



CHAMPAGNE
v^o Fourny & Fils
une Famille, un Clos, un Premier Cru



EDITORIAL

This Spring, we have decided to offer you a new version of our newspaper and leaflet which will introduce you to our Champagne collection. A new, more refined creation that represents the style of our Veuve Fourny vintages perfectly.

You will be able to discover all the peculiarities of our vineyard, our House and our Champagnes through our articles.

In this issue, you will discover the benefits of our homemade compost. Thus, we reveal all the facts regarding this ancestral technique!

And, as we always like to improve our labelling, you will also discover the new label of our Monts de Vertus 2012. A new showcase for an exceptional vintage!

Sincerely,

Charles Fourny

LIVING SOIL :

The natural benefits of « homemade » composting for the pure expression of our terroirs, in our wines



The winter of 2018, with generous quantities of rain and snow, is now giving way to spring. We are finishing off the long job of pruning the vines (see Journal Spring / Summer 2017, n ° 31) and tying, two tasks performed entirely by hand.

Soil preparation is also essential: spiking the soil, shredding and reincorporating the wood from the pruning and adding compost prepared by Emmanuel Fourny.



Composting is the biological process of decomposition and transformation of natural materials of plant origin (from deciduous trees) and animals (cattle manure) thanks to the action of micro-organisms (bacteria, fungi...). We can thus spread the compost in each row of the vines.

The many advantages of "homemade" compost for better soil fertility in the long term :

■ It stimulates the **microbial life of the soil**. Micro-organisms break down organic matter to make the nutrients, contained in these materials, accessible to the vine.

■ It allows a **slower and more regular rate of diffusing the nutrients** into the soil for a long period of time, avoiding the excessive vine growth that could result from conventional fertilizers that favour large yields and rotting.

■ It encourages good soil structure: compost provides a porous soil structure and promotes soil oxygenation allowing for the degradation of the bedrock (chalk) with the help of **mycorrhizae**, (fungi-root symbiosis), and plays an important role in the vineyard for a **better assimilation of the natural mineral salts in our soil** through the roots of our vines.

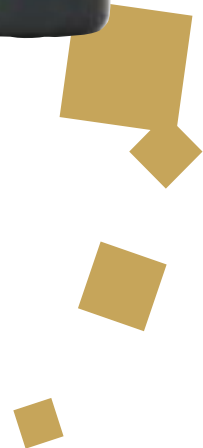


NEW LABELLING



Monts de Vertus 2012 BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

■ This great vintage deserves its new finery, with its label and its new cap in an even more refined and distinct style. It is the sober, elegant symbol, representative of our craftsman philosophy of "haute couture".



30 CHAMPAGNES DE FÊTE

VEUVE FOURNY & FILS, Brut 1^{er} Cru Blanc de Blancs

Des chardonnays, des premiers et grands crus sur la commune de Vertus, des vieilles vignes et un savoir-faire culturel, Veuve Fourny a mis tous les voyants au vert pour éclairer une soirée de fête apéritive de sa bulle lumineuse et de sa finesse de fruits frais.



DES CHAMPAGNES DE GRAND CARACTÈRE

VEUVE FOURNY & FILS, Brut 1^{er} Cru Grande Réserve 15,5/20

Les maisons sélectionnées ici se distinguent par la régularité et la qualité de leurs champagnes,... Impeccables, les vins retenus sont façonnés pour séduire un large public. Ils incarnent le caractère festif et accessible du champagne,... Au-delà de quelques valeurs sûres historiques telles Pol Roger, Deutz ou Charles Heidsieck, nous avons retenu des maisons qui montent en puissance...

Vve Fourny et Fils : Cette petite maison familiale de Vertus signe un brut particulièrement soigné et d'une grande précision dont les 40% de vins de réserve élevés en fûts soulignent une bulle subtile et une allonge salivante. a ce prix, il s'impose comme un incontournable de la Champagne.



VEUVE FOURNY ET FILS

Les vins : Sans perdre la race minérale qui est la marque de la maison, les champagnes gagnent en finesse d'expression et en élégance de définition. La maison entre dans une nouvelle ère de son évolution !

Champagne 1er Cru Blanc de Blancs NM	17,5/20
Champagne 1er Cru Grande Réserve NM	16/20
Champagne 1er Cru Clos Notre-Dame 2007	16/20
Champagne 1er Cru Les Rougemonts NM	17/20
Champagne 1er Cru Monts de Vertus 2011	17,5/20
Champagne 1er Cru Rosé NM	16,5/20
Champagne R Extra-Brut NM	17/20

LES CHAMPAGNES DE L'ANNÉE

Champagne Brut Nature Blanc de Blancs NM 17,5/20 : Droit, pur, intense, d'une race équivalente au brut mais pour amateurs exigeants ! L'un des meilleurs blanc de blancs actuellement disponibles et l'expression même du style exigeant de cette belle maison de Vertus.

Champagne Rosé Vinothèque 2011 18/20 : Grande finesse d'arômes et de texture, délicatesse pure et brillante, superbe vin.

Vous pouvez consulter l'intégralité de la revue de Presse sur notre site www.champagne-veuve-fourny.com

Gault & Millau

5 BOUTEILLES POUR DES FÊTES D'EXCEPTION

VEUVE FOURNY & FILS, Cuvée Clos Notre Dame Extra-brut 1er Cru Blanc de Blancs 2007 17/20

Cette cuvée, comme son nom l'indique, est issue d'un petit clos de 0,29 ha planté de chardonnay de plus de 60 ans. Vinifiée en fûts, elle a patienté presque dix ans pour délivrer ces superbes notes gourmandes de fruits secs et de brioche sur fond de citron confit et de kumquat. Plus tendu que le millésime 2006 auquel il succède, ce champagne est vif, vibrant et complexe, et s'étire dans une finale sapide parfaitement dosée. Un régal aujourd'hui et sans doute encore plus dans quelques années.



VEUVE FOURNY & FILS

Les vins : accessible, la gamme réjouit. Qu'il s'agisse du blanc de blancs Vertus premier cru, à la trame fine et digeste, mais aussi du brut Nature, toujours précis, ou de la Grande Réserve, le style de la maison, tout en élégance est là. Le 2011 semble plus mou, avec une bouche crémeuse et une finale arrondie. La série des rosés s'avère également fort recommandable. !

Brut 1 ^{er} Cru Blanc de Blancs	16/20
Brut Nature 1 ^{er} Cru Blanc de Blancs	16/20
Brut 1 ^{er} Cru Grande Réserve	15,5/20
Extra-Brut 1 ^{er} Cru Blanc de Blancs Monts de Vertus 2011	15,5/20
Brut Rosé 1 ^{er} Cru	15,5/20
Extra-Brut Rosé 1 ^{er} Cru Les Rougemonts	16/20
Extra-Brut 1 ^{er} Cru Rosé Vinothèque 2011	16/20

Le coup de

Brut 1er Cru Clos du Faubourg Notre-Dame 2007

Une cuvée dont l'élevage ne s'est pas encore tout à fait éclipse, mais qui possède beaucoup de fond et de persistance.

Le Point SPÉCIAL CHAMPAGNE

VEUVE FOURNY & FILS, Cuvée R.

Extrabrut, Moisson, Chaume, abricot, bouche ample, Crémeuse, vive, des notes beurrées, bonne longueur, un vin très séducteur avec de la densité.

VEUVE FOURNY & FILS, Blanc de Blancs Brut nature

Nez floral, citronné, bouche vive, calcaire, droit, plein, pêche blanche, finale ronde, touche poivrée en finale.

WELT AM SONNTAG

par André Dominé & Gerhard Eichelmann

VEUVE FOURNY & FILS

Cuvée Brut 1er Cru Clos du Faubourg Notre-Dame 2007 95/100