



CHAMPAGNE
V^{re} FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru



■ ÉDITORIAL

Comment définir l'exception ?

“Ce qui n'est pas habituel, ce qui n'est pas ordinaire, ce qui apparaît aussi comme unique ou rare... ce qui échappe à la règle générale...”

- Un climat estival inédit, chaud et sec en 2022 :

La décision isolée de la Famille Fourny de débiter les vendanges 2022 plus tard que la date officielle décidée par la majorité des vignerons de notre village.

Depuis plus de 10 ans, nous prenons le risque d'attendre la maturité phénolique, pour obtenir l'optimum aromatique des baies de raisin et en parallèle une affirmation saline des jus qui permettra à terme de donner cette belle fraîcheur saline, élégante, stable et bien intégrée à la texture de nos vins...

Base essentielle pour l'excellence d'un grand Millésimé rare !

- L'origine de nos vins, avec leurs parcelles et leurs expositions sont uniques.

- L'histoire de notre Famille mêlée aux talents du vinificateur, observant, comprenant son terroir va créer et révéler le style singulier et inimitable de notre domaine... une signature !

Fourny & Fils
Charles-Henri Fourny



"La craie composant le sous-sol unique de la Côte des Blancs : pureté, finesse et élégance des Champagnes."

NOUS CRÉONS POUR VOUS, *l'Exception*

Nous sommes situés dans la région de la Côte des Blancs, un des fleurons du vignoble de la Champagne, berceau des meilleurs Chardonnay, donnant le fameux Champagne Blanc de Blancs.



Nous disposons exclusivement de raisins provenant de vignobles classés **Premier Cru et Grand Cru**. Nous pratiquons ainsi une sélection parcellaire très poussée avec la vinification séparée des raisins issus de la quarantaine de "lieux-dits" situés principalement à Vertus Premier Cru.

La vinification "**cousu main**" engendre **un style unique Vve Fourny affirmé** : racé, ciselé et précis. La récolte se fait à la **main** et par parcelle, les raisins sont ensuite délicatement pressés. Seuls, les **meilleurs jus**, appelés "cuvées" ou premières presses, sont conservés. Une pratique rare dans la région !



À Vertus, nous bénéficions de **trois expositions exceptionnelles**: Est, Sud et Sud-Est. Le **Chardonnay** y règne en maître, composant les Blanc de Blancs fins et élégants et le **Pinot Noir** trouve sa place sur les pentes remarquables, Sud et Sud-Est, nous donnant des **Champagnes Rosés, uniques**, croquants, charnus, avec notre légendaire tension saline toute en finesse...

Notre volonté est d'intervenir le moins possible et de laisser les vins prendre leur temps, après leur première fermentation, sur lies. Cette pause leur permet de libérer toutes leur richesse aromatique. De plus, toujours dans une logique de **non intervention**, nous ne collons pas nos vins et nous ne les filtrons pas.

Le **Clos Faubourg de Notre-Dame**, monopole de la Famille Fourny depuis 1930 est une **rareté** en Champagne, classé parmi les 10 plus prestigieux Clos de la Champagne. La cuvée révèle la parfaite adéquation entre une exposition optimale et son sous-sol crayeux unique.



Après un long vieillissement en caves, nous souhaitons laisser la place à la pleine expression aromatique et à la fraîcheur de nos champagnes, nous avons fait donc le choix de **ne pas ou peu doser**.

Une famille, un Clos, un Premier Cru



L'EXCELLENCE ET LA RARETÉ

Clos du Faubourg Notre-Dame 2012

EXTRA-BRUT PREMIER CRU

Le Millésimé 2012 Blanc de Blancs est disponible à quelques centaines de flacons.

Cette grande année ... dévoile un nez délicat sur l'orange sanguine, la clémentine et une petite note rafraîchissante de Yuzu.

La bouche est racée et séduisante avec ses agrumes mûrs, une texture crémeuse mêlée et à une tension saline élégante, vibrante et persistante.

On retrouve une finale longue pure, crayeuse, salivante jouant sur des notes de poivre blanc.

Ce vin révèle la quintessence de cette parcelle unique !

LA COMPLEXITÉ

Monts de Vertus Blanc de Blancs 2015

EXTRA-BRUT PREMIER CRU

On reconnaît bien l'origine des superbes terroirs de Vertus Premier Cru avec le nez élégant avec des notes d'agrumes mûrs. En bouche, les bulles très fines se mêlent au côté crémeux, tout en longueur sur des notes de citron vert et épicées.

Une finale saline et racée se mêlant subtilement aux notes de yuzu, s'étirant délicatement sur la truffe blanche et un soupçon de framboise...

La signature des beaux terroirs d'exception !



CONSULTEZ L'INTÉGRALITÉ
DE LA REVUE DE PRESSE SUR NOTRE SITE :
www.champagne-veuve-fourny.com

**SCHWEIZERISCHE
WEINZEITUNG**

Schweizerische Weinzeitung
Septembre 2022

Champagne Veuve Fourny & Fils Vertus

Dans l'ambiance de la belle époque au Grand Hôtel Giessbach (Suisse), l'atelier "Champagne" de vigneron sélectionnés...

<i>Extra-Brut Clos Faubourg de Notre-Dame 1^{er} Cru 1999</i>	18/20
<i>Extra-Brut Clos Faubourg de Notre-Dame 1^{er} Cru 2002</i>	18/20
<i>Extra-Brut Clos Faubourg de Notre-Dame 1^{er} Cru 2005</i>	17/20
<i>Extra-Brut Clos Faubourg de Notre-Dame 1^{er} Cru 2008</i>	18/20
<i>Extra-Brut Clos Faubourg de Notre-Dame 1^{er} Cru 2009</i>	18/20
<i>Brut Nature Blanc de Blancs 1^{er} Cru</i>	17/20
<i>Grande Réserve 1^{er} Cru</i>	18/20
<i>Extra-Brut Monts de Vertus 1^{er} Cru</i>	18/20



RVF Guide 2023 ★★

Veuve Fourny

... les entrées de gamme sont d'un joli niveau... le Blanc de Blanc présente un chardonnay gourmand et une mousse crémeuse... la version Brut Nature, tout en pureté de style... la Cuvée R livre un vin encore plus abouti... Monts de Vertus est un vin ciselé ... les Monts de Vertus (Rosé de saignée) est d'une grande finesse pour un vin de macération...

<i>Brut Nature 1^{er} Cru Blanc de Blancs</i>	91/100
<i>Brut 1^{er} Cru Grands Terroirs</i>	88/100
<i>Extra-Brut 1^{er} Cru Blanc de Blancs</i>	90/100
<i>Extra-Brut 1^{er} Cru Blanc de Blancs Cuvée R</i>	92/100
<i>Extra-Brut 1^{er} Cru Blanc de Blancs Monts de Vertus 2014</i>	93/100
<i>Extra-Brut 1^{er} Cru Rosé</i>	90/100
<i>Extra-Brut 1^{er} Cru Rosé de Saignée Les Monts de Vertus</i>	94/100

Terre de Vins Terres de vins
Août 2022

Monts de Vertus Rosé : "Le nez est puissant mettant en valeur une fraise des bois très aromatique, mais aussi des notes plus douces de pêche et de cumin. En bouche, on retrouve cette fraise toujours aussi nette, soutenue par des épices marquées : le poivre blanc et le piment. Un rosé de saignée 100 % pinot noir qui nous rappelle que Vertus a d'abord été un terroir de grands rouges !" Avec comme proposition d'accompagnement un Tataki de thon rouge.