

# Champagne Fourny & Fils Blanc de Blancs Brut Nature - 1er Cru

COMPLEX | FRIS  
LICHT INTENS WIT-GEEL



## PROFIEL



DOMEIN  
Champagne  
Fourny & Fils



SERVEER T°  
8-10°C



WIJNBOUW  
Duurzaam



DRUIVEN  
Chardonnay



GLAS  
Riedel Champagne



DRINKVENSTER  
Binnen de 5 jaar na zijn  
dégorgement.

## STIJL



FRAICHEUR



BODY



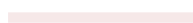
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



## FOOD



FOODPAIRING

Serveer hem bij koude salades, kreeft, oesters, zeevruchten, gevogelte of gewoon als aperitief.



KAAS

Harde kazen



AWARDS

La Revue du Vin de France : 91/100  
Bettane & Desseave : 95/100

BESTEL EN  
MEER INFO





## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt. Ze ondergaan een lichte persing bij aankomst in de wijnkelder. De fermentatie die spontaan op gang komt door de inheemse gisten wordt gevolgd door een 7 maanden durende rijping op droesem waarbij 75% van het sap in inox cuves en 25% in kleine eiken vaten vertoeft. Er wordt tijdens de vinificatie slechts een heel beperkte hoeveelheid aan sulfieten toegevoegd. De assemblage bestaat uit drie opeenvolgende millésimes die aangevuld worden met 20% reservewijnen. Deze Champagne krijgt geen dosage en bevat geen restsuiker.



### WIJNGAARD

De druiven komen van wijngaarden die onder de classificatie Vertus Premier Cru en ook nog van enkele Premier Cru percelen net buiten Vertus. De stokken zijn meer dan 40 jaar oud en gedijen op een bodem van krijtvaaggronden en krijt. De oriëntatie van de percelen is zuid, zuidoost of oost.

### WIJNBOUWER: FOURNY & FILS

In de familie Fourny laaien de emoties hoog op als het over Champagne gaat. Na vijf generaties is de passie voor deze godendrank in hun genen verankerd. Monique Van Landeghem uit Vlaanderen huwde Roger Fourny, maar reeds op 36 jarige leeftijd werd ze jammer genoeg al weduwe, en zo kennen we direct ook de ontstaansgeschiedenis van de naamgeving. Hun wijngaarden liggen in Vertus, dat als Premier Cru geklasseerd is. Dit dorp ligt in de beroemde en door Chardonnay gedomineerde Côte des Blancs. De bodem bestaat voornamelijk uit bruine aarde met krijt en kalksteen, en dit met slechts een beperkt gehalte aan klei. Enkele percelen bestaan zelfs bijna uitsluitend uit krijt en je vindt ook krijtvaaggrond die door de erosie van krijt is ontstaan. Door de grote verscheidenheid aan percelen is een parcellaire aanpak echt wel een noodzaak om de kwaliteiten van elk individueel perceel maximaal te laten renderen. In tegenstelling tot veel andere champagnehuizen wachten ze met oogsten tot de druiven volledig rijp zijn. Dit leidt tot een mooi evenwicht tussen de materie en de fraîcheur. Tijdens de vinificatie wordt er zo weinig mogelijk ingegrepen en is 'geduld' het codewoord. Een zeer typisch kenmerk aan dit huis is de lage dosage. Soms opteren ze zelfs om helemaal geen dosage te doen.

## LOCATIE



LAND  
Frankrijk

REGIO  
Champagne

APPELLATIE  
Vertus



KLIMAAT  
Koel maritiem met tijdens de zomer een mix van continentale en maritieme invloeden

### CHAMPAGNE - VERTUS

N 49° 04' 26.881"  
E 003° 54' 15.055"

