Côte des Blancs, Champagne **Frankreich**

VEUVE FOURNY & FILS

Brut Nature (deg.01/26)

Blanc de Blancs 1er Cru AC



Inhalt:	150 cl
Produzent:	**Veuve Fourny & Fils**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	185`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	8-10°

Die Trauben stammen von selektionierten, etwas wärmeren Lagen mit alten Rebstöcken und erbringen so, die für einen "Brut Nature" benötigte Reife. Cuvéetiert aus jeweils drei aufeinanderfolgenden Jahrgängen, ausgebaut zu 75% im Stahltank und 25% in Holzfässern. In der Nase zeigen sich frische Aromen von Aprikose, Zitronenschale, Grapefruit und gelbem Apfel, unterlegt mit feinen Kreide Noten. Am Gaumen straff, zupackend, mit herrlich viel saftiger, zitrischer Frucht. Harmonisch und trinkfreudig, mit fein-salziger Mineralik im Abgang.

Empfehlung

Der Apero-Champagner schlechthin dazu ein, zwei Austern, oder die klassischen Gougères, aber auch zur schweizer Version, mit "Schinkengipfeli und Chäschüechli". Mit seiner schmeichlerisch-frischen Art, begleitet er aber auch hervorragend leichte Fischgerichte wie etwa zart pochiertes Saiblingsfilet auf Karotten-Orangen Püree mit Schnittlauchöl.

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.