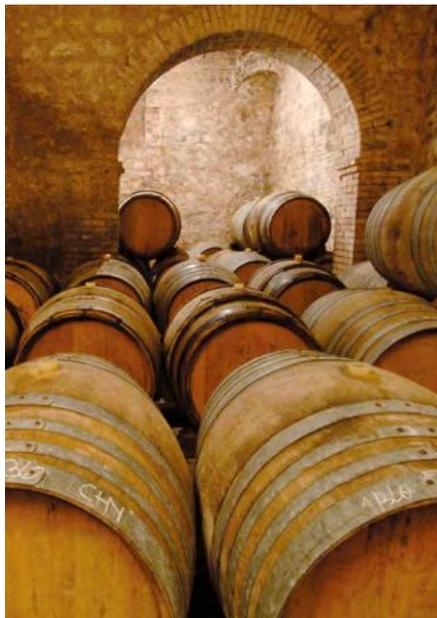




CHAMPAGNE
V^{te} Fourny & Fils
une Famille, un Clos, un Premier Cru



■ ÉDITORIAL

En ce Printemps, nous avons décidé de vous proposer une nouvelle version de notre journal et du dépliant présentant la collection de nos Champagnes. Une nouvelle création, plus épurée qui représente parfaitement le style de nos cuvées Veuve Fourny.

Vous pourrez découvrir toutes les particularités de notre vignoble, de notre Maison et de nos Champagnes à travers nos articles.

Dans ce numéro, vous découvrirez les bienfaits de notre compost maison. Ainsi, nous levons le voile sur cette technique ancestrale !

Et puis, comme nous aimons toujours améliorer nos habillages, vous pourrez aussi découvrir la nouvelle étiquette de notre Monts de Vertus 2012. Un nouvel écrin pour une cuvée d'exception !

Bien sincèrement,

Fourny & Fils
Charles - Fourny



TERRE VIVANTE :

*Les bienfaits naturels du compostage « fait maison »
pour une pure expression de nos terroirs, dans nos vins*



L'hiver 2018, généreux en eau sous forme de pluies et de neige, laisse la place au printemps. Nous terminons le long travail de la taille de la vigne (voir journal printemps /été 2017, n°31) et du liage, deux tâches entièrement effectuées à la main.

La préparation du sol est également essentielle : griffage du sol, broyage et réincorporation des bois de la taille et apports de compost préparés par Emmanuel Fourny.



Le compostage est un processus biologique de décomposition et de transformation des matières naturelles d'origine végétale (provenant des feuillus) et animale (fumier de bovins) grâce à l'action des micro-organismes (bactéries, champignons...). On peut donc étaler le compost dans chaque rang de vigne.

Les nombreux avantages du compost "fait maison" pour une meilleure fertilité du sol sur du long terme :

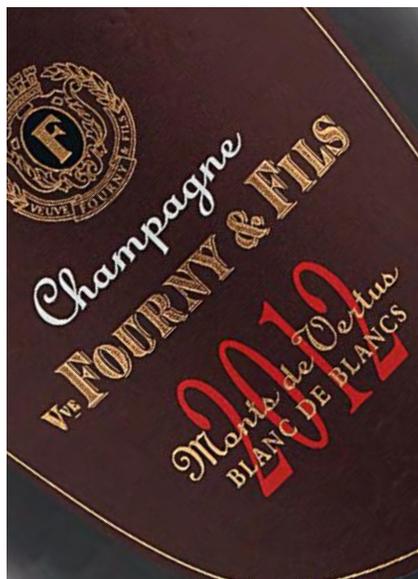
■ Il stimule la **vie microbienne des sols**. Les micro-organismes décomposent la matière organique pour rendre les nutriments contenus dans ces matières, accessibles à la vigne.

■ Il permet un **rythme de diffusion plus lent et régulier des nutriments** dans le sol pendant une longue période de temps, évitant les excès de vigueur de la vigne comme pourrait engendrer un engrais classique favorisant les gros rendements et la pourriture.

■ Il favorise une bonne structure du sol : le compost offre une structure poreuse du sol et favorise l'oxygénation du sol permettant une dégradation de la roche mère (craie) par les **mycorhizes**, (symbioses champignon-racine), jouant un rôle déterminant au vignoble pour **une meilleure assimilation des sels minéraux naturels de notre terroir** par les racines de nos vignes.



NOUVEL HABILLAGE



Monts de Vertus 2012 BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

■ Ce grand Millésimé mérite sa nouvelle parure, avec son étiquette et sa nouvelle coiffe dans un style encore plus épuré et précis. C'est le symbole sobre, élégant et représentatif de notre philosophie d'artisan de « 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

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