

**LES CONDITIONS DE LA
 DEGUSTATION :**

**418 champagnes dégustés à l'aveugle
 par Olivier Poels et Alexis Goujard**

**Les 50 meilleures cuvées de brut sans
 année, les 50 meilleures cuvées
 millésimées, les 30 meilleures grandes
 cuvées et les 20 meilleures sélections
 parcelaires ou clos.**

2009

16,5/20

VEUVE FOURNY & FILS

Extra-brut Premier cru
 Blanc de Blancs Monts de
 Vertus

La vaste gamme (9
 cuvées !) de la maison
 Veuve Fourny & fils est
 d'une régularité
 exemplaire. Les frères
 Fourny, Emmanuel et
 Charles, mènent avec
 précision les 20 hectares
 du vignoble maison et les
 quelques hectares
 d'achats principalement
 situés à Vertus, au sud de
 la Côtes des Blancs.

Le **Monts de Vertus 2009**
 (16,5/20) fait partie des
 plus équilibrés et des plus

abordables dans ce
 millésime solaire. Il
 développe de belles notes
 anisées, une bouche tout
 en finesse et une finale
 sapide citronnée.



15/20

VEUVE FOURNY & FILS

Brut Premier cru Grande Réserve
 Avec sa bulle finement tissée et sa texture délicate, c'est un
 excellent ambassadeur du style de la maison.

LES CUVEES PARCELLAIRES

**Issus de clos, de parcelles particulières, ces pépites
 font la rareté champenoise.**

16,5/20

VEUVE FOURNY & FILS

Brut 1^{er} cru
 Cuvée du Clos Notre Dame 2006
 Chardonnay issu de 29 ares à Vertus, vinifié en fûts et vieilli
 9 ans en cave. Très peu dosé, il est rafraîchissant.

TASTING CONDITIONS

**418 champagnes blind tasted by Olivier Poels
 and Alexis Goujard**

**The 50 best bruts with no year, the 50 best
 vintages, the 30 best great champagnes and
 the 20 best plot or enclosed vineyard
 selections.**

2009

16,5/20

VEUVE FOURNY & FILS

Extra-brut Premier cru
 Blanc de Blancs Monts
 de Vertus

The vast range (9
 vintages) of the Veuve
 Fourny & Fils house is one
 of exemplary consistency.
 The Fourny brothers,
 Emmanuel and Charles,
 handle with great
 precision the 20 hectares
 of the house's vineyards
 and the few bought
 hectares mainly located
 in Vertus, south of the
 Côtes des Blancs.

The **Monts de Vertus**
2009 (16.5/20) is among
 one of the most balanced

and most affordable of
 this solar vintage. It has a
 lovely hint of aniseed,
 delicate on the palate
 with a tasty lemony
 aftertaste.



VEUVE FOURNY & FILS

Brut Premier cru Grande Réserve
 With its finely woven bubbles and delicate texture, this is an
 excellent ambassador for the style of the house.

SINGLE VINEYARD CUVEES

**Originating from enclosed vineyards, specific plots,
 these are a rare gem for champagne.**

16,5/20

VEUVE FOURNY & FILS

Brut 1^{er} cru
 Chardonnay originating from the 29 hectares in Vertus,
 vinified in barrels and aged for 9 years in the cellars. Due to
 its very light dosage, it is refreshing.