

Le génie des vins, le prodige du champagne

décembre 2023, janvier, février 2024

VEUVE FOURNY, Clos du Faubourg Notre-Dame 2012 — par Louis-Victor Charvet

En Magnum a toujours été impressionné par la faculté avec laquelle cette petite maison de Vertus parvient, pour l'ensemble de ses cuvées, à exprimer un goût à la fois si universel et si particulier.

Ce prodige est sans doute dû à la précision et à la volonté de transparence propres à la famille qui s'en occupe et aux deux frères, Charles-Henry et Emmanuel, qui la représentent en France comme dans le monde avec la même joie contagieuse et la même élégance naturelle.

Leur vignoble impeccablement tenu comporte une rareté, le clos du Faubourg Notre Dame, parcelle de 0,29 hectare située à Vertus. On y produit certaines années quelques centaines de bouteilles d'un champagne grandiose, expression idéale du chardonnay sur calcaires, toujours ciselé et racé. Au nez, une grande envolée de notes d'agrumes frais lui donne ce caractère aérien et subtil qu'on ne retrouve que dans cette cuvée, plus sapide que jamais et d'une folle intensité dans ce millésime. L'âge des vignes (60 ans en moyenne) et le vieillissement en cave (neuf ans) finissent de l'habiller des attributs de la grandeur.

On les retrouve sous d'autres formes, toutes aussi captivantes, dans l'ensemble des cuvées proposées par les Fourny. [...]

