



CHAMPAGNE
MAISON FOUNRY & FILS
une Famille, un Clos, un Premier Cru



■ ÉDITORIAL

Nous sommes très heureux de vous retrouver en ce début du printemps pour vous présenter pour la première fois nos engagements environnementaux. Et pour pouvoir réussir ce projet que nous menons depuis déjà plusieurs années, nous avons pu compter sur le soutien indéfectible de l'ensemble du personnel de la Maison Veuve Fourny.

Car les hommes et les femmes qui travaillent à nos côtés ont tous en commun, la passion du Champagne et de son terroir et sont fiers de contribuer à la préservation de ce patrimoine unique !

Et comme les images se retiennent beaucoup plus que les mots, nous avons réalisé un schéma très explicite de nos actions au quotidien.

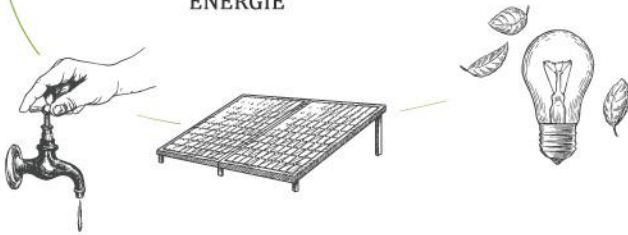
Nous vous souhaitons une belle découverte et une agréable dégustation.

Fourny & Fils
Charles - H Fourny

NOS ENGAGEMENTS

AU QUOTIDIEN...

AUTOCONSUMMATION ÉNERGIE



Favoriser un bon bilan carbone

- Électricité verte
- Panneaux solaires
- Énergie hybride
- Suppression des emails
- Isolation extérieure

Minimum d'intervention & Bonne gestion des déchets

- Peu interventionniste
- Aucun rejet d'eau usée dans les réseaux
- Recyclage de l'ensemble des déchets

CAVE



VIGNES



Préserver et favoriser l'écosystème

Vers le zéro herbicide
Zéro insecticide
Respect de la faune auxiliaire
Compost et matières 100% organiques



L'homme au coeur de l'aventure familiale

Passion et Artisanat
Management bienveillant
Esprit familial
Réinsertion professionnelle par l'embauche



LA RVF HORS-Série N° 37 - Novembre 2019

Veuve Fourny & Fils

16,5/20 Extra Brut 1^{er} Cru Blanc de Blancs 2008

Un beau gras puisé dans les lies enrobe ce champagne ample, à l'élan profond et à la persistance puissante. Savoureux, avec beaucoup d'appétence en finale.

LA RVF N° 637 - Décembre 2019 / Janvier 2020

Le champagne à table

*Cinq chefs donnent leurs accords
200 cuvées de gastronomie*

Les champagnes blanc de blancs Tout l'éclat du Chardonnay

Fringants, élancés, élégants, salins, citronnés, parfois floraux, les blanc de blancs (à base de chardonnay, et parfois de pinot blanc, petit-meslier et arbane) se distinguent dans la jeunesse par leur équilibre aérien. Ils appellent la fraîcheur de la mer, surtout lorsqu'ils sont peu dosés (...) A. G.

17/20 Veuve Fourny & Fils Extra-Brut 1^{er} Cuvée R

Un blanc de blancs (2012-2013) toujours tiré à quatre épingles ayant une certaine liberté de ton, tout en exprimant une droiture très revigorante et une bulle impeccable. Magnifique concentration naturelle.

Cuisine et Vins DE FRANCE

Cuisine et Vins de France n°192 - Janvier / Février 2020

Les Femmes à l'honneur

Menu Indien, dîner entre filles...

«La soirée avait merveilleusement commencé par un bellini, elle s'achève sur les bulles champenoises de la maison Fourny. Pourquoi ce Champagne et pas un autre ? La réputation de cette adresse à Vertus va dans le sens de la légèreté et de la précision avec des cuvées qui réjouissent par leur fraîcheur...» par Karine Valentin (...)

Vous pouvez consulter l'intégralité de la revue de Presse sur notre site www.champagne-veuve-fourny.com

- 96 - NV Bollinger Rosé
- 96 - 2013 Louis Roederer Brut Rosé
- 96 - 2012 Paul Bara Grand Cru Special Club Rosé
- 96 - NV Veuve Fourny & Fils Vertus 1^{er} Cru Brut Rosé
- 95 - NV Billecart-Salmon Brut Rosé
- 95 - 2008 Henriot Rosé Millésimé
- 95 - NV Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Rosé
- 95 - NV Lanson Rosé Label Brut Rosé
- 95 - 2008 Veuve Clicquot Vintage Rosé

N°39 - Hiver 2019/2020

VIGNERON *Les Crus de Champagne 2019 - 2020 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. (...)

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.»

Le Point *Spécial champagne - La grande année*

Veuve Fourny et Fils

Petite maison spécialisée dans les vins de la côte des Blancs installée à Vertus.

Monts de Vertus 2013 Extra-Brut Premier Cru

Blanc de Blancs. Nez citronné, pâte Brisée, pâtisserie, bouche large, crémeuse, bonne longueur, très agrumes, touche épicée en finale.

Cuvée R Extra-Brut Premier Cru

Joli nez de maturité, pain chaud, brioche, bouche droite, tendue, minérale, des saveurs de fruits blancs mûrs, pêche jaune, bonne tenue.

Blanc de Blancs Brut Premier Cru

Nez citron vert, floral, craie, bouche vive, pure, des notes mentholées et eucalyptus, longueur moyenne, mais de bonnes saveurs.