

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**

"C'est un cuvée rare, issue d'une seule parcelle, d'un seul cépage, le chardonnay, et d'un seul grand millésime, à être vinifiés sur vieux bois et à vieillir 5 ans en cave. Elle conserve une étonnante jeunesse."

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'élégants fautails Art déco noirs, des lustres à abat-jour jaunes suspendus flottant dans la pièce comme des bulles de champagne... le décor 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 cinquième génération de vigneron à cultiver ce beau terroir à Vertus, qui est dans la famille depuis 1856. 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, n'ayant pourtant aucune expérience dans le champagne, qui a porté seule pendant quinze ans la maison, rebaptisée Veuve Fourny. En 1993, s'est posée la question de la suite...

A ce moment-là, Charles, qui sortait d'une école de commerce à Bordeaux, travaillait en Angleterre. Emmanuel, après des études d'œnologie à Reims, avait commenté un tour du monde des vignobles. Il venait de passer six mois en Virginie et s'appropriait 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 complexes et complémentaires, avec des personnalités, des formations et des expériences différentes. La répartition des tâches s'est faite naturellement : Charles s'occupe de la partie commerciale, Emmanuel de la vigne, de la cave et de l'administration.

La maison, devenue Veuve Fourny & Fils, est propriétaire de 10 hectares de vignes à Vertus classés 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 atout 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 vinifions 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 cave ou dans des petits fûts anciens 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 "X" 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 parcelle 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 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...

STYLIENNE



Charles  
Emmanuel  
Fourny



N° 19  
DÉC.  
JANV.  
FÉV.  
2015

C E U X Q U I F O N T L E V I N

# VIGNERON

## VEUVE FOURNY & FILS

*For 20 years, the Fourny brothers have been taking care of their beautiful Vertus terroir, with great results...*

A grand reception room opens out on a large bay window where the vines of the Clos Faubourg Notre Dame seem to knock to come in, elegant black Art Déco armchairs and yellow hanging lampshades floating in the room like champagne bubbles...the stage is set: *"contemporary but inspired from the past, as our wines"* smiles Emmanuel Fourny, who has been leading the House with his brother Charles for twenty years. They are the fifth generation of vinegrowers working this beautiful terroir of Vertus, in the family since 1856. Albert, their grandfather, first went into winemaking in 1930 and founded Champagne A. Fourny. Roger, his son, succeeded him, but died in a car accident in 1979, when Charles was 11 and Emmanuel 10. So his wife, Monique, who had no experience in champagne, took over the House alone for 15 years and changed the name to Veuve Fourny. In 1993 rose the question of the succession...

At the time, Charles, fresh out of a business school in Bordeaux, was working in England. Emmanuel, after oenology studies in Reims, had started a world tour of vineyards. He had just spent six months in Virginia, USA and was getting ready to fly to New Zealand... where he never arrived, as he came home earlier than planned: *"We decided to take over the Family House together. Proud of what had been done before us, our goal was to keep on making high-quality wines while developing the House. Although we are brothers, we are partners and complementary, with different characters, trainings and experiences"*. The tasks were divided naturally: Charles looks after the commercial side, and Emmanuel is in charge of the vineyards, cellars and administration.

The House became Veuve Fourny & Fils and owns 10 hectares (25 acres) of vineyards in Vertus, listed as Premier Cru, and altogether harvests and vinifies 20 hectares (50 acres). *"We have done a lot of research and tests on our vineyards, Emmanuel explains. It is mostly grown from field selection (selection massale), started as early as 1930 by our grandfather. This is an advantage which brings regularity and complexity to the harvests. Our vineyards are on average 48 years old, the ideal age to extract the salts from the soil. As the Vertus terroir faces three sides, east, south and south-east, we separate the grapes according to the various plots, and we vinify on their own about thirty groups of plots out of eighty altogether. Also we practice sustainable growth techniques very close to organic."*

For the vinification also, Emmanuel Fourny is in favour of a natural approach: *"We intervene as little as possible and let the wines take their time. They stay more than six months on their lees in vats or small old oak casks to release their aromatic wealth and complexity. We have decided to use no or very little dosage so as to let our champagnes best express their personality."*

The two brothers have widened their range, which now includes 9 references, among which is the Cuvée "R" extra-brut, as a homage to their father Roger, and two prestige cuvées presented in special bottles: the Clos Faubourg Notre Dame, a vintage extra-brut, from a plot planted in 1951, and Les Rougemonts, an extra-brut "rosé de saignée" from a single plot. The production – about 200,000 bottles – is sold in France to wine shops and top range restaurants. Exports represent 75% of the sales, with the US and UK as leaders. As Charles and Emmanuel both have three children, we can imagine that one day the name Champagne Veuve Fourny & Fils will add some grandsons.