



# Champagne Fourny & Fils Mont de Vertus Extra Brut 1er Cru '15

CHAMPAGNE | FRANKRIJK

## PROFIEL



**DOMEIN**  
Champagne  
Fourny & Fils



**SERVEER T°**  
8-10°C



**WIJNBOUW**  
Duurzaam



**DRUIVEN**  
Chardonnay



**GLAS**  
Riedel Champagne



**DRINKVENSTER**  
2029

## STIJL & AROMA



**FRAÎCHEUR**



**BODY**



**MINERAAL**



**COMPLEX**



**FUNKY**



WILDE



CITRUS

NECTARINE

ABRIKOOS

BLOEMEN

KRUIDIG

BRIOCHE

RIJP



**FOODPAIRING**

GEVOGELTE

OESTER

KREEFT

APERO



**KAAS**

ZACHTE

the **best** grapes  
bottled for you



## 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 in kleine eiken vaten. Er wordt tijdens de vinificatie slechts een heel beperkte hoeveelheid aan sulfieten toegevoegd. Hij rijpt minstens 5 jaar op fles in de kelders van het domein. Hij krijgt een dosage van 3 gram per liter.



### WIJNGAARD

De druiven komen uitsluitend van wijngaarden die onder de classificatie Vertus Premier Cru vallen. De stokken zijn gemiddeld zo'n 50 jaar oud en gedijen op een bodem van krijtvaaggronden en krijt. De oriëntatie van de percelen, die halfweg de heuvelflank liggen, 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"

