

# VIGNERON

N°19

DÉC.  
JANV.  
FEB.  
2015

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... .*

Une salle de réception ouverte par une grande baie sur le clos Faubourg Notre-Dame dont les vignes semblent frapper à la vitre pour entrer, d'élegants fauteuils Art déco noirs, des lustres à abat-jour jaune suspendus flottant dans la pièce comme des bulles de champagne... le décors est posé : « contemporain mais inspiré du passé comme nos vins », commente en souriant Emmanuel Fourny, qui dirige la maison avec son frère Charles depuis vingt ans. Ils incarnent la cinqième génération de vigneron à cultiver ce beau terroir à Vertus, qui est dans la famille depuis 1836. C'est leur grand-père, Albert, qui s'est le premier lancé dans la vinification en 1930 et a fondé le champagne A. Fourny. Son fils Roger lui a succédé, mais il est mort dans un accident de voiture en 1979 quand Charles avait 11 ans et Emmanuel 10. C'est alors son épouse Monique, née ayant pourtant aucune expérience dans le champagne, qui a porté secoule pendant quinze ans la maison, réhabilité Veuve Fourny. En 1993, c'est posé la question de la suite... .

À ce moment-là, Charles, qui sortait d'une école de commerce à Bordeaux, travaillait en Angleterre. Emmanuel, après des études d'enologie à Reims, avait commencé un tour du monde des vignobles. Il venait de passer six mois en Virginie et s'appelait à partir en Nouvelle-Zélande... où il n'est jamais arrivé car il est rentré plus tôt que prévu à la maison : « Nous avons décidé de reprendre ensemble l'exploitation familiale », raconte-t-il. « Fiers de ce qui avait été accompli avant nous, nous avions pour objectif de continuer de faire des vins de haute qualité, tout en développant la maison. Bien que frères, nous sommes compliqués et complémentaires, avec des personnalités, des formations et des expériences différentes. » La répartition des tâches s'est faite naturellement : Charles occupe de la partie commerciale, Emmanuel de la vigne, de la cave et de l'administration.



**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 vinaigre et a vieilli 9 ans en cave. Elle conserve une élégante gourmandise. »

au mieux leur personnalité. »

Les deux frères ont chargé la gamme, qui comprend aujourd'hui 9 références, parmi lesquelles la cuvee 'R' extra-brut, en hommage à leur père Roger, et deux cuvées de prestige présentées dans une bouteille spéciale : le Clos Faubourg Notre-Dame, extra-brut millésimé, issue d'une parcelle plantée en 1951, et Les Rougemonts, un rosé de saignée parcellaire extra-brut. 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 plus 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 sera adjoint à un jour des petits-fils... .

