



CHAMPAGNE
V^{ME} FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru



ÉDITORIAL

La Famille Fourny a toujours été animée par l'envie "d'aller de l'avant"...

En s'inspirant dès 1996 des écrits de Rudolf Steiner, nous avons été parmi les premiers dans le village à expérimenter la biodynamie, bien avant la vogue actuelle.

Nous travaillons dans un esprit de "bon sens", ouvert, pratique et réaliste, nous avons déjà anticipé les modifications indispensables à ces méthodes datant des années 1924-1935, sans glisser comme certains de ses défenseurs, dans une posture statique, dogmatique et résistante à une évolution urgente : la réduction de l'empreinte carbone, pour préserver l'environnement planétaire.

En pionniers, nous développons la viticulture "régénératrice" en imitant simplement ce que fait la nature depuis des millions d'années.

Notre lieu-dit du Clos Notre Dame, se trouve parmi la trentaine de parcelles exceptionnelles et classées en Champagne. C'est l'un des creusets pour nos essais d'expérimentations concluants depuis des années.

A ce propos, le rare **Clos Notre-Dame 2013** est disponible, ainsi que le **Magnum 2014 Monts de Vertus Blanc de Blancs** pour le plus grand plaisir des gourmets.

Tous les ingrédients dans nos vignobles et sur votre table sont rassemblés pour préparer un avenir radieux.

Fourny & Fils
Charles - Fourny

L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATRICE :

*le retour du
"bon sens paysan"*

Depuis plus de 20 ans, nous avons multiplié le nombre de passages de nos tracteurs pour répondre à cette nouvelle viticulture (travail des sols, désherbage mécanique naturel, herbicides quasi-bannis ...). Nos engins agricoles sont donc passés d'une consommation de 40 litres par hectare / par an avant cette pratique à plus de 140 litres de carburant.

Les vigneronnes produisent certes, proprement, sur leurs sols mais envoient la pollution carbonée chez les autres dans la mesure où leur bilan carbone n'est pas encore exigé par les autorités.

Cette conclusion n'est plus acceptable, ni responsable pour la planète.

Les batteries actuelles sont encore trop faibles en autonomie pour la puissance exigée des tracteurs et alimentées en partie par les centrales électriques à charbon... attendons la vraie transition verte ! Enfin la traction à l'hydrogène n'est pas encore pour demain.



Le "Mulch" à base de "feuillus"



Plantation de Miscanthus

La Famille Fourny souhaite sortir de ce monde dogmatique qui frise avec la "bien - pensance" et aspire à revenir vers le vrai. Pourquoi ne pas imiter la nature, et particulièrement la forêt ?

L'agriculture régénératrice, en association avec l'agroforesterie est l'une des alternatives pour une décarbonation de la viticulture, globalement encore peu pratiquée dans les vignobles du monde car elle est coûteuse.

Le "mulching" est une technique de base en permaculture. Ce terme anglo-saxon désigne une couverture du sol par une couche de matériaux d'origine organique, minérale ou synthétique.

**Pourquoi "mulcher" ?
"Mulcher" pour imiter la nature.**

La Famille Fourny a commencé à recouvrir les sols de "mulch" uniquement d'origine organique :

- A base de "miscanthus" sur les parcelles faiblement pentues : Le "miscanthus" est une haute herbe d'origine africaine, cultivée maintenant en France. Elle demande peu d'eau, quasi aucun engrais et aucun pesticide pour se développer... L'herbe est ensuite fauchée, broyée en paillis et étalée dans les rangs de vignes, tous les 3 ans, formant une bonne couche protectrice des sols.



Le "Mulch" à base de "Miscanthus"

L'EXCELLENCE & LA RARETÉ

• A base de "feuillus" : les écorces d'arbres feuillus (qui perdent leurs feuilles à l'automne) sont étalées sur le sol. Ce type d'écorce est "chevelue" et s'agrippe plus facilement à des sols en pente.

Le mulch à base de paille ou de feuillus est étalé tous les 3 ans, réduisant drastiquement les passages des tracteurs (réduction de la consommation d'énergies fossiles). Le mulch permet de garder l'humidité et restreint la consommation d'eau.

Il permet de créer une couche d'humus importante, nourricière de la vie microbienne souterraine (biodiversité) et de la plante... comme dans les sous-bois.

Elle freine fortement le développement des herbes, évitant ainsi le désherbage mécanique à outrance (réduction de la consommation d'énergies fossiles) et préserve le sol de l'érosion.

Il en va de la survie de notre planète et de la bonne santé de nos trésors que sont nos terroirs !

Monts de Vertus 2014 Blanc de Blancs

EXTRA BRUT - EN MAGNUM

Pour apporter une précision sur l'origine de nos lieux-dits, notre cuvée s'appelle Monts de Vertus. Elle est composée uniquement de Chardonnay, provenant de nos parcelles de vignes âgées de plus de 50 ans, situées en milieu de coteau sur une craie affleurante, qui engendrent des vins de grande garde, avec un style très pur, minéral et salin.

Après un printemps, été froid et humide, les maturités ont patiné pendant tout l'été 2014. On a assisté à un retour des conditions ensoleillées à partir du 15 août avec un été "indien", entraînant une maturité globale rapide, conférant une élégance et une grande fraîcheur à ce Champagne 2014.

Une longue période de vieillissement sur lies dans nos caves, plus de 8 ans après la mise en magnums, permet une pleine expression aromatique de ce Millésime unique.



Clos du Faubourg Notre-Dame 2013

EXTRA-BRUT PREMIER CRU

Le Clos Faubourg de Notre-Dame, monopole de la Famille Fourny depuis 1930, une rareté en Champagne, est classé parmi les 10 plus prestigieux Clos de la Champagne. D'un terroir exceptionnel et unique, la cuvée révèle une parfaite interaction entre son exposition optimale, son micro-climat et son sous-sol crayeux unique. Le Millésime 2013 Blanc de Blancs est disponible à quelques centaines de flacons.

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



La Grande dégustation / Masterclass
En Magnum - Juin / Juillet 2023

Veuve Fourny et Fils, Rosé Vinothèque MV15

Les frères Fourny ont fait de cette maison familiale, installée à Vertus, une adresse sûre pour les amateurs de champagnes précis et vineux. Ainsi de ce vinothèque issu en majorité du millésime 2015 et complété par des vins de réserve vieillis sous bois. Grande énergie, crémeux hors pair, c'est de la dentelle.

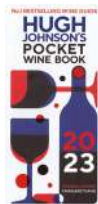


Blanc de Blancs : fraîcheur garantie
Tanin - Juin / Juillet / Aout 2023

Le champagne blanc de blancs n'est produit qu'avec des raisins blancs, essentiellement du chardonnay. Ce cépage offre, dans les vins jeunes, des notes d'agrumes et de fleurs blanches qui sont idéales pour l'été. Évitez les cuvées « réserve » souvent issues de vins plus anciens et destinées aux plats d'hiver. [...]

Veuve Fourny, Cuvée « La fraîcheur » Blanc de Blancs Premier Cru Brut Nature

Un blanc de blancs sans dosage qui se montre super frais, mais jamais austère. Le nez est bien sur le fruit avec des notes de citron et de bergamote, des saveurs déthé vert et d'iode marine. En bouche, le champagne se montre généreux en attaque, puis net, droit et salin en fin de bouche. La bulle est idoine pour les grandes chaleurs.



Bestselling wine guide Hugh Johnson's 2023
A trio of Champagne growers match

{...} Veuve Fourny, Vertus : finest maker of Brut Nature from old vines ; ace Clos Faubourg Notre Dame de Vertus single-vyd chard, old vines. {...}



LE NOUVEAU
Bettane + Desseave 2023

Le Monde Les applaudit

« Vignerons et maisons ont remis le vignoble sur les bons rails. Il file à toute allure vers le sommet... »

VEUVE FOURNY ★★★★★

Charles Henry et Emmanuel Fourny ont transformé cette petite maison familiale, installée à Vertus depuis 1856, en adresse sûre et excitante pour les amateurs de champagnes précis, vineux et authentiques. Le vignoble compte une rareté, un clos : celui du faubourg Notre-Dame, utilisé pour les millésimes uniquement. Si les chardonnays dominent largement, les pinots noirs ne sont pas absents, vinifiés pour partie en fût de chêne. Sans perdre la face minérale propre à la maison, les champagnes gagnent en finesse d'expression et en élégance. La maison est une référence en termes de vins précis. Les blancs de blancs rayonnent et les rosés sont d'un savoureux exquis. Le niveau atteint nous laisse admiratif.

91/100 Brut Nature Premier Cru,
Blanc de blancs, Champagne - Non dosé | 2022>2025

92/100 Mont de Vertus,
Blanc de blancs, Champagne 2014 - Extra-brut | 2024>2030

90/100 Premier Cru,
Blanc de blancs, Champagne - Extra-brut | 2022>2024

95/100 Clos «FG Notre-Dame»,
Champagne 2008 - Extra-brut | 2022>2032