véritable reconnaissance de la profession qui nous touche particulièrement.

Ce rayonnement, couplé à la qualité constante de nos Champagnes, nous a permis d'être présents chez les meilleurs cavistes, dans les plus grands restaurants, en France et à l'étranger... Et sur votre table ! Ce journal est donc aussi l'occasion pour nous de vous remercier de votre fidélité. L'autre moment fort de cette année, c'est inévitablement ce millésime exceptionnel.

Souvenez-vous, nous avons eu un printemps puis un été sec et chaud permettant d'avoir une vendange avec des raisins très sains, concentrés et riches, puissants en arôme. Une belle matière qui présage une grande année de garde... Cependant, il nous faut être maintenant vigilants car la réussite dépendra également de la dégustation et de la composition subtile de chaque cuvée.

En attendant de pouvoir vous proposer le résultat de ce somptueux millésime, nous vous souhaitons d'apprécier nos différentes cuvées qui ont bénéficié de la même attention et qui sont prêtes à être dégustées et appréciées lors de vos futures fêtes de fin d'année.

Bien sincèrement

Amédée 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°28



CHAMPAGNE

V^ee 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

L'ENTRETIEN NATUREL DE NOS TERROIRS :

Le travail du sol



Bineuse «inter ceps».



Cheval dans le clos.

Depuis des années, nous travaillons nos sols durant les mois d'octobre et novembre afin de préparer la terre pour les futurs griffages de printemps. Ceci a pour objectif d'améliorer considérablement l'aération des sols et de les désherber naturellement.

Chez Veuve Fourny, la technique de la maîtrise naturelle de la couverture végétale a nécessité une longue recherche et beaucoup d'essais techniques par la mise au point de la bineuse «inter ceps», permettant de retourner les herbes sous les rangs des vignes, sans blesser ou arracher les pieds. Nous utilisons également la traction « animale » dans la parcelle du Clos du Faubourg Notre-Dame, qui est le seul moyen de travailler les sols dans ce lieu mythique étroit et ceinturé de murs. De plus, il est très agréable de voir un très beau cheval au cœur de notre parcelle chargée d'histoire, un peu le retour à nos origines...

Nous en profitons par ailleurs, pour signaler aux amateurs de ce Grand Champagne, la sortie de notre Cuvée du Clos du Faubourg Notre-Dame 2006.

À l'apéritif, nos plus beaux accords mets et Champagnes

EVIDEMMENT, NOS CUVÉES S'APPRÉCIENT SEULES À L'APÉRITIF MAIS VOUS POURREZ AUSSI LES APPRÉCIER EN LES ASSOCIANT. NOUS VOUS PROPOSONS DE LES ACCOMPAGNER AVEC DE BEAUX PRODUITS DE TERROIR, ILS SAURONT METTRE EN ÉVIDENCE LE CARACTÈRE DE NOS CHAMPAGNES PREMIER CRU.

BRUT NATURE

Pour apprécier cette cuvée d'une fraîcheur exquise, n'hésitez pas à la servir avec des produits de la mer riche en iode, c'est l'harmonie parfaite !



GRANDE RÉSERVE

Cette cuvée d'équilibre s'apprécie en toutes occasions et dès l'apéritif avec des copeaux de parmesan, elle est purement divine !



ROSÉ

Un Champagne gouleyant et racé qui s'accorde parfaitement avec des charcuteries d'exception comme de la Pata Negra Bellota, une association toute en subtilité !



Le saviez-vous?

**POUR APPRÉCIER UN
CHAMPAGNE IL FAUT
ÉVITER DE :**

- le servir glacé, la température idéale de service est entre 8-9°C
- les accords avec tapenades, tous les plats épicés, et trop sucrés.