



92/100



La Revue du vin de France

Par Jérémy Cukierman, Olivier Poussier
le 30/01/2024

Coup de cœur pour ce champagne à la palette aromatique délivrant des notes briochées et de noisette : la cuvée Extra-Brut Premier Cru Blanc de Blancs de Veuve Fourny et Fils.

Veuve Fourny et Fils Extra-Brut Premier Cru Blanc de Blancs Champagne - Vin de Champagne

Commentaire de dégustation : Accessible, la palette aromatique délivre des notes briochées et de noisette. L'apport des vins de réserve fédère et amène une belle patine. La bouche, à la trame plus enveloppée, paraît plus aérienne. Et la bouche, davantage cossue, se déploie avec volume.

Le mot du domaine : «Notre Blanc de Blancs Extra Brut Premier est l'expression de la puissance aromatique du village de Vertus, avec ses expositions sud-est, adossée à une colonne vertébrale saline et à une belle finale pure saline, cristalline... Véritable signature de la craie pure et affleurante de la Côte des Blancs. Élégance. Compagnon idéal de vos apéritifs, c'est un champagne de plaisir qui associe le crémeux à la vivacité sur une fin de bouche saline. Les sushis et les sashimis en seront sublimes.»