

VEUVE FOURNY & FILS MONTS DE VERTUS, BLANC DE BLANCS 2009 EXTRA BRUT

La maison d'Emmanuel et Charles Fourny n'est pas dépourvue de vertus. À l'image de cette cuvée issue de vieilles vignes.

Pourquoi cette cuvée est-elle en première ligne actuellement ?

Parce qu'elle est à la fois nouvelle sans l'être tout à fait... Cette cuvée existe depuis plus de soixante ans mais nous en avons modifié le nom récemment, exactement pour ce millésime 2009. C'est en fait un clin d'œil à l'affirmation de ce terroir de Vertus qui coule au plus profond de nos veines. Je crois que nous sommes ceux qui élaborons le plus de purs Vertus car nous possédons 90 % de notre vignoble et de nos approvisionnements sur ce village ! Nous avons voulu insister sur l'origine et revendiquer haut et fort notre appartenance vertusienne.

Parlez-nous de ce terroir...

D'abord Vertus est le seul village de la côte des Blancs qui bénéficie d'une exposition sud et sud-est. Cela donne des raisins plus opulents qu'ailleurs, plus puissants que sur Le Mesnil ou Cramant par exemple. Ensuite, les parcelles de mi-côte, sur la craie affleurante, que nous sélectionnons pour cette cuvée donnent les expressions salines les plus intéressantes, les plus pures aussi.

Plus précisément, quelle est l'origine des raisins ?

Ils proviennent de nos vignes les plus âgées de milieu de coteau. Nous avons conservé nos vieilles parcelles : certaines

datent même de notre grand-père, des sélections massales des années 1950. On les entretient bien, nous sommes conscients du terroir qui est entre nos mains, du lien qui unit la terre et les vins.

“

CE TERROIR DE VERTUS
COULE AU PLUS PROFOND
DE NOS VEINES. JE CROIS
QUE NOUS SOMMES
CEUX QUI ÉLABORONS
LE PLUS DE PURS VERTUS
CAR NOUS POSSÉDONS
90 % DE NOTRE VIGNOBLE
SUR CE VILLAGE.

”

Quelles sont vos pratiques culturelles et vos méthodes de vinification pour ce champagne ?

Nous avons fait des essais d'agriculture biologique et biodynamique à la fin des années 1990. Aujourd'hui, on est plutôt sur une synthèse : on traite uniquement contre le mildiou car on est contre l'utilisation du cuivre. On n'emploie pas d'engrais et quasiment plus de désherbants.

On travaille la terre avec respect, tout en restant vigilants. On sulfite une seule fois à la vendange. En cave, la clef de voûte, c'est un séjour prolongé sur lies. On ne soutire pas non plus. C'est le cas bien sûr pour ce vin mais, contrairement aux autres cuvées de la gamme, celui-là est exclusivement élevé en cuve. C'est le seul champagne de la maison à ne pas passer sous bois.

Comment définiriez-vous ce 2009 ?

Il est mûr, riche et généreux. Il associe parfaitement la richesse et la tension. Les premières notes d'abricot, de toasté, très pâtisseries, sont relayées par des saveurs d'agrumes, de réglisse et d'épices en fin de bouche, des marqueurs de la craie selon moi.

Finalement, qu'a-t-il de si particulier, ce chardonnay de Vertus ?

Ce que l'on recherche, c'est le fruit, le gras, une attaque ample et riche et une finale tendue et saline. C'est le schéma que l'on souhaite et que l'on s'efforce d'appliquer à chacun de nos champagnes. Celui-ci n'échappe pas à la règle. Pour cela, il faut être précis à chaque étape, bien travailler la vigne, bien choisir la date de récolte. Sans beaux raisins, impossible d'obtenir des matières si opulentes, qui terminent élancées, tout en finesse.

VÉRONIQUE RAISIN

