



CHAMPAGNE
v^o FOURNY & FILS
une Famille, un Clos, un Premier Cru



■ ÉDITORIAL

Le vin apporte bien du “positif” dans cette période inédite, d’isolement mondial entre les humains... il conserve les liens...

Le Champagne nous a permis de célébrer à distance la transition entre 2020 et 2021, en communion, avec vous, épicuriens.

L’année 2021 est porteuse de l’espoir d’un retour à la normalité : pouvoir partager à nouveau avec vous, ensemble au domaine, notre passion pour la vigne, notre terroir et le Champagne Vve Fourny.

Notre journal de printemps abordera de manière ludique la notion du dosage , indissociable de la méthode champenoise qui reste l’une des élaborations les plus longues et complexes, dans le monde du vin.

Après tout, nos cuvées seront bientôt, à nouveau le symbole des fêtes et des partages entre les familles et les amis !

Bon été !
A bientôt

Charles - H Fourny.



LE DOSAGE *en Champagne*

Le dosage est la touche ultime dans un Champagne.

Une seconde fermentation alcoolique a lieu dans la bouteille. C'est la naissance des bulles.

Il se forme aussi un léger dépôt que nous éliminons au dégorgement de chaque bouteille, après 2, 3 ans ou plus de vieillissement dans les profondeurs de nos caves.

A cette étape, chez Veuve Fourny, nous ajoutons une légère touche de sucre de raisins (dosage) pour équilibrer finement le vin. Cet ajout est variable selon chaque cuvée.

Disposant exclusivement de vins très qualitatifs et pour laisser la place à la pleine expression naturelle de nos Champagnes, au dégorgement, nous avons fait le choix de ne pas ou peu doser (maxi : 6g/L).

Extra Brut

Les différents types de dosage de sucre définis en Champagne :

brut nature : moins de 3g/l
extra-brut : entre 0 et 6 g/l
brut : moins de 12 g/l
extra-dry : de 12 à 17 g/l
sec (ou dry) : de 17 à 32 g/l

Chez Veuve Fourny et Fils, nous avons pris le parti d'être « **non interventionnistes** », **nous laissons nos vins prendre leur temps** ; nous n'utilisons que très peu de soufre au pressurage, pas de soufre durant toute la vinification et nous ne collons pas. Enfin, nous ne filtrons plus nos vins depuis plusieurs années.

Les résultats de cette méthode nous donnent le choix de ne pas ou très peu doser au dégorgement, pour **laisser la place à la pleine expression de nos terroirs et de nos cépages dans l'élaboration de nos Champagnes**.

Ceci explique ainsi que notre Blanc de Blancs Brut Premier Cru est dosé depuis fort longtemps à moins de 6 grammes par litre.

Nous pensons qu'il est temps pour lui de prendre le titre de **Blanc de Blancs Extra-Brut Premier Cru** (Flacons 375 ml, 750 ml, 1.5L et 3L).





Le Guide des Meilleurs Vins de France 2021

Veuve Fourny & Fils ★★

Charles-Henry et Emmanuel Fourny, cinquième génération à la tête de cette petite maison de Vertus, maîtrisent parfaitement leur sujet. Il y a, bien entendu, le Clos du Faubourg Notre-Dame, monopole de la famille bichonné comme

il se doit, mais il y a surtout une gamme de vins au style aérien, précis et parfaitement ciselé. Nous louons un très bon niveau d'excellence maintenu depuis quelques années déjà. Une maison que les amateurs se doivent de découvrir.

Les vins : la signature maison s'exprime au travers de vins de très belle finesse, mais aussi avec du goût. Le brut nature est fort bien calé, affiche un bon volume, de la chair et de la fraîcheur. Une fois encore, nous sommes impressionnés par la belle tenue et l'harmonie de la version dosée en extra-brut, très séduisante, avec sa note saline en finale. Les rosés croquent sous la dent, tel le brut, mais aussi le Vinothèque, plus posé, mais nerveux et acidulé en finale, avec une fine allonge. Très séduisant, le Clos du Faubourg Notre-Dame offre une superbe complexité en bouche, mêlant des notes venues à la fois de la noble oxydation de l'élevage sous bois et d'un long travail de vieillissement sur lies.

<i>Brut Nature 1^{er} Cru Blanc de Blancs</i>	91/100
<i>Brut 1^{er} Cru Blanc de Blancs</i>	92/100
<i>Brut 1^{er} Cru Clos du Faubourg Notre-Dame 2008</i>	95/100
<i>Extra-Brut Monts de Vertus 2013</i>	92/100
<i>Brut Rosé 1^{er} Cru</i>	92/100
<i>Extra-Brut 1^{er} Cru Les- Monts de Vertus</i>	94/100
<i>Extra-Brut 1^{er} Cru Rosé Vinothèque 2013</i>	93/100
Coup de cœur	
<i>Extra-Brut 1^{er} Cru Blanc de Blancs Cuvée R</i>	93/100



Hors Série Bettane & Desseauve 2021

Veuve Fourny & Fils ★★★★★

Charles Henry et Emmanuel ont transformé cette petite maison familiale [...] en adresse sûre et excitante pour les

amateurs. Sans perdre le race minéral qui est la marque de la maison, les champagnes gagnent en finesse d'expression et en élégance de définition. La maison est très justement devenue aujourd'hui une référence en termes de vins précis et authentiques [...] les Blanc de Blancs rayonnent et les Rosés sont d'un savoureux exquis.

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



Veuve Fourny & Fils Blanc De Blancs Brut Nature (1^{er} Cru) 16,5/20

Tout en harmonie, cette cuvée livre des arômes légèrement toastés, d'agrumes et de zestes. Le nez complexe est suivi d'une bouche où l'on retrouve le même aromatique accompagné de fruits jaunes à noyau, avec une grande salinité. Très crémeux, fondant, riche et exubérant, avec une finale salivante, crayeuse et pleine de fraîcheur, ce champagne est à découvrir pour lui-même ou à l'apéritif.

Veuve Fourny & Fils Cuvée Du Clos Notre Dame Extra Brut (1^{er} Cru Blanc De Blancs Millésimé) 2008 17,5/20

Issue d'un clos bichonné qui exprime l'excellence du terroir de craie, cette cuvée déploie un nez d'une grande richesse, d'une belle minéralité, marqué par les agrumes mûrs, zestes, fruits secs, notes toastées et légères touches oxydatives. La bouche, d'une exceptionnelle longueur, démontre une vive tension et d'énormes fraîcheurs, avec une texture croquante et saline. L'élevage bois ne domine pas, mais apporte justesse et équilibre. Énorme bouteille à déguster avec un rôti de veau « sous la mère » au thym citron et zestes de citron de Menton, poêlée de girolles.

Veuve Fourny & Fils Monts De Vertus Extra Brut (1^{er} Cru Blanc De Blancs Millésimé) 2013 16,5/20

Une cuvée assez complexe avec un premier nez très brioché, pur, minéral et salin, avec une longueur époustouflante. Il s'exprime sur la maturité des fruits à noyau et des notes de fruits secs grillés. La bouche est ronde, crayeuse et salivante, avec des touches d'abricot sec. Pensez plats de grande gastronomie française ou transalpine pour l'accompagner.

Veuve Fourny & Fils R Extra Brut (1^{er} Cru Blanc De Blancs) 17/20

Issue des vendanges 2012 et 2013, cette cuvée R (R comme Roger, un des fondateurs de la maison) dévoile un nez opulent, empyreumatique (notes grillées et toastées), beurré, truffé et de gras de vieux patis negra. Par la suite, il délivre un vin vineux, marqué par la craie et remarquable par sa suavité. Un grand flacon à apprécier sur un risotto crémeux à la truffe.

Veuve Fourny & Fils Rosé « Les Monts De Vertus » Extra Brut (1^{er} Cru Rosé De Saignée) 16,5/20

Belle couleur de fraises écrasées pour ce rosé. Le nez est étonnant, dominé par les épices douces suivies de petits fruits rouges (fraises des bois et framboises) et de noyau de cerise. La bouche est séduisante, pas très démonstrative, mais complexe et vibrante. En finale on retrouve des notes tanniques, légèrement kirschées. À servir sur un pata negra 100% bellota.

Veuve Fourny & Fils Rosé Vinothèque MV13 Extra Brut 16,5/20

Une couleur liqueur d'orange et un nez correspondant à la couleur : orange sanguine, café torréfié, épices chaudes et pavlova aux framboises. Suit une bouche sur les agrumes, abricots frais, gelée de groseilles, complétée par les arômes du nez, le tout avec une jolie patine. La finale distinguée, crémeuse, séveuse, aérienne et salivante réglera sur une pavlova aux petits fruits rouges.