



CHAMPAGNE  
V<sup>te</sup> FOURNY & FILS  
*une Famille, un Clos, un Premier Cru*



## ■ ÉDITORIAL

2021 a été l'année de tous les défis : le gel, un été très pluvieux, puis le dilemme quotidien entre attendre encore une demi-journée, un jour de plus...ou ne pas attendre et vendanger la parcelle...

Anticiper, décider rapidement et cueillir immédiatement a été le mode de travail pendant les vendanges pour préserver la qualité optimale de notre récolte.

Être de bons vigneron s'est la capacité, à nous adapter aux conditions imposées par la nature, chaque année. Les vendanges offrent un moment à part, le temps s'arrête... le vigneron n'a pas le droit à l'erreur... il joue son année.

Après la récolte, la vigne va s'endormir pour un hiver de repos et le vigneron retrouve le rythme du temps en désertant le vignoble pour un « retour sur soi », et débiter la longue élaboration du vin de Champagne.

« À l'image d'un atelier de haute couture, nous imaginons chaque parcelle de notre vignoble comme une étoffe, un tissu. L'assemblage de ces étoffes nous permet chaque année de créer des pièces uniques. Ces pièces composent notre collection avec un style affirmé : racé, ciselé et précis. »

*Fourny & Fils*  
Charles-H. Fourny.



## AU FIL DU TEMPS en Champagne

Le temps est une notion intuitive pour nous, vigneron / élaborateurs : il s'appuie sur les rythmes de la nature (saisons, cycle végétatif) et sur les nombreuses phases de la longue vinification du Champagne ...

En taillant chaque cep à la main (plus de 200 heures par hectare) de novembre à mars, on se projette dans la future saison en façonnant déjà la vigne pour espérer le meilleur raisin à la saison des vendanges.

La longue élaboration du Champagne passe par plusieurs phases : la première fermentation des jus de raisins, la longue étape sur lies en petites cuves ou en pièces de bois (6 mois), la composition (assemblage) de chaque cuvée, la seconde fermentation, la mise en bouteille 8 mois après la dernière vendange (la « prise de mousse » lui conférant les bulles) et enfin, la phase sur lie, en bouteilles, pendant plusieurs années dans les caves profondes.

Le temps est donc également une notion mesurable.

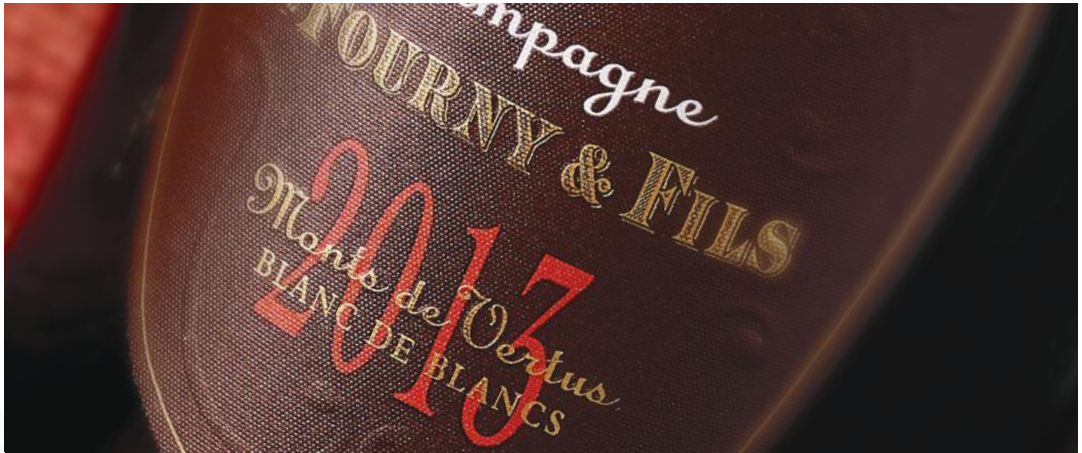
Les grands vins naissent des vieilles vignes ! Partant de ce constat déjà en 1992, nous avons décidé d'allonger au maximum l'espérance de vie de nos ceps de vignes, en évitant au maximum de replanter.

Une décision que nous avons prise il y a 30 ans, la valeur temps d'une génération !... Notre vignoble est passé d'une moyenne d'âge de 25 ans à plus de 50 ans.

Vin de l'instant, le Champagne est pourtant l'un des seuls vins dont l'élaboration nécessite le plus de temps. Entre la récolte et sa dégustation, il doit s'écouler chez nous, en général 2,5 à 3 ans pour un multi-années, 5 ans pour un millésimé, plus de 10 ans pour le Clos Notre-Dame et 20 ans au minimum pour les autres Grands Millésimés de notre vinothèque...

Ce long vieillissement est pratiquement unique au monde et représente bien sûr un coût important pour le producteur.





*Nous avons décidé de vous proposer nos deux belles cuvées, en diffusion très limitée qui ont atteint, année après année, leur meilleur niveau :*

- Les Monts de Vertus 2013 Blanc de Blancs Extra-Brut en magnum.
- Le Rosé Vinothèque MV15 Extra-Brut.





## Le Guide des Meilleurs Vins de France 2022

*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. La maison produit des rosés de caractère sur ce terroir propice. Le travail des sols est en place depuis de nombreuses années. En cave, les foudres prennent de plus en plus de place pour les élevages des vins de réserve. Les vins: les blancs de blancs affichent une très belle tension de bouche, et dessinent des vins ciselés, mais sans austérité. Nous avons eu un coup de coeur pour la cuvée R, issue d'un assemblage 2014 et 2015. Cette cuvée fait grimper d'un palier la chair et l'opulence, tout en restant crémeux comme un chardonnay bien mûr. Le Monts de Vertus 2014 se dévoile avec une patine et une trame de bouche épurée. C'est bien le profil du millésime que nous attendions. Les rosés affichent tous les marqueurs du terroir de Vertus: ce sont des vins assez denses avec une trame de tanins qui s'impose. Le premier cru reste jeune et un peu anguleux sur la fin de bouche. Vinothèque 2014 nous semble plus posé, tant sur le fruit que sur l'harmonie de bouche. Les Monts de Vertus est un vrai rosé de repas avec de la mâche et de la densité, qui lui promettent une belle garde.*

<i>Brut Nature 1<sup>er</sup> Cru Blanc de Blancs</i>	91/100
<i>Extra-Brut 1<sup>er</sup> Cru Blanc de Blancs</i>	90/100
<i>Extra-Brut 1<sup>er</sup> Cru Blanc de Blancs</i>	
<i>Monts de Vertus 2014</i>	93/100
<i>Extra-Brut 1<sup>er</sup> Cru Grande Réserve</i>	91/100
<i>Extra-Brut 1<sup>er</sup> Cru Les Monts de Vertus</i>	94/100
<i>Extra-Brut 1<sup>er</sup> Cru Rosé</i>	91/100
<i>Extra-Brut 1<sup>er</sup> Cru Rosé Vinothèque 2014</i>	93/100
<b>Coup de coeur</b>	
<i>Extra-Brut 1<sup>er</sup> Cru Blanc de Blancs Cuvée R</i>	93/100



## Champagne Gerhard Eichlmann

*Veuve Fourny & Fils*  
★★★★★

*[...] Les champagnes Veuve Fourny sont puissants, avec un style unique et affirmé, extrêmement purs, précis et complexes, avec de fines notes minérales et salines en finale. Ils sont devenus beaucoup plus persistants ces dernières*

*années et présentent une signature claire ainsi qu'un style cohérent. [...]*

*[...] Veuve Fourny champagnes are powerful, very individual, extremely pure, grippy, precise and complex, with fine mineral and salty notes on the finish. They have become much more persistent in recent years and show a clear signature as well as consistent style. [...]*

bettane + desseauve  
**EN MAGNUM**  
LE VIN PLUS GRAND

*EN MAGNUM*  
*juin, juillet, août 2021*

*Champagne V<sup>o</sup>e Fourny,*  
*Blanc de Blancs*

*Champagne exemplaire dans sa catégorie, d'une pureté impressionnante et nettement dominé par les notes d'agrumes et les arômes briochés. Le chardonnay dans sa version la plus rafraîchissante possible et d'un naturel remarquable dans son expression. Grand rapport qualité-prix.*

***Vous pouvez consulter l'intégralité de la revue de Presse sur notre site [www.champagne-veuve-fourny.com](http://www.champagne-veuve-fourny.com)***