



Champagne Fourny & Fils Grands Terroirs Brut

CHAMPAGNE | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Champagne
Fourny & Fils



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Duurzaam



DRUIVEN
Chardonnay, Pinot Noir



GLAS
Riedel Champagne



DRINKVENSTER
2029

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



TROPISCH FRUIT

BRIOCHE

TOAST

PEER

MELOEN

PERZIK

FOOD



FOODPAIRING

APERÔ

OESTER

KREEFT

LANGOUSTINE



KAAS

GEITENKAAS

AWARDS



La Revue du Vin de France : 16/20
Vinum : 16,5/20

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. Er wordt tijdens de vinificatie slechts een heel beperkte hoeveelheid aan sulfieten toegevoegd. De assemblage bestaat uit drie opeenvolgende millésimes die aangevuld worden met 40% reservewijnen die in kleine eiken vaten zijn bewaard. De dosage bedraagt 6 gram per liter.



WIJNGAARD

De meeste druiven komen van wijngaarden die onder de classificatie Vertus Premier Cru vallen, aangevuld met andere Premier Cru en Grand Cru percelen. De stokken zijn gemiddeld zo'n 30 jaar oud en gedijen op een terroir 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

