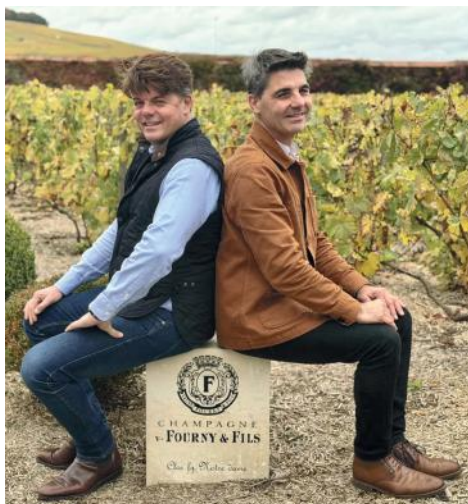


La Champagne de Sophie Claeys



La Champagne de Sophie Claeys

4 novembre 2025

Champagne Vve Fourny & Fils : deux frères, une même exigence à Vertus

À Vertus, sur la Côte des Blancs, Emmanuel et Charles Fourny incarnent depuis plus de trente ans l'esprit du Champagne Vve Fourny & Fils. Deux frères unis par une idée simple : faire des vins sincères, précis, fidèles à leur terroir.

« On a repris un domaine beaucoup plus petit, dans les années 1994-1995 », raconte Emmanuel. « Il y avait des vignes depuis deux générations, et comme beaucoup d'exploitations dans les années 60-70, on vendait sur toute la France. » Leur mère, restée seule à 34 ans à la tête du domaine, a assuré la continuité. « Elle n'était pas du tout du métier, mais elle s'est fait aider par des amis du village. Elle ne nous a jamais obligés à revenir, malgré la situation. »

Les deux frères finissent pourtant par revenir. Charles suit une école de commerce à Bordeaux — « ça touchait déjà un peu le vin » — tandis qu'Emmanuel abandonne la médecine pour l'agronomie et l'œnologie. « Nous étions complémentaires. On a travaillé chacun de notre



côté pendant deux ans, puis on s'est dit qu'on allait faire un essai à deux. Ce n'est pas évident de travailler entre deux frères, mais ça a fonctionné. »

Deux rôles, une même vision

Le partage est clair : Emmanuel veille à la vigne et à l'élaboration des vins, Charles développe la maison à l'international. « C'est notre ambassadeur, il expose et explique la maison dans beaucoup de pays puisqu'on exporte 80 %. Et quand il est à l'étranger, il y est à 100 %. »

En trente ans, la production est passée de 40 000 à 300 000 bouteilles, sans que l'esprit d'origine ne change. « On a grandi, mais nous sommes restés dans les mêmes idées », résume Emmanuel.

« Une maison de vignerons »

« On a fait le choix de créer une petite maison en taille, mais vraiment axée sur notre terroir qu'on connaissait bien », explique-t-il. Plus de 80 % des raisins viennent de Vertus, le reste de villages voisins comme Le Mesnil-sur-Oger, Oger ou Cramant. « Je n'aime pas le mot approvisionnement, mais c'est le terme : plus de 80 % de nos appros sont vertusiens. »

Autour d'eux, une quarantaine de partenaires. « Quand on a commencé, personne ne nous connaissait. Il a fallu instaurer la confiance. Aujourd'hui, beaucoup sont devenus des amis. Je les vois tous chaque année, un par un. »

Deux visages de Vertus

Les frères ont aussi cherché à mieux comprendre leur cru. « De 1995 à 2000, on a fait beaucoup de fosses pédologiques pour voir un peu ce qu'on trouvait sur Vertus. » Leur conclusion est la suivante : « Il y a deux Vertus en un. La zone Vertus-Ménil, exposée sud-sud-est, est très crayeuse et donne des chardonnays tendus, salins. À l'inverse, la partie Vertus-Bergères a des sols plus profonds, plus argileux, qui offrent des vins plus ronds. C'est là que l'on trouve les pinots noirs. »

Une viticulture pragmatique

Certifiée HVE, la maison a longtemps expérimenté avant de trouver son équilibre. « J'ai fait des stages

en bio et en biodynamie à la fin des années 90. On a essayé quelques échecs, alors on a choisi une viticulture pragmatique. » Aujourd'hui, le domaine limite les herbicides, travaille les sols et pratique l'effeuillage précoce. « On avait été parmi les premiers à le faire, pour éviter les produits contre la pourriture. »

Les vignes, âgées en moyenne de plus de 50 ans, sont entretenues avec soin. « On entreplante beaucoup, on garde nos vieilles vignes. Tous les ans, on change 2 000 à 3 000 plants. »

Le choix du temps

En cave, les frères appliquent la même logique. « On garde nos vins sur lies jusqu'à l'assemblage. Ça permet d'éviter le soufre, parce que les lies protègent naturellement. » Une partie des vins vieillit en fûts de 40 hectolitres, « pas pour marquer, mais pour apporter un peu de texture ». Quant aux vins de réserve, ils sont gardés séparément. « On ne veut pas qu'ils écrasent le vin de l'année. »

Ramasser tard, chercher la justesse

« On a toujours ramassé les raisins très tard », poursuit Emmanuel. « On nous a appris à vendanger tôt pour garder de la fraîcheur, mais pour nous, fraîcheur et salinité, ce n'est pas la même chose. La salinité, on ne l'a que si on ramasse tard, quand les sels se concentrent. »

Le dosage reste discret. « Je préfère récolter tard, avoir une acidité un peu plus basse et un dosage plus faible. Mieux vaut un vin concentré et salin qu'un vin acide et creux. »

Les cuvées, reflets de Vertus

Dans la gamme Vve Fourny & Fils, chaque vin traduit une nuance du terroir de Vertus. Le Brut Nature Blanc de Blancs Premier Cru met en avant la fraîcheur du chardonnay, sans dosage superflu. Le Blanc de Blancs Extra Brut joue sur la finesse et la pureté.

Plus ample, le Monts de Vertus Extra Brut Premier Cru Millésimé révèle la profondeur d'une parcelle emblématique du village. Les rosés trouvent aussi leur place dans cet ensemble cohérent. Le Rosé Premier Cru exprime la gourmandise du pinot noir, le Rosé Extra Brut mise sur l'équilibre, et le Rosé de Saignée Extra Brut sur l'intensité.

Enfin, le Clos Notre-Dame Extra Brut Premier Cru, issu d'une parcelle historique, incarne la délicatesse du cru et la maîtrise du travail parcellaire chère aux frères Fourny.