

VEUVE FOURNY & FILS
Monts de Vertus ROSÉ (deg.23)
Extra Brut 1er Cru AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Veuve Fourny & Fils
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3 g/l
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Antonio Galloni 94

Die Pinot Noir-Trauben für diesen Rosé de Saignée, stammen aus den Lagen «Les Rougemonts» und «Les Gilottes». Beides Hügellagen, die mit ihrer Exposition und Bodenbeschaffenheit, ideale Bedingungen auch für Pinot Noir bieten. Eine Ausnahme, da natürlich die «Côte des Blancs» die Parade-Gegend für Chardonnay ist. So zeigen sich im Bouquet denn nebst Aromen von Weichselkirschen, roten Beeren und Rosenblättern, auch wunderbar frische Noten von Zitrus Früchten, weissem Pfirsich und Honigmelonen, unterlegt mit mineralischen, fein-jodigen Kreide Tönen. Am Gaumen zupackend, mit eleganter Balance von Vinosität und Frische.

Empfehlung

Ein wunderbarer Rosé-Champagner mit Anspruch, der mit seiner fein-würzigen, zart-vinösen Art perfekt zu einem Apéro-Riche passt, aber auch ein wunderbarer Begleiter zu Meeresfrüchten und Fisch ist und auch mit etwas kräftigeren Gerichten wie etwa Pilz-Risotto oder Rinder Tatar harmoniert.

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.