CHAMPAGNE FOURNY

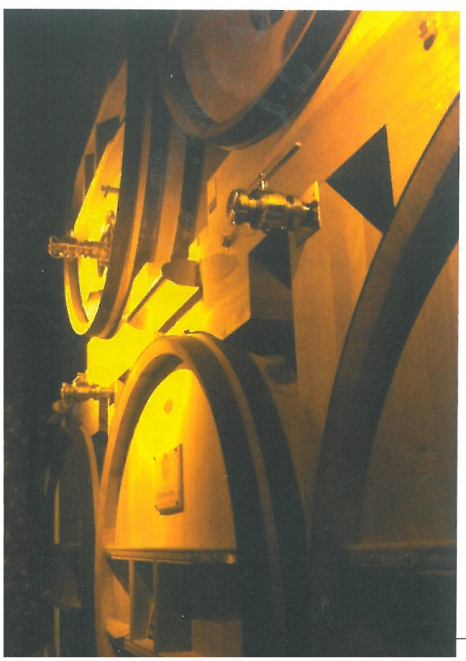
Frères *de* terroir !

Le domaine Veuve Fourny et Fils promeut le vignoble de Vertus.
Une affaire de famille au service d'un champagne Premier Cru d'excellence !

« Mon frère Charles est heureux de pouvoir enfin voyager à nouveau ! Lituanie, Estonie, Suède et USA ont reçu sa visite. Nous y avons de gros clients et la chance de travailler avec des importateurs de renom. Notre objectif à l'étranger n'est pas d'augmenter nos volumes de ventes, mais de faire reconnaître la qualité de nos champagnes, » explique avec enthousiasme Emmanuel Fourny.

DÉMARCHE PRAGMATIQUE

Sur le plan de la vinification, les frères Fourny se montrent également pragmatiques. « Nous avons revisité chaque étape. Le soutirage a été supprimé, nous laissons les vins sur lies, cela améliore la richesse. Nous avons également diminué l'usage du soufre avec des essais pour trouver le seuil minimal, que cela soit à la vendange ou au dégorgement. Nos vins ne sont ni filtrés, ni passés au froid. Ainsi, nous gardons notre intégrité. Nous mettons en bouteille tardivement ce qui permet une clarification du champagne en cuve et en fûts. »



L'exploitation bénéficie de la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis 3 ans, ce qui n'empêche pas les deux frères d'aller encore plus loin dans les pratiques vertueuses.

« Nous avons 90% de notre vignoble sur Vertus. Nous disposons également de vignes sur les villages de Cuis, Cramant et Chouilly. Le secteur de Vertus est celui qui dispose le plus de façades exposées au Sud. On a l'impression que le vin évolue vite, mais il s'avère qu'il vieillit bien dans le temps.»

AFFRONTER LES ÉPREUVES

Un retour aux origines est nécessaire pour bien comprendre la démarche familiale. « Dans les années trente, notre grand-père a cru à la particularité du terroir de Vertus. Il a tout de suite vinifié à la fois pour le négoce et pour lui. Il a pu bénéficier dans cette démarche des conseils d'un cousin, chef de cave de la maison Laurent-Perrier, qui avait un passé de vinificateur. »

Le grand-père des frères Fourny s'est employé à doubler le vignoble familial au cours de sa vie. Il a en outre développé les ventes au début des années cinquante.

« Notre père a repris la direction du domaine dans les années soixante. Il a poursuivi l'extension du vignoble, tout en accroissant le commerce en France, et en ciblant les cavistes parisiens. Il est malheureusement décédé prématurément, laissant notre mère face à des choix complexes. Cependant, à 34 ans, elle a décidé de relever le challenge et de poursuivre la production de champagne. A noter que la maison se nommait déjà « Veuve Fourny et Fils » depuis que notre grand-mère s'était retrouvée seule aux commandes. »

La mère d'Emmanuel et Charles a pu bénéficier de l'aide de son ami Roger Duval-Leroy, qui a mis à disposition de l'exploitation familiale son chef de cave et son chef de culture.

Il convient de noter que les deux frères ont toujours vécu sur le domaine, mais n'ont jamais été obligés de poursuivre dans cette voie.

Tandis que Charles rejoint une école de commerce à Bordeaux, Emmanuel suit des études en agronomie et œnologie.

« Nous étions chacun de notre côté, mais en 1995 s'est posé la question de reprendre l'entreprise. Nos différentes expériences étaient complémentaires et c'est tout naturellement que mon frère à opté pour l'aspect commercial, tandis que je prenais le volet viti-vinicole », précise Emmanuel Fourny.

VERTUS AU FIRMAMENT

Peu avant l'an 2000, les deux frères ont décidé de baisser les dosages. « Un choix qui n'a pas eu d'échos sur le marché Français, en revanche les Anglo-Saxons sont friands de choses novatrices ! Désormais, nos ventes concernent à 80% l'export. »

Toujours à l'aube du changement de millénaire, alors que ces vignerons vinifiaient tout ce qu'ils exploitaient, afin de continuer leur expansion, ils ont pris une carte de négociant, tout en ayant la volonté de ne sélectionner des raisins que sur le secteur de Vertus.

Parmi les cuvées du domaine Fourny, il convient de s'arrêter sur le Clos du Faubourg Notre-Dame. Les raisins étaient auparavant déjà isolés et utilisés avec d'autres belles parcelles. Il ne restait plus qu'à créer une cuvée spécifique !

Le vin issu de ce clos de 29 ares se conserve magnifiquement. Les œnophiles peuvent actuellement savourer le 2008. ■