Côte des Blancs, Champagne **Frankreich**

VEUVE FOURNY & FILS

Monts de Vertus

Extra Brut 1er Cru (deg.07/23) Champagne AC



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Veuve Fourny & Fils**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	185`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Ein eleganter Champagner, aus Trauben von rund 60-jährigen Rebstöcken und einer Flaschenreifung von mindestens fünf Jahren. Die Nase zeigt einladende Aromen von reifen Zitrus Früchten, Nektarinen und Aprikosen, dazu feine Noten von Wildblüten, Wildkräutern, etwas Honig und geröstetem Brioche. Am Gaumen elegant, harmonisch mit typischem, dezent salzig-mineralischem Kreide Touch, gutem Zug, Frische und toller
Länge
.

Empfehlung

Als edler Aperitif-Champagner, zu feinen Hors d`Oeuvres, aber auch zu Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten ebenso wie zu Geflügel.

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.