

VEUVE FOURNY & FILS

Cuvée R (deg.22)
Extra Brut 1er Cru AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Veuve Fourny & Fils
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3-4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	185`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Das «R» steht für Roger, dem Vater von Charles und Emmanuel. Ein reinsortiger Chardonnay von 50-jährigen Rebstöcken aus Lagen der 1er Cru-Gemeinde Vertus. Der Grundwein wird für stolze 18 Monate komplett in Holzfässern ausgebaut und ist eine Cuvée von zwei aufeinanderfolgenden Jahrgängen. Degorgiert wird erst nach mindestens vier Jahren Flaschenreifeung. Im Bouquet zeigen sich Aromen von Orangenmousse, karamellisierten Pfirsichspalten, Bratapfel und kandierten Zitrusfrüchten, unterlegt mit fein-würzigen Noten von gerösteten Nüssen, getoastetem Brioche und einem dezent rauchig-mineralischen Touch. Am Gaumen schöne Frische zeigend, mit zarter Grapefruit Herbe, gutem Druck und wiederum einer dezent rauchigen Würze, welche die mineralisch-salzigen Töne unterstreicht.

Empfehlung

Ein toller Begleiter zu Fischen und Krustentiere vom Grill, etwa Meerwolf mit wildem Fenchel, Rotbarben mit karamellisierten Zitronen oder Scampi mit mediterranem Gemüsesalat, aber herrlich auch zu Gerichten mit weissem Trüffel.

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.