



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



■ ÉDITORIAL

C'est un réel plaisir que de vous écrire après ces vendanges 2018, la récolte a été vraiment excellente : qualité et quantité sont au rendez-vous !

Les jus sont incroyablement parfumés avec une texture riche et nous notons déjà une finale surprenante avec une touche saline assez marquée. Nous pouvons l'expliquer par notre système racinaire qui est allé puiser plus profondément l'eau et les oligo-éléments indispensables à son développement. Nous aurons certainement de la finesse et une fraîcheur minérale très prometteuse dans nos futures cuvées.

Maintenant, nous devons attendre au moins 9 mois afin d'avoir le recul nécessaire. Comme vous le savez, l'élaboration d'un Champagne de qualité nécessite du temps et après le long processus d'élaboration et d'assemblage cet hiver, nous pourrions déterminer si cette vendange 2018 est digne d'être classée parmi les Millésimes "exceptionnels". Donc patience...

En attendant, nous souhaitons vous présenter une singularité, nos rosés car même si notre maison se situe sur la Côte des Blancs, nous avons la particularité d'avoir un terroir propice au Pinot Noir. Car le terroir de Vertus est un réel "paradoxe" de notre région, planté majoritairement en Chardonnay, il nous permet d'élaborer pas moins de trois Champagnes Rosés. Des cuvées à la personnalité incroyable et que nous serions heureux de vous faire (re) découvrir !

Et comme une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, nous sommes prêts à vous présenter notre Clos du Faubourg Notre Dame 2009. Et une fois n'est pas coutume ! Nous ne suivons pas l'ordre chronologique des Millésimes... Le 2009, fruit d'une année « solaire » est prêt... Le Millésimé 2008 patientera encore sur lies dans nos caves.

Nous vous souhaitons de très bonnes fêtes de fin d'année.

Bien sincèrement,

Fourny & Fils Charles - H Fourny

VERTUS, UN TERROIR PROPICE À DE TRÈS GRANDS CHAMPAGNES ROSÉS

*Vertus est le berceau d'un terroir unique qui demeure l'un des plus beaux écrins pour les amateurs de très grands Chardonnays. Mais pas seulement... Vertus, c'est aussi un paradoxe, le seul village de la côte des Blancs à produire du Pinot Noir, charnu et délicat. (Pas de Pinot Meunier chez Veuve Fourny & Fils)
Chez Veuve Fourny, nous réalisons deux méthodes de vinifications de Rosés :*

■ Le Champagne Rosé d'assemblage

Petite explication

C'est de loin la méthode la plus répandue en Champagne. Elle consiste à assembler notre vin rouge champenois, vinifié et élevé en fûts, apportant le fruit rouge délicat avec du vin blanc (blanc de noir) de Pinot noir et de Chardonnay apportant une fraîcheur tonique et un fruité délicat.

Rosé Brut PREMIER CRU

Une très belle fraîcheur, offrant une palette aromatique complexe sur des notes de fruits rouges « croquants » et intenses...

À ouvrir à l'apéritif...

Rosé vinothèque MV12 EXTRA-BRUT VERTUS PREMIER CRU

Issu en majorité du Millésimé 2012, sublimé par les vins de réserve, conservés en petits contenants de bois. Agrume tendant sur le fruit mûr assoupli, tel que l'orange sanguine, une fin de bouche acidulée basée sur notre légendaire tension saline...

Pour des moments d'exception en fin d'après-midi...

■ Le Champagne "Rosé de macération" ou "Rosé de saignée"

Petite explication

Elle consiste à laisser macérer de façon brève (48 heures) les moûts avec la peau des raisins. Ce sont les pigments naturels contenus dans la peau des grains de raisins noirs qui colorent les jus. En même temps, les peaux enrichissent les jus de leurs composants aromatiques. Après macération, la cuve est "saignée" : le contenu est vidé afin de séparer le moût des peaux.

Rosé Les Monts de Vertus EXTRA BRUT-PREMIER CRU

Composé de Pinot Noir provenant de quelques parcelles historiques tels que les "Rougesmonts", les "Gilottes" situés sur une forte pente Est, ou plein Sud. La puissance aromatique du Pinot Noir et sa délicatesse, un Rosé de grande race d'une longueur et d'une persistance formidables.

Un délice accompagné de mets simples et d'exception... le Pata Negra.



“On pourra aussi miser sur le potentiel de la très solide et savoureuse cuvée du Clos Faubourg Notre-Dame 2009, ample et profonde.”

*Le Guide des meilleurs vins de France,
La Revue du Vin de France.*



Clos du Faubourg “Notre-Dame” 2009

EXTRA-BRUT VERTUS PREMIER CRU

■ Une fois n'est pas coutume !

L'ordre chronologique des Millésimes n'est pas suivi... pour Le Clos du “Faubourg Notre Dame”, parcelle nichée au cœur du village de Vertus Premier Cru, monopole de la famille Fourny et classée comme terroir exceptionnel (sol crayeux et micro-climat).

En effet, nous avons décidé que le Clos du “Faubourg Notre Dame” 2008 patientera encore, sur lies, dans nos caves, pendant quelques années.

Le Clos du “Faubourg Notre Dame” 2009 est disponible !

Fruit d'une année "solaire" il se révèle généreux, concentré, riche en matière sur une bouche dense, fruitée, gourmande et élégante avec une tension saline, voire cristalline et persistante en finale... sur un zeste d'agrumes qui est la marque de la maison.

PRÉSENTATION DU NOUVEAU MILLÉSIME



Le Monde FOURNY & FILS RÉINVENTE LE SAVOIR-FAIRE

En demeurant fidèle à son terroir premier cru ancestral et rare, au sud de la côte des Blancs, le prestigieux champagne consolide la cohérence de ses cuvées

Difficile de croire en voyant ces deux presque quinquas, qu'ils sont frères. "L'un a tout pris du père, l'autre de la mère, remarque en souriant Emmanuel Fourny. Nous sommes très différents mais complémentaires." Il faut chercher dans les détails, remarquer l'effort conjoint de se tenir très droit, le mouvement de sourcil similaire. Et les écouter parler, façon ping-pong, pour comprendre leur complicité. Treize mois seulement séparent Charles et Emmanuel qui copilotent la maison de champagne Veuve Fourny & Fils à Vertus. Le premier assure la commercialisation, le second se charge de la production. Pour Emmanuel, le cadet, le secret de leur entente réside dans le fait que "chacun s'occupe de ses affaires et n'intervient pas dans celles de l'autre."

La Veuve Fourny, c'est leur maman. Veuve à 36 ans, en 1979. Les deux frères ont alors 9 et 10 ans. En dehors du père décédé (à qui la "Cuvée R" rend aujourd'hui hommage), personne ne sait faire du champagne. La survie du domaine créé par le grand-père semble impossible. Comment cette petite maison a-t-elle réussi, en moins d'une quarantaine d'années, à se hisser parmi les marques respectées pour la qualité de leur champagne, exportant 80 % de la production ?

Ily a dans son histoire tous les bons ingrédients : de l'entraide, un beau terroir, de judicieuses idées et une remise en question permanente.

L'aide vient d'un ami de la famille, qui demande au chef de la maison Duval-Leroy de l'époque d'épauler le domaine pendant quelques années. Durant ce temps, les deux garçons sont en pension, puis partent étudier. Leur mère ne souhaite pas leur imposer la reprise de l'affaire. Ils le feront pourtant, à partir de 1993, après des expériences dans des vignobles hors de la région, voire de France.

"Une famille, un clos, un premier cru." La devise qui orne la maison depuis les années 2000 est des plus efficaces. Outre la valeur familiale, elle parie sur deux éléments qui signent désormais les champagnes de dégustation : un terroir reconnu, et un clos qui, du fait de sa rareté, est symbole de prestige en Champagne.

Car le champagne Fourny n'a jamais cherché à puiser ses raisins ailleurs que sur sa terre natale : Vertus, au sud de la côte des Blancs. La maison y possède dix hectares, y exploite cinq hectares supplémentaires et rachète les raisins de sept autres. Mais toujours sur ce terroir premier cru, qui marque les vins par son ampleur, ses arômes de zan et de graphite. Ainsi, Veuve Fourny & Fils possède une vraie signature gustative, qui donne toute sa cohérence à la gamme des cuvées : des vins "en forme d'entonnoir, amples et ronds en attaque, tendus et salins en finale", expliquent les deux frères.

"Sans dogme ni obligation"

Vertus est très connue, comme les autres crus de la côte des Blancs, pour la qualité de son chardonnay. Mais c'est aussi l'un des seuls crus à posséder 10 % d'un pinot noir de qualité. La maison Fourny propose ainsi des cuvées en blanc de blancs mais ajoute aussi sur certaines, le pinot noir qui apporte la structure aux champagnes.

Tout autour des bâtiments, qui datent du grand-père (même si la grange a depuis été réhabilitée en salle de dégustation) une couronne de vignes fait la fierté du domaine : le clos du Faubourg Notre-Dame. Les frères Fourny en tirent un champagne rare, très long en bouche. Et qui a besoin d'un peu de temps dans le verre avant de se livrer totalement. C'est d'ailleurs le cas sur toutes leurs cuvées. "Il faut appréhender nos champagnes comme certains vins, recommande le responsable de la production. C'est difficile pour les consommateurs qui aiment boire leur champagne dès l'ouverture. Mais c'est vrai que, comme un vin de Bourgogne ou du Rhône, notre champagne s'améliore quand on lui laisse quelques minutes avant de le boire. Sur les plus grandes cuvées, nous conseillons même un léger carafage." Et si le champagne n'est pas terminé à la fin de la soirée, les deux frères l'assurent, "il est souvent encore meilleur le lendemain." À condition toutefois d'employer un bouchon spécial pour effervescent et de le stocker au froid.

De son passage en pension Emmanuel Fourny garde un solide sens du collectif. Il fait partie de plusieurs groupes d'expérimentation du vignoble, de sauvegarde des sélections de pieds de pinots noirs de Vertus, de connaissance de chardonnay... Objectif : en savoir le plus possible sur ce qu'il a entre les mains pour améliorer sans cesse. "Notre père est mort avant d'avoir pu nous transmettre son savoir-faire. Nous sommes partis d'une page blanche, sans dogme ni obligation." Ou comment faire d'une difficulté une force.

par Ophélie Neiman

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

VEUVE FOURNY & FILS
OBTIENT SA 2^{ÈME} ÉTOILE ★★ dans le
Guide des Meilleurs Vins de France 2019



ILS ONT STYLISÉ LEURS VINS

C'est une maison discrète, à la progression tranquille, mais sûre. Veuve Fourny s'est hissé au fil des ans parmi l'élite de la Champagne. Ce cheminement vers l'excellence a été orchestré par deux frères : Emmanuel et Charles Fourny, cinquième

génération, sont aux commandes depuis 1993. **Magnifiant les terroirs de Vertus, ils ont surtout imprimé un style à leur vin. C'est le style que nous louons cette année en leur attribuant une deuxième étoile.** Déguster leurs champagnes offre énormément de plaisir. D'abord, tout simplement parce qu'ils sont d'une très grande élégance, quasi aérienne. Ensuite, parce qu'ils expriment avec justesse les nuances de leurs différents lieux-dits. Enfin, parce que ces champagnes jouissent d'un dosage juste, et que l'élevage se fait discret. Toute la gamme, déclinée en neuf cuvées, est réjouissante de fraîcheur et d'équilibre, avec un naturel d'expression loin des effets de mode ou des bidouillages œnologiques. Le brut blanc de blancs premier cru, signature de la maison, demeure de surcroît extrêmement abordable. Le Clos du Faubourg Notre-Dame, exploité en monopole, est conservé au minimum dix ans en cave; habilement vinifié sous bois, il s'agit d'une cuvée racée, un véritable modèle de chardonnay.

par Olivier Poels

Brut 1 ^{er} Cru Blanc de Blancs	16/20
Brut 1 ^{er} Cru Clos du Faubourg Notre-Dame 2009	18/20
Brut 1 ^{er} Cru Grande Réserve	15/20
Extra-Brut 1 ^{er} Cru Blanc de Blancs Monts de Vertus 2012	17/20
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 MV12	17/20

Le coup de ♥

Brut Premier Cru Blanc de Blancs

Un délice. Ce blanc de blancs est frais, aérien et habillé par une très jolie texture. Un champagne raffiné et réjouissant, à ouvrir à l'apéritif