VEUVE FOURNY & FILS
Les Grands Terroirs (deg.25)
Brut 1er Cru AC

Inhalt:	37.5 cl
Produzent:	**Veuve Fourny & Fils**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	6 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	185`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	9-11°

Eine Hommage an das grossartige Terroir der verschiedenen Parzellen, welche sich zu etwa 80% in Premier Cru und zu 20% sogar in Grand-Cru-Lagen befinden. Die Trauben für diese Cuvée - 80% Chardonnay und 20% Pinot Noir - stammen von durchschnittlich rund 30-jährigen Rebstöcken. Basis bilden dabei jeweils drei aufeinanderfolgende Jahrgänge, welche im Stahltank ausgebaut werden, mit zusätzlich ca. 40% Reserve Weinen aus dem Holzfass. Zu den Chardonnay typischen Aromen von Zitrus Früchten, Pfirsich und Melone, gesellen sich dank dem Pinot-Anteil auch Noten von Apfel und roten Beeren, unterlegt mit feiner Würzigkeit. Am Gaumen wunderbar frisch und klar, zupackend mit Präzision, guter Fülle und dezent mineralischem Kreide Touch im Abgang.

Empfehlung

Ein wunderbarer Champagner zum Aperitif, einfach so für sich genossen, oder klassisch mit "Schinken-Gipfeli", Quiche Lorraine oder Lachsbrötchen. Aber auch zu leichten Fisch- und Geflügelgerichten.

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.