



CHAMPAGNE  
v<sup>o</sup> FOURNY & FILS  
*une Famille, un Clos, un Premier Cru*



## ■ ÉDITORIAL

Depuis 30 ans , la Famille Fourny a choisi d'élaborer tous ses vins à partir des deux cépages, le Chardonnay et le Pinot Noir, provenant exclusivement de parcelles classées Premier Cru.

Ces terroirs crayeux d'exception confèrent à nos vins l'élégance et la sapidité, tant recherchées pas les connaisseurs.

**C'est véritablement la « crème de la crème » des terroirs en Champagne !**

**Ce cheminement aboutit à la production de vins de grande qualité, dotés d'une forte identité, qui définissent le style unique de Vve Fourny.**

La Cuvée Grands Terroirs de Vve Fourny Premier Cru, la Cuvée du Clos Notre Dame Premier Cru (provenant d'une parcelle unique et classée), ainsi que toutes les Cuvées Blanc de Blancs et Rosé Premier Cru, sont les pures expressions de cet engagement envers l'excellence.

*Premier Cru*

*Charles - H Fourny*

Les Rougemonts

Clos du  
Faubourg  
Notre-Dame

La Justice

VERTUS



## V<sup>VE</sup> FOURNY ET FILS

### *Vignoble Premier Cru*

**Chez Vve Fourny, chaque bouteille porte la mention « Champagne Premier Cru », le résultat d'une exigence légale stricte : elle doit être composée de raisins provenant de vignobles classés Premier Cru.**

En Champagne, le classement « Premier Cru » est accordé à seulement 44 villages, représentant 15% de la région viticole. Cela signifie que tous nos Champagnes sont issus uniquement des meilleurs terroirs, ce qui est rare dans la région !

Par conséquent, lorsqu'une bouteille porte l'indication « Premier Cru », cela assure que 100% des raisins utilisés proviennent de ces terroirs d'excellence, conformes à la réglementation stricte de l'appellation de la Champagne.

**Chez Vve Fourny, nous travaillons principalement avec les raisins du terroir de Vertus et de quelques villages classés Premier Cru, tous situés en majorité dans la prestigieuse côte des Blancs.**



Ces terroirs sont connus pour leurs sols calcaires, qui dévoilent parfois de la craie pure, apportant une minéralité ou plus précisément une salinité distinctive unique à nos vins. Cette caractéristique confère à nos Champagnes une fraîcheur et une finesse remarquables.

**La mention « Premier Cru » sur nos étiquettes est donc bien plus qu'une simple indication. Elle certifie l'origine et la qualité des raisins, ainsi que notre engagement à produire des vins d'excellence.**

# *Premier Cru*





## L'EXCELLENCE

# Clos du Faubourg Notre-Dame 2014

**Les Clos sont des lieux-dits uniques et exceptionnels.** En Champagne, on en compte une trentaine, dont 15 historiques tels que :

- Clos du Mesnil (*Krug*)
- Clos d'Ambonnay (*Krug*)
- Clos du Faubourg Notre Dame (*V<sup>ve</sup> Fourny et Fils*)
- Clos des Goisses (*Philipponat*)
- Clos Cazals (*Cazals*)
- Clos du Moulin (*Cattier*)
- Le Petit Clos (*J Vesselle*)
- Clos Saint Jacques (*Bollinger*)

...

**Le Clos du Faubourg de l'Abbaye Notre Dame, chez Vve Fourny, est un terroir situé au cœur du village de Vertus Premier Cru.** Ce vignoble bénéficie d'un sous-sol et d'un microclimat particuliers, qui contribuent à la qualité de ses raisins.

**La cuvée du « Clos Notre Dame » est un flacon rare, issu de cette parcelle singulière. Elle est élaborée à partir du cépage chardonnay et d'un seul Grand Millésime.**

Après 10 ans de vieillissement, ces quelques centaines de bouteilles sont enfin prêtes à la dégustation, réservées aux plus grands connaisseurs.

En 2014, en Côte des Blancs, la maturation du chardonnay a été parfaite, donnant la possibilité d'être Millésimé.



**LesEchos**  
WEEK-END

*Les Echos week-end*

5 juillet 2024 - Vin et Champagne

Sélection d'été par Carla – Elle Rogosky

♥ **Champagne Veuve Fourny, Rosé de saignée premier cru, extra-brut**

Cinquième génération de la famille, les frères Charles- Henry et Emmanuel incarnent la maison depuis 1993. Pur pinot noir issu du terroir de Vertus, ce champagne vinifié en rosé de saignée possède une intensité et vivacité de bouche ravissantes. Dévoilant des notes d'orange sanguine et de bâton de Zan, ses bulles pulpeuses apportent un éclat salin final d'une grande longueur.



**La Revue du vin de France**

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

♥ **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.**

**92/100 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. »

**THE TIMES**

Nina Caplan, Thursday June 06 2024

*L'essor des champagnes de producteurs qui vendaient auparavant tous leurs raisins aux grandes marques, mais depuis peu, les producteurs fabriquent leur propre Vin, avec des résultats tout à fait attrayants.*

[...] La fondatrice Sandia Chang a été obnubilée par le champagne de producteurs bien avant qu'ils ne deviennent populaires ; il en va de même pour Dawn Davies, la master of wine (le titre le plus prestigieux du monde du vin) qui est acheteur en chef chez les spécialistes du vin et des spiritueux « The Whisky Exchange ». « La qualité des meilleurs champagnes de producteurs est merveilleuse », déclare Dawn Davies, « une telle profondeur et une telle complexité de goût. Bien sûr, certains producteurs sont excellents et d'autres non, mais lorsque vous trouvez les perles rares... »

[...] Les champagnes de producteurs célèbrent l'individualité. « Les petits producteurs essaient d'interpréter les parcelles avec leur propre ressenti », explique Charles-Henry Fourny de Veuve Fourny & Fils. « Ainsi, même les voisins n'auront pas le même goût. Lui et son frère produisent de beaux champagnes précis dans la Côte des Blancs, au sud d'Épernay, mais ses Grands Terroirs, par exemple, ont un charme qui semble refléter le charisme posé de l'homme [...] »

### 30<sup>e</sup> anniversaire de la confrérie du sabre d'or au Japon

