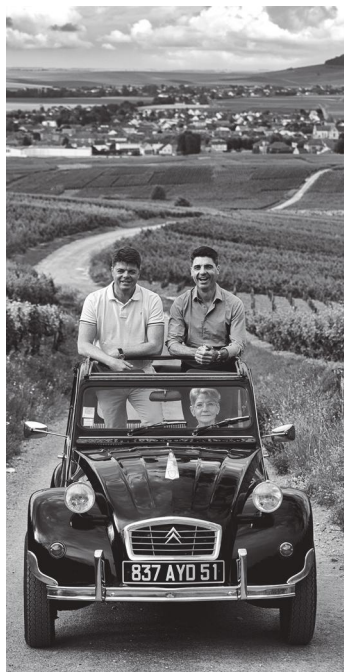




CHAMPAGNE
V^{ve} FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru



■ ÉDITORIAL

Les températures s'adoucissent, les bourgeons pointent le bout de leur nez : c'est le « débourrement » de la vigne.

Pour les vigneron, le printemps est le symbole du départ de la nouvelle saison viticole qui commence à façonner le prochain Millésime d'un vin.

La notion de Millésime désigne l'année de la vendange des raisins...

C'est un sujet que nous avons pris plaisir à développer avec Alexis Goujard, membre du comité de dégustation de la Revue du Vin de France, lors d'une Masterclass sur le salon Wine Paris au mois de février : **Champagne Veuve Fourny, Millésime unique ou multi-Millésimes ? : deux facettes d'un grand Champagne.**

Pour illustrer cette discussion, nous avons dégusté et comparé 2 Champagnes : Le Monts de Vertus 2015, témoin de son année, nous a permis de comprendre l'essence d'un Champagne Millésimé et les particularités de l'année 2015. Et la Cuvée R, un Champagne d'esprit, résultant d'un assemblage issu de deux Millésimes 2015 et 2016... appelé aussi multi-millésimes.

Bon été et bonne dégustation à tous !

Fourny & Fils
Charles - H Fourny.



LE CHAMPAGNE, *Millésime unique ou Multi – Millésimes ?*

Témoignage d'un Millésimé

2015 a enregistré un été très chaud et très sec.

Le manque de précipitations a incité la vigne à rechercher l'eau en profondeur dans la pure craie de la Côte des Blancs qui est une énorme « éponge » restituant les eaux de pluie accumulées, par capillarité.

Le climat de 2015 a engendré un décalage entre la maturité en sucre (environ 84 jours après la floraison) et la maturité phénolique dite aromatique des tissus des baies de raisins (90 jours après la floraison pour obtenir des arômes de fruits mûrs)...

Nous avons donc pris le risque d'attendre 7 jours complémentaires aux 84 jours pour obtenir l'optimum aromatique des baies de raisin.

Notre Monts de Vertus 2015 Blanc de Blancs Extra Brut Premier Cru témoigne du Millésime 2015 : ce vin est marqué par ce côté « crayeux » avec une note de graphite au nez. Une matière ciselée, riche et large avec un côté chaleureux en bouche. Une surprenante tension avec une belle finale d'amers nobles de zeste de clémentine, voire de citron... Un Champagne rafraîchissant.

Multi – Millésimes ou Champagne d'esprit ?

La majorité des cuvées en Champagne sont des « Brut ou Extra – Brut sans année », aucune année n'est indiquée sur l'étiquette. Elles résultent d'un assemblage de raisins issus de plusieurs années.

Emmanuel, un peu comme un maître parfumeur crée une fragrance, va chercher l'équilibre, l'élégance et le caractère reconnaissable de la cuvée en assemblant deux Millésimes... 2015 et 2016 par exemple pour la Cuvée R Extra Brut Premier Cru, proposée actuellement sur notre carte et sur les plus belles tables du monde.

L'assemblage nous permet de créer des Champagnes d'esprit. Des vins avec une identité propre et reconnaissable. Un art subtil qui est une signature...



La Cuvée R

Cette cuvée porte le nom de "R" comme Roger, l'un des fondateurs de notre maison. Entièrement vinifiée en petits contenants de chêne, cette cuvée patiente 4 années dans nos celliers. La maison Veuve Fourny a un savoir-faire unique pour la vinification à l'ancienne. Opulence et suavité : un grand champagne Blanc de Blancs gourmand, pour des mets d'exception.

La truffe blanche est ainsi le plus bel hommage que l'on puisse lui faire. Les grands fromages à pâte cuite seront aussi un allié de choix...

“

Des arômes d'agrumes et de fruits blancs mûrs, bouche crémeuse, droite, bonnes saveurs, fruits secs, épices, jolis amers en finale. [...]

”

Le Point

n°2626 du 1^{er} décembre 2022 - Spécial Champagne
par Jacques Dupont à propos de Veuve Fourny & fils 16
- Cuvée R Extra-brut L'Opulence. 100% chardonnay



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

bettane+desseauve
ENMAGNUM

En Magnum
décembre 2022, janvier, février 2023

Le champagne, un grand bon en avant

VEUVE FOURNY, MONT DE VERTUS 2014

Plus les années passent et plus le travail de Charles-Henry et d'Emmanuel Fourny impressionne. Difficile de choisir un champagne à recommander tant l'ensemble de la gamme séduit. Addictif, ce 100% chardonnay pur et salin est une invitation à tout découvrir.

Les Echos

Les Echos
Dossier vin du 8 décembre 2022

Notre sélection de vins de fête

**VEUVE FOURNY & FILS, CLOS FAUBOURG NOTRE DAME
EXTRA-BRUT, BLANC DE BLANCS, 2012**

Sur à peine 0,29 ha, cette maison produit un blanc de blancs (100 % chardonnay donc) vinifié en futs et vieilli neuf ans sur lies. Il en résulte un vin aux douces notes d'agrumes confit, à l'énergie élégante et salivante et à la finale très minérale. [...]

LE FIGARO

Le Figaro - Spécial Champagne
18 novembre 2022

Champagnes Millésimés, La Grande Dégustation

*Par Alicia Dorey, Ella Lister, Frédéric Durand-Bazin, Valérie Faust
La sélection du « Figaro Magazine » des cuvées millésimées classiques, extra-bruts ou zéro dosage.*

91/100

VEUVE FOURNY, MONTS DE VERTUS 2015 EXTRA-BRUT

Le nez offre de belles promesses gourmandes avec ses notes de fruits jaunes, d'agrumes, d'amande fraîche et de craie. La bouche est charnue et moelleuse, soutenue par quelques touches d'amertume bienvenues. [...]



Spécial Champagne

La RVF n°666 - décembre 2022

*Millésimé et Bruts / Maisons et vignettes /
Notre top de bulles*

**95/100 VEUVE FOURNY EXTRA-BRUT PREMIER CRU
CLOS FAUBOURG NOTRE DAME 2008**

Un magnifique parfum libéré (fruits jaunes, mirabelle, etc.), subtilement lié à la fine patine oxydative du temps. On y sent l'expression d'un Chardonnay bien mûr, d'une approche précise tout en offrant une expression détendue, sans à-coups ni dureté. La dimension vineuse et le crémeux de bouche sont irrésistiblement séduisants.

**91/100 VEUVE FOURNY EXTRA-BRUT PREMIER CRU
BLANC DE BLANCS MONTS DE VERTUS**

Une touche végétale typique du millésime marque ce vin qui révèle toutefois une belle étoffe, une matière précisément ciselée en bouche. La richesse naturelle donne un certain confort jusqu'à une finale fraîche et digeste. Il est à boire dès maintenant.