



Le Monde des VINS

Notre sélection de champagnes

12 ET 13 DÉCEMBRE 2021

Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont dégusté à l'aveugle près de 200 bouteilles et ont retenu 70...

Veuve Fourny et fils, «Cuvée R», extrabrut, premier cru «R» comme Roger, l'un des fondateurs de la maison. Et quel bel hommage ! Vinifié en petits fûts de chêne, où il passe dix huit mois, le vin patiente ensuite quatre ans minimum en bouteille avant d'être commercialisé. Dans le verre, ce champagne à la robe dorée exhale des parfums de chocolat blanc, de compote de poire. On aime beaucoup et plus encore sa texture en bouche, enrobante, riche, soyeuse et élégante, à la bulle très fine. Une matière très bien travaillée.

www.champagne-veuve-fourny.com