

Gault & Millau ^{FR}

SÉLECTION

**CHAMPAGNES
2021**

GAULT & MILLAU

Sélection

CHAMPAGNES 2021

400 Maisons - 1836 Champagnes

L'histoire de la maison Veuve Fourny débute en 1856, ses descendants se trouvant encore à la tête de la maison familiale, propriétaire notamment du réputé Clos Faubourg Notre-Dame. On élabore ici des champagnes fins, issus de raisins premier cru de Vertus, au sud de la célèbre Côte des Blancs. Charles-Henry et Emmanuel Fourny, complémentaires et complices, réalisent des blancs de blancs toniques et rafraîchissants.

16,5/20

VEUVE FOURNY & FILS

Blanc De Blancs Brut Nature (1^{er} Cru) BSA

17,5/20

VEUVE FOURNY & FILS

*Cuvée Du Clos Notre Dame Extra Brut (1^{er}
Cru Blanc De Blancs Millésimé) 2008*

16,5/20

VEUVE FOURNY & FILS

*Monts De Vertus Extra Brut (1^{er} Cru Blanc
De Blancs Millésimé) 2013*

17/20

VEUVE FOURNY & FILS

R Extra Brut (1^{er} Cru Blanc De Blancs)

16,5/20

VEUVE FOURNY & FILS

*Rosé « Les Monts De Vertus » Extra Brut
(1^{er} Cru Rosé De Saignée) BSA*

16,5/20

VEUVE FOURNY & FILS

Rosé Vinothèque MV13 Extra Brut BSA

Gault&Millau^{FR}

SÉLECTION
CHAMPAGNES
2021

16,5/20

VEUVE FOURNY & FILS

Blanc De Blancs Brut Nature (1^{er} Cru) BSA

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.

17,5/20

VEUVE FOURNY & FILS

Cuvée Du Clos Notre Dame Extra Brut (1^{er} Cru Blanc De Blancs Millésimé) 2008

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.

16,5/20

VEUVE FOURNY & FILS

Monts De Vertus Extra Brut (1^{er} Cru Blanc De Blancs Millésimé) 2013

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.

Gault & Millau^{FR}

SÉLECTION

CHAMPAGNES
2021

17/20

VEUVE FOURNY & FILS

R Extra Brut (1^{er} Cru Blanc De Blancs)

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 pats 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.

16,5/20

VEUVE FOURNY & FILS

Rosé « Les Monts De Vertus » Extra Brut (1^{er} Cru Rosé De Saignée) BSA

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.

16,5/20

VEUVE FOURNY & FILS

Rosé Vinothèque MV13 Extra Brut BSA

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.