

LES CRUS DE CHAMPAGNE 1919-2019

CHAMPAGNE VEUVE FOURNY

À Vertus, chez les frères Fourny, on sublime la délimitation des crus de côte des Blancs par l'idiome parcellaire, l'identification du lieu et une vinification sur mesure.

Ça fait comme une écorce d'orange, à côté c'est un zeste de citron, tout proche c'est le jaune pâle du pistil du chèvrefeuille et au milieu c'est une émeraude, un peu plus loin à nouveau du citron et puis l'orange encore. Sur la vieille carte du Bureau de recherches géologiques et minières du terroir de Vertus, les sols se montrent en couleurs entre ceux du Mesnil-sur-Oger au nord et Bergères au sud de la côte des Blancs. Charles et Emmanuel, les frères Fourny, se sont penchés sur elle, ont pratiqué des fosses pédologiques et décidé en 1994 que la vie de la maison Veuve Fourny à Vertus prendrait un tour nouveau.

Emmanuel : "La classification communale de l'échelle des crus nous est apparue simplifiante, on pourrait considérer qu'à Vertus il y a trois villages dans un seul. Tout de même chaque cuve a un goût différent ! Les 29 ares de notre clos Faubourg Notre Dame ont servi de point de départ à notre réflexion parcellaire." Charles : "Regardez la carte, le jaune ce sont des rendzines, un sol brun calcaire sur craie, là ce jaune orangé c'est un sol de craie affleurante et fragmentée, le vert printanier ce sont des sols profonds, la correspondance avec le goût des jus en cave est évidente. La craie affleurante apporte salinité et tension en bouche, la zone profonde donne du gras et finit sur des notes acidulées."

On fit donc évoluer la cuverie sur mesure pour regrouper au plus fin les 40 parcelles par familles ; l'outil de séparation le plus précis fut le fût. À la craie, inscrits sur les ardoises, on voit les noms des parcelles dont la majorité sont sur la craie : Les Monts Ferrés et Le Mont Ferré, Les Faucherêts, La Justice, Les Barillées, une chance cette plaine élue, et puis Pingue-Mouche et Le Mont de Vroye sur la craie pentue ; enfin, dans les aires de moyenne profondeur, Les Terrates, Les Gilottes, Les Lyonnais, Les Ferlandes. Charles Fourny : "Avant nous remplissions les cuves en 'jour de vendangé', on lisait sur la paroi Cuve du premier jour, du deuxième..." Emmanuel Fourny : "Aujourd'hui nous suivons un



MONTS DE VERTUS BLANC DE BLANCS PREMIER CRU 2012

« Trois parcelles qui se transcendent, Les Monts Ferrés, Le Mont Ferré et Les Barillées, la craie affleurante sur le plateau. Puissance du fruit au début puis en entonnoir le sapide et le salin s'harmonisent. L'identité parfaite d'un cru de Vertus. »

chemin des maturités à peu près immuable, la zone centrale d'abord et les terroirs de moyenne profondeur, puis les aires de craie affleurante, enfin les hauts très pentus près de la forêt où l'on retrouve la craie."

À l'intérieur de chaque famille territoriale, la ronde des maturités décide du passage des vendangeurs : "Nous goûtons inlassablement les baies, apprécions le décalage de maturation des tissus et le taux de sucre. La plante met huit jours à faire son sucre, et peau et pulpe ont besoin de ce temps supplémentaire. La bascule aromatique est à 11°, sapidité et salinité sont atteintes au fruit mûr." Charles : "En côte des Blancs, notre premier cru de Vertus est paradoxal ; il est planté, certes de chardonnay, mais aussi de pinot noir, une rareté. Grâce à l'application de notre raisonnement parcellaire, depuis une dizaine d'années nous découvrons les espaces d'une nouvelle fraîcheur, le dosage est descendu, les amers nobles adviennent."

Dès lors, une révision semble logique. Emmanuel : "La grande chance de la Champagne c'est l'assemblage. Pourtant il faut intégrer la réalité d'échelles à l'intérieur même des premiers crus, voire des grands crus. Une révision à la bourguignonne induirait une obligation de précision à la vinification. Question difficile qui recouvre une volonté et

une pratique d'excellence." Charles : "La sublimation des terroirs passe par l'inspiration, un sixième sens dont le vigneron est habité."

Chez Veuve Fourny, il traverse l'écriture et la pensée vigneronnes tant l'esthétique de ces vins sensibles s'est élevée. On sublime ici la délimitation des crus par l'idiome parcellaire, l'identification d'un lieu. La source de la création bien sûr c'est le Clos Notre Dame, 29 ares dans la famille depuis 1931, contre la maison en plein Vertus, des vignes de 70 ans, 29 ares de l'impulsion, des commencements, bois discret, vague saline intense, crème ailée de lumière, finale citrique de yuzu sur un sous-bois ardent et minéral dans sa version 2009 quand 1999 accentua la fleur sculptée d'une viennoiserie dorée posée sur les vastes espaces des océans anciens. ✦ JEAN-LUC BARDE

Emmanuel et Charles Fourny dans leur cave qui fut adaptée pour regrouper les 40 parcelles par familles.