

VEUVE FOURNY & FILS
Clos Faubourg de Notre Dame
Extra Brut 1er Cru AC (deg.01/26) Côte des Blanc



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Veuve Fourny & Fils
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	185'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

RARITÄT! Nur gerade mal 0.29 ha beträgt die Grösse dieser im Familienbesitz von Fourny befindlichen Monopollage, bepflanzt ausschliesslich mit Chardonnay-Stöcken, die mittlerweile ein Durchschnittsalter von über 60 Jahren aufweisen. Wunderbar einladendes Nasenbild mit Aromen von verschiedensten Zitrusfrüchten, Weinbergpfirsich, saftig-süssen Marillen und weissen Blüten, dazu feinstes Honiggebäck, Butterkaramell und dezentes Vanillin, würzig unterlegt mit einem klar mineralischen Kreide Touch. Am Gaumen zupackend, saftig, mit toller Frische, viel Tiefe anzeigend, vielschichtig und dabei wunderbar elegant, mit dezenten Salztönen im langen Finale.

Empfehlung

Ein Champagner zu besonderen Anlässen und ein toller Speisenbegleiter zu edlen Fisch- und Krustentier Gerichten, aber auch 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.