

On dirait le Sud...

Champagne Vve Fourny & Fils Vertus

Les veuves des maisons de Champagne sont de toutes les générations. La Veuve Fourny est contemporaine : c'est la maman de Charles et d'Emmanuel, à la tête du domaine. « *on nous demande parfois si c'est marketing, mais hélas, non, notre maman est devenue veuve à 36 ans* », explique Emmanuel, qui gère le vignoble tandis que son frère s'occupe de la commercialisation. « *D'ailleurs, notre « Cuvée R » est un hommage à notre père Roger* ». Cette maison familiale a une devise, qui signe sa particularité : « Une Famille, un Clos, un Premier Cru »

L'ensemble du vignoble se trouve en effet sur Vertus et contient le Clos du Faubourg-Notre-Dame. « *Cette parcelle nous a fait réfléchir, il y a vingt ans déjà, au parcellaire en Champagne* », reprend le vigneron. Vertus est, selon ses mots, le cru le plus « sudiste » de la côte des Blancs, parce que « le plus exposé au sud. *Et ça se ressent en dégustation, c'est le plus opulent, le plus puissant* ».

Les deux frères y possèdent des vignes, en cultivent et y achètent du raisins. Juste à Vertus. « Notre démarche de mettre en avant ce premier cru plaît : maintenant on vient nous proposer du raisin ».

Les Champagnes de la maison Fourny mêlent ampleur en attaque et tension en finale. « *J'appelle ça la forme de l'entonnoir* », explique Emmanuel. Et pour les apprécier à leur juste valeur, mieux vaut ne pas se précipiter dessus. « *Je conseille de les laisser s'ouvrir quelques minutes dans le verre. Ça leur fait du bien, comme un vin de Bourgogne ou du Rhône.* » Idéalement, il faudrait même ouvrir les bouteilles la veille : « c'est difficile pour nos consommateurs, dit Emmanuel, amusé. *Mais il est vrai que notre Champagne est encore meilleur le lendemain.* »

Ophélie Neiman

Veuve Fourny et Fils Brut Premier Cru

Ce Blanc de Blancs se montre d'une fraîcheur ravissante. Il est le printemps, une entrée en matière. L'accueil d'une nouveauté. D'une ligne pure et fleurie, il se laisse découvrir finement. On le destine donc plutôt à l'apéritif ou à des entrées comme un carpaccio de Saint - Jacques ou autres crustacés, avec lequel il se marie bien grâce à sa pointe citronnée.

Veuve Fourny et Fils, Rosé Brut Premier Cru

Un savant assemblage donne naissance à ce rosé intense et expressif. Il est composé à la fois de vin blanc issu de raisins blancs (chardonnay), de vin blanc issu de raisins noirs (pinot noir). En tout cas, le résultat est savoureux, digne d'un clafoutis avec ses notes de cerise mûre. Longueur moyenne mais fraîche.

Veuve Fourny et Fils « Les Rougesmonts », Rosé, Extra- Brut Premier Cru

Amateurs de rosés passe partout, passez votre chemin. Celui-ci a une personnalité débordante qui nous a emballé. Ce Champagne est un pur pinot noir, en rosé de saignée et extra-brut pour ne pas alourdir la charpente. Dans le verre, ça sent la groseille et la rhubarbe, c'est excellent ! Même plaisir dans la bouche, avec un jus rafraîchissant, tendu. Surgit l'image d'un vent du matin qui fouette les sangs au moment d'aller couper la rhubarbe dans le jardin. Top.

You'd think the South...

Champagne Vve Fourny & Fils Vertus

The 'veuves' of the champagne houses are from every generation. Veuve Fourny is contemporary : Charles and Emmanuel's mum is in charge of the domain. *"We are sometimes asked if it's a marketing gimmick, but unfortunately not, our mum was widowed at the age of 36"*, explained Emmanuel who manages the vineyard, whereas his brother looks after the business side of things. *"Besides, our "Cuvée R" is a homage to our father, Roger."* This family run house has a motto which sets it apart : *"A Family, an enclosed vineyard, a Premier Cru"*.

The entire vineyard is in fact located in Vertus and includes the Clos de Faubourg-Notre-Dame. *"This plot already got us thinking twenty years ago about plots in the champagne region"*, continued the winemaker. Vertus, in his words, is the most "southerly" cru from the côte des Blancs, because *"it is the most exposed to the south. And that is evident in the tasting, it's the most opulent and powerful"*.

Both brothers have vines there, cultivate them and buy grapes. Just in Vertus. *"Our approach to showcase this premier cru has been appreciated : now people come to propose grapes to us."*

The champagnes of the Fourny house combine breadth in foretaste and a concentrated finish. *"I call that the funnel effect"*, explained Emmanuel. And to appreciate their true value, it's better not to rush them. *"My advice is to let them breathe in a glass for a few minutes. This is good for them, just like a Burgundy or Rhône wine."* Ideally, they should even be opened the day before : *"This is difficult for our consumers,"* Emmanuel smiled *"but it is true that our champagne is even better the following day."* **Ophélie Neiman**

Veuve Fourny et Fils Brut Premier Cru

This blanc de blancs reveals a delightful freshness. It is like the spring, a good way to ease in, like welcoming something new. With its pure and floral range, it makes for a delicate discovery. It is best suited to aperitifs or to starters such as a scallop carpaccio or other shellfish, thanks to its hint of lemon.

Veuve Fourny et Fils, Rosé Brut Premier Cru

A careful blending has produced this intense and expressive rosé. It encompasses white wine from white grapes (chardonnay), white wine from black grapes (pinot noir) and red wine (pinot noir). Either way, the result is flavourful, worthy of a clafoutis with its hint of ripe cherries. An average, but fresh length on the palate

Veuve Fourny et Fils « Les Rougesmonts », Rosé, Extra- Brut Premier Cru

Lovers of bog standard rosés, move along. We were bowled over by this one, packed full of character. This champagne is a pure pinot noir, bled rosé and extra-brut so as not to overburden its consistency. In the glass it smells of redcurrants and rhubarb, it is excellent! The same pleasure can be had in the mouth, with its refreshing, concentrated juice. One has the image of the morning wind stirring the blood as one goes into the garden to cut some rhubarb. Top-notch.