



Gault & Millau

LE LIVRE DES CHAMPAGNES 2025

VEUVE FOURNY

[...] On élabore ici des champagnes fins, issus de raisins premier cru de Vertus, au sud de la célèbre côte des Blancs. Charles-Henry et Emmanuel Fourny, complémentaires et complices, réalisent des blancs de blancs toniques et rafraîchissants.

Clos Faubourg Notre-Dame Extra-brut

(PREMIER CRU)

90/100 | 2013

[...] le nez révèle petit à petit des arômes de fruits blancs, de noisette et de camomille. En bouche, l'attaque est douce avec une bulle tout en finesse. [...] La finale n'est que rondeur fruitée.

Grands Terroirs Brut

(PREMIER CRU)

88/100 | BSA

Nez frais et délicat comme une aurore de printemps, avec des arômes floraux (muguet, fleur d'oranger) et fruités de poire, de pêche blanche et de litchi. La bouche est tout aussi fraîche et tendre, avec une trame végétale plaisante.

Monts de Vertus Extra-brut

(PREMIER CRU BLANC DE BLANCS)

92/100 | 2016

Joli nez frais et fruité (poire, litchi, pomme) avec une trame d'agrumes doux et de fruits tropicaux [...] La bouche est tout en fraîcheur et en énergie. Le dosage ne s'impose pas dans une matière charnue et saline à la fois. [...]

Cuvée R Extra-brut

(PREMIER CRU BLANC DE BLANCS)

90/100 | BSA

Un joli fruit ouvre le nez qui évoque la tarte aux pommes, la poire pochée à la cannelle, les épices douces (curry, gingembre) [...] tandis que le poivre blanc titille les narines. Le citron s'impose en bouche et son acidité sert de trame à une matière aux bulles évanescantes.

Rosé Vinothèque MV16 Extra-brut

(PREMIER CRU ROSÉ)

91/100 | 2016

L'intensité de la robe saumonée laisse place à un nez plus sur la retenue, aux délicats arômes de fruits rouges frais. La bouche est plus présente avec des notes de petits fruits rouges d'orange amère et de cédrat. [...] Ce champagne appelle une belle viande, un tournedos ou même un bœuf braisé, pour donner toute sa dimension, d'autant que des notes de baies roses épient la finale.