

LES VIGNERONS DE CHAMPAGNE

VEUVE FOURNY & FILS

Depuis 20 ans, les frères Fourny prennent à cœur leur beau terroir de Vertus. Qui le leur rend bien...



**CLOS FAUBOURG
 NOTRE-DAME 2005**

"Cette cuvée rare, issue d'une seule parcelle, d'un seul cépage, le chardonnay et d'un seul grand millésime, a été vinifiée sur vieux bois et a vieilli 9 ans en cave. Elle conserve une étonnante jeunesse."

La maison, devenue Veuve Fourny & Fils, est propriétaire de 10 hectares de vignes à Vertus classées Premier cru, et vinifie en tout 20 hectares. "Nous avons fait beaucoup de recherches et d'essais sur le vignoble, explique Emmanuel. Il est majoritairement issu d'une sélection massale, réalisée dès 1930 par notre grand-père. C'est un cépage qui apporte régularité et complexité des récoltes. Nos vignes ont en moyenne 48 ans, l'âge idéal pour extraire les sels de la terre. Le terroir de Vertus bénéficie de trois expositions, est, sud et sud-est, nous pratiquons une sélection parcelle à parcelle et vendons séparément une trentaine de groupes de parcelles, sur 80 en tout. Enfin, nous appliquons une agriculture raisonnée très proche du bio."

Pour la vinification aussi, Emmanuel Fourny est adepte d'une approche naturelle. "Nous intervenons le moins possible et nous laissons les vins prendre leur temps. Ils restent plus de six mois sur lies en cuve ou dans des petits fûts ancrés en chêne pour libérer leur richesse aromatique et leur complexité. Nous avons fait le choix de ne pas ou très peu doser nos champagnes pour qu'ils expriment au mieux leur personnalité."

Les deux frères ont élargi la gamme, qui comprend aujourd'hui 9 références parmi lesquelles la cuvée "R" extra-brut, en hommage à leur père Roger, et deux cuvées de prestige présentées dans une bouteille spéciale : le Clos Faubourg Noire-Dame, extra-brut millésimé, issue d'une parcelle plantée en 1951, et Les Rougemonts, un rosé de saignée parcelle à parcelle. La production - environ 200 000 bouteilles - est commercialisée en France auprès des cavistes et de la haute restauration. L'exportation représente 75 % des ventes, les États-Unis puis l'Angleterre étant les deux plus gros marchés. Charles et Emmanuel ayant chacun trois enfants, on imagine que le nom du Champagne Veuve Fourny & Fils s'ajoutera un jour des petits-fils... **STYVE BONNIN**



Charles et Emmanuel Fourny

