



Vinum

World of Champagne

2023 - CHAMPAGNER-TALK

Avec leurs vins impressionnants, Emmanuel (en haut au centre) et Charles Fourny (à droite) ont écrit l'histoire du champagne au cours des 30 dernières années. Barbara Schroeder les a rencontrés pour un échange passionnant.

B.S. : Nous nous connaissons depuis presque 30 ans. Vous n'avez guère changé. Vous ressemblez toujours aux deux gentils garçons d'à côté que l'on ne soupçonne pas vraiment de tenir si efficacement leur entreprise. Mais lorsque l'on déguste vos vins, cette image s'efface pour laisser place à une autre : celle de deux experts absolus, deux créateurs de champagne magistraux dont les vins font depuis longtemps partie des meilleures bulles du monde.

Charles : Si je comprends bien, nous devons avoir l'air méchants si nous voulons être pris au sérieux !

B.S. : Ou alors avouez que vous tenez en otage dans votre cave un petit lutin qui fait du vin.

Emmanuel : C'est de moi qu'il s'agit ? Mais plus sérieusement : il n'y a pas de tours de magie, et surtout pas dans la cave. Nos parents nous ont légué des vignes de première qualité. La nouveauté, il y a 20 ou 30 ans, c'est que nous en avons eu conscience et que nous l'avons fait savoir, en parlant très tôt de terroirs et de crus, de style et d'influence du terroir.

Charles : Les négociants en vin « traditionnels » ne connaissaient pas cela. Le champagne était un assemblage, un style de marque. Les expressions telles que caractère propre ou petit terroir avaient une connotation négative. Les champagnes « vineux » étaient considérés comme une caractéristique et une faiblesse des viticulteurs. Selon cette philosophie, seuls les grands avaient la possibilité de mettre sur le marché, année après année, des vins effervescents au style identique.

B.S. : Cela a totalement changé aujourd'hui. Les cuvées de petits vignobles et les mises en bouteille spéciales sont à la mode, même chez les plus grandes marques, et elles parlent toutes de terroir !

Emmanuel : Il y a un paradoxe en Champagne, qui explique peut-être son succès. Prenons Bordeaux. Il y a des grands crus qui se portent bien, qui ont un succès mondial avec leurs vins exclusifs et chers. Mais les autres viticulteurs bordelais, soit plus de 90%, meurent de faim. Ici, les producteurs qui réussissent aujourd'hui sont ceux qui proposent des champagnes simples et festifs pour tous et ceux qui créent de véritables vins de terroir, qu'il s'agisse de vigneron, de coopératives ou de grandes marques. Ces dernières, notamment, ont souvent les deux en stock.

Charles : Nous, en revanche, nous nous adressons clairement à l'amateur qui cherche le vin dans le champagne. Parce que nous aimons tous les deux le vin dans le champagne.

Emmanuel : Nous avons commencé par produire des champagnes comme nous les aimions. Ce n'est qu'ensuite que nous avons cherché des clients qui s'y intéressaient.

Charles : Les vignobles de première qualité de notre famille, ici à Vertus, nous ont clairement aidés.

B.S. : Vertus est un premier cru pour des raisons historiques, mais avec des vignes au niveau d'un grand cru...

Charles : C'est vrai. Il y a ici de grandes parcelles de chardonnay comme dans le reste de la Côte des Blancs, mais aussi de grands terroirs de pinot. Mais nos pinots ont un caractère plus marqué, plus de mordant que les pinots de la Montagne de Reims. Cela plaît particulièrement aux uns et ne plaît pas du tout aux autres.

Emmanuel : Tu as le choix : tu laisses le caractère du terroir à ton vin, ou tu le supprimes par tous les moyens à ta disposition, ou tu lui laisses le caractère et tu fais des vins pour les connaisseurs. Dans le premier cas, le vin devient

plus contraignant, plus plaisant, et sera peut-être ainsi apprécié par une plus grande quantité. Nous avons clairement opté pour la deuxième possibilité.

Charles : Nous renonçons par exemple à une véritable filtration mécanique des vins de base. Ils sont uniquement «clarifiés». Nous dosons le moins possible, mais en contrepartie, nous avons développé le stock de nos vins dits de réserve, qui mûrissent plus longtemps et donnent ainsi à l'assemblage plus de rondeur et d'élégance, mais pas au détriment de la consistance, de la vinosité, de l'expression ou de la minéralité.

Emmanuel : Nos rosés en sont un bon exemple. Lorsque nous avons commencé à travailler ici, le chardonnay et le vin rouge célébraient leur divorce avant le mariage ! Ils ne jouaient pas du tout ensemble. Nous avons alors longuement peaufiné nos rosés. Aujourd'hui, nous utilisons du Blanc de Noirs (issu de Vertus-Pinot Noir) complété par des vins de réserve de Chardonnay vieilliss comme base, qui se marient beaucoup mieux avec le vin rouge.

B.S. : Je comprends maintenant pourquoi les rosés Fourny comptent parmi les meilleurs de Champagne ! Mais raconte-nous comment tout cela a commencé.

Charles : Nous avons commencé à travailler ici à la pire époque, dans les années 1990, quand la Champagne était en crise. Nous savions que nous ne réussirions que si nous pouvions proposer des produits qui ne ressemblaient à aucun autre. Au lieu de nous battre avec nos faiblesses, (petite entreprise familiale, située seulement dans un premier cru) -...

Emmanuel : ...il faut ajouter ici qu'à l'époque, personne ne parlait de premiers crus ni ne les mentionnait sur l'étiquette. Seuls les villages grands crus comptaient -...

Charles : ...nous avons pris une feuille blanche et noté nos points forts, étape par étape. Le déclencheur a été le Clos, juste devant la maison. (Clos du Faubourg Notre-Dame).

Emmanuel : Il s'est avéré que les parents utilisaient les vins de base de cette parcelle année après année pour le champagne Millesimé. Nous avons voulu savoir pourquoi et avons fait analyser le sol et le sous-sol. Cela nous a permis de creuser de plus en plus de trous et de mieux connaître nos sols. Nous avons ainsi pu prouver qu'il y avait ici des couches de craie qui correspondaient exactement à celles du Mesnil. Bien sûr, le fait d'avoir travaillé dans d'autres régions, où l'expression du terroir était plus ancrée dans les mentalités qu'ici, a également joué un rôle. Ici, on parlait tout au plus du style des villages.

«Connaître les terroirs est une chose est une chose. Mais elle ne sert pas à grand-chose, si, le jour des vendanges, tous les raisins sont mis dans la même grande cuve.»

Emmanuel Fourny

B.S. : Mais Vertus prouve justement à quel point c'est absurde !

Emmanuel : L'analyse des sols et la connaissance des terroirs est une chose. Mais cela ne sert pas à grand-chose si, le jour de la récolte, tout est mis dans la même cuve. Ce n'est que lorsque nous nous sommes offerts une cave luxueuse pour l'époque, remplie de petites cuves, que nous avons pu passer de la théorie à la pratique. Tout d'un coup, nous avions à disposition des éléments semblables à ceux des grandes maisons, avec lesquels nous pouvions jouer, composer nos cuvées.

Charles : Oui, avant nous étions considérés comme des petits producteurs qui ne pouvaient pas faire autrement que de produire des «petits champagnes».

B.S. : Vous n'avez pas seulement prouvé que les petites entreprises peuvent aussi vinifier de grands champagnes, mais vous avez aussi fait en sorte que les grandes entreprises reconnaissent ce fait. Pour cela, vous méritez une médaille symbolique!