



ÉDITORIAL

Chers clients,

En ce printemps, vous pourrez découvrir notre Trilogie de Rosés, une rareté en Champagne. Vous serez séduits par cette diversité qui respecte cependant toujours le style des Champagnes Veuve Fourny mais aussi la mise en avant de notre terroir unique de Vertus.

Comme vous le savez, Vertus est situé dans le vignoble de la Côte des Blancs, sur de la pure craie avec une orientation plutôt Est, un magnifique écrin qui nous donne des Champagnes Blanc de Blancs qui conservent finesse, élégance et toujours cette tension légendaire.

Cependant, le village de Vertus est également un véritable Paradoxe, car c'est le seul village de la Côte des Blancs à produire du Pinot Noir. Grâce à l'orientation de certaines pentes Sud/Sud-Est, nous arrivons à obtenir une jolie maturité de nos raisins avec une touche saline caractéristique de ce terroir de craie. Ainsi, l'ensemble de nos cuvées de Champagne rosé conserve une colonne vertébrale minérale.

N'hésitez pas à découvrir ces Rosés d'exception et nous vous souhaitons par avance une très belle dégustation.

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°29



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 TRILOGIE DES ROSÉS DE LA MAISON VEUVE FOURNY



NOS SUGGESTIONS D'ACCORDS METS - CHAMPAGNES



Notre Pinot Noir



La vigne



Chai à Barriques

Comme vous le savez, la Maison Veuve Fourny est une affaire de Famille, deux frères qui ont en commun l'attachement à ce terroir unique et surtout une passion inconditionnelle du Champagne. Emmanuel, Oenologue se charge du vignoble et de l'élaboration des cuvées et Charles de la commercialisation. Un duo complémentaire qui s'attache depuis de nombreuses années à proposer régulièrement des nouvelles cuvées propices au plaisir des sens.



Petite conversation entre frères, pour vous en apprendre toujours un peu plus...

Charles :

Sans trahir de secret, Emmanuel, pourrais-tu nous en apprendre un peu plus sur l'élaboration de nos Champagnes Rosés ?

Emmanuel :

C'est une Trilogie avec deux vinifications bien différentes. Si nous prenons notre cuvée, «Les Rougesmonts», il s'agit pour notre vin de base, d'un rosé de saignée.

Charles :

De quoi s'agit-il exactement ?

Emmanuel :

Nous effectuons une macération de 2 jours afin d'extraire les pigments mais aussi les arômes contenus dans la pellicule de nos Pinots Noirs. On libère ensuite le jus qui a déjà pris une teinte rosée intense on dit que la cuve est « saignée » c'est à dire que le contenu est vidé afin de séparer le moût des peaux. Nous ne réalisons aucun assemblage, les Rougesmonts sont plus riches et présentent un caractère vineux, vous pourrez les apprécier à table.

Charles :

Et les deux autres cuvées rosés ?

Emmanuel :

Pour le Rosé et le Vinothèque, nous allons assembler notre vin rouge vinifié et élevé en fût, qui va apporter le plaisir simple du fruit et le croquant avec notre Chardonnay et du blanc de Pinot Noir qui vont lui transmettre tonicité, fraîcheur, fruité et beaucoup de finesse. Cette méthodologie est complexe à réaliser et elle est propre à la Champagne.

Charles :

Elles ont toutes des personnalités bien différentes, je te propose de les déguster, qu'en penses-tu ?

Emmanuel :

Nous allons commencer par notre Cuvée Rosé, elle est parfaite pour une mise en bouche, je l'aime particulièrement à l'apéritif. C'est vraiment un Champagne très rafraîchissant avec ses arômes de petits fruits rouges.

Charles :

En bouche, j'aime cette amplitude et cette finale légèrement acidulée. C'est vrai qu'il est vraiment plaisant et qu'il s'apprécie en toute convivialité.

Emmanuel :

Je te propose de continuer sur notre nouvelle cuvée, la Vinothèque millésime 2011, elle est déjà plus expressive avec des fruits mûrs légèrement confiturés. Elle a du volume et cette trame saline que j'apprécie vraiment, c'est une signature de nos Champagnes.

Charles :

Le côté vineux qui se dégage est également très agréable et comme il est bientôt l'heure du déjeuner, je le réserverai bien pour accompagner notre repas.

Emmanuel :

Oui, mais si nous devons la déguster, il faudrait plutôt l'accompagner de plats plus sophistiqués qu'un simple déjeuner. Je l'ai dégustée dernièrement sur un foie gras mi-cuit aux airelles et elle était vraiment bien à sa place.

Charles :

Alors je te propose plus simplement pour notre déjeuner, une belle assiette de Pata Négra, notamment du Bellota que je viens de ramener d'Espagne pour accompagner notre Rougesmonts. Cette suggestion pourrait-elle convenir ?

Emmanuel :

C'est l'idéal, cette cuvée est l'une de nos cuvées d'excellence. Elle aime les mets simples mais de qualité, ce jambon fondant avec cette petite touche de noisette sera parfait. C'est un Champagne complexe, le nez est déjà très expressif et gourmand.

Charles :

Je perçois en plus des arômes d'écorce d'orange sanguine, c'est vraiment typique de cette cuvée, non ?

Emmanuel :

Les Rougesmonts proviennent des parcelles historiques de Vertus et cette particularité aromatique provient de la fine couche d'argile rouge de ce terroir.

Charles :

Cette dégustation était vraiment enrichissante et elle nous conforte dans l'idée que cette Trilogie a toute sa place car nos cuvées ont réellement chacune leur typicité.



Rosé Brut Vertus Premier Cru



Rougesmonts Vertus Premier Cru



Vinothèque 2011 Vertus Premier Cru

Et notre nouveauté

ZOOM SUR UN DE NOS ARTICLES



Le Point
EMMANUEL FOURNY

VEUVE FOURNY & FILS

«On est deux frères associés, Charles et moi. L'aventure a commencé il y a vingt ans, on avait chacun un parcours d'études différent. Charles avait fait une école de commerce à Bordeaux et moi oeno à Reims. Je vinifiais aux Etats-Unis, en Virginie; notre père est décédé très tôt, en 1979. Ma mère a décidé de relever le défi et elle a été aidée par des vigneron de Vertus et par un ami de mon père, Roger Duval, de Duval-Leroy. En 1995, elle nous a fait savoir qu'elle aimerait bien qu'on reprenne. Aucun des deux n'avait envisagé de revenir, mais on s'est dit que c'était dommage. On s'est donné deux ans pour voir si on pouvait travailler ensemble. On avait la même vision sur des vins de haute qualité, mais après il faut arriver à travailler avec son frère ! Ça s'est construit tranquillement. On a 10 hectares et en 1999 on a décidé de se développer par la négoce. En quinze ans, on a attiré pas mal d'amis et de membres de la famille. On rentre environ 20 hectares de Vertus et un peu d'autres crus de la côte des Blancs. On avait aussi la chance d'avoir un clos, une parcelle à fleur de craie. Du pur chardonnay que j'ai isolé avec la vendange 1995. Il a été le starter pour réfléchir aux vinifications parcellaires. Je suis partisan des deux: le vin de fête réalisé par l'assemblage et le parcellaire. C'est une chance d'avoir les deux possibilités.»

17/17,5 - Monts de Vertus 2009

Extra-brut. Vertus Premier Cru.

100 % chardonnay. Nez riche, poire, belle tension crémeux, gourmand, long, dynamique, riche et vivant.

16,5 - Cuvée R extra-brut

Vertus Premier Cru.

90% chardonnay, 10 % pinot noir. Nez riche opulent, entre brioche et baies sauvages, bouche ample, très crémeuse, beaucoup de saveurs, long et large, gourmand, grand séducteur.



LE CLASSEMENT DES 100 PLUS GRANDS CHAMPAGNES DE VIGNERONS

CHAMPAGNES DE CARACTÈRE

12^e VEUVE FOURNY & FILS

Novembre 2015
N°596



VEUVE FOURNY

Premier Cru, brut rosé >16,5/20

Novembre 2015
Supplément Paris Match



LA GAMME EST TOUJOURS AUSSI HOMOGENE ET SAVOUREUSE...

Brut Nature Premier Cru Blanc de Blancs Vertus >16

Brut Premier Cru Blanc Vertus 2009 >16

Extra-Brut Premier Cru Clos du Faubourg Notre-Dame 2005 >17

Extra-Brut Rosé Premier Cru Vertus Les Rougesmonts >16,5



COUP DE COEUR

CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ NM BRUT 2015

Longtemps généreuse mais simple, la cuvée de rosé a gagné en finesse et en persistance. C'est aujourd'hui un champagne tonique, allègre et profond >18