

VEUVE FOURNY & FILS
Grand Millesime
Extra Brut 1er Cru AC Côte des Blanc



Jahrgang:	2002
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Veuve Fourny & Fils
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	185'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Eine wahre "Perle" ist dieser rare Tropfen aus dem grossartigen Champagner-Jahr 2002! Die Chardonnay Trauben dafür stammen von über 50-jährigen Reben ausgesuchter 1er Cru Lagen in Vertus. Ganze 21 Jahre! durfte dieser edle Champagner in den historischen Kellern von Veuve Fourny bei konstanter Temperatur reifen, bevor er im Januar 2024 degorgiert wurde, wodurch der Wein komplexe Aromen und eine seidige Textur entwickeln konnte. Die Nase ist reich und vielschichtig und enthüllt Aromen von saftig-reifem Obst, kandierten Zitrusfrüchten, Haselnuss und einem subtilen Hauch von Brioche, umrahmt von zarten Blüten Düften. Am Gaumen einladend, mit wunderbar eleganter Perlage, die von Noten getrockneter Früchte, einer kreydigen Mineralität und toll stützender Frische getragen wird. Schöne Balance und zugleich Tiefe zeigend, mit langem Abgang.

Empfehlung

Ein Champagner zum Geniessen bei besonderen Momenten, aber auch ein wunderbarer Speisenbegleiter zu edlen Fischgerichten, Krustentieren und Meeresfrüchten und zu Geflügel und hellem Fleisch.

Produzent

Man findet nur sehr wenige Betriebe, deren gesamte Anbauflächen nur in einer Gemeinde liegen. Bei Veuve Fourny & Fils ist dies jedoch der Fall. Alle ihre Weinberge - rund 8.5 ha. - befinden sich in der Gemeinde Vertus, verteilt auf 40 verschiedene Parzellen. Dies mit Rebstöcken, die im Durchschnitt fast vierzig Jahre sind, noch etwas was in der Champagne eher selten ist. Eigenständig ist nicht nur das Champagnerhaus, sondern auch die Stilistik der Erzeugnisse des Brüderpaars Emmanuel und Charles-Henry Fourny: sie zeigen Charakter und Präzision, sind puristisch, kraftvoll, mit komplexer Mineralität. Und dies zu sehr moderaten

Preisen! Ihre unterschiedlichen Premier-Cru-Parzellen haben die Gebrüder in 12 Gruppen typologisiert, um auf dieser Grundlage ihre Assemblages zu kreieren und mit möglichst viel Sorgfalt und wenig Interventionen auszubauen. Ein weiteres Plus sind dabei ihre alten Keller, die bis ins Jahr 1840 zurückgehen und eine hohe natürliche und konstante Luftfeuchtigkeit, bei gleichzeitig kühler Temperatur aufweisen, was sich auf den Ausbau der Grundweine in Barriques sehr positiv auswirkt. So werden mittlerweile ca. 30% der Weine in gebrauchten Burgunder-Fässern vergärt, Tendenz steigend. Im Weiteren wird auch sehr wenig oder gar nicht dosiert.

Das rare Juwel des Hauses ist der seit 1993 separat vinifizierte Cuvée du Clos Faubourg Notre Dame vom gleichnamigen Clos von 0.3 ha.- einer der kleinsten der rund 37 in der Champagne existierenden Clos. Ein komplexes und langanhaltendes Champagne-Erlebnis.