

Die Champagner-Entdeckung des Jahres: Veuve Fourny

Weihnachten und Silvester können kommen

Fabelhaftes Preis-Genussverhältnis

Von Ludwig Fienhold

Wer heute bei Champagner noch immer im Mainstream schwimmt, soll weiter baden gehen. Es gibt herausragende Champagner-Winzer, die mit Individualität und handwerklicher Präzision einen Ozean des guten Geschmacks ausbreiten. Veuve Fourny, Geheimtipp, Newcomer und einer unserer Favoriten, verbindet auf sehr elegante Weise die Tradition eines kleinen Betriebs mit der mondänen Art großer Weltklassekellereien. Pure Sinnlichkeit, drahtige Spannung, Erfrischung auf höchstem Niveau.

Es perlt so fein im Glas, das man erst einmal etwas länger zuschauen möchte, wäre da nicht die Lust auf den ersten Schluck. Der Champagner Grande Reserve Brut 1er Cru von Veuve Fourny packt genau mit jener Finesse und Frische zu, die man von einem sehr guten Champagner erwartet. Durch seine geschmeidigen Cremigkeit döst er nicht in der Mundhöhle, sondern bewegt sich elastisch beschwingt wie eine Cancan-

Tänzerin und belebt die Sinne. Dabei wirkt die elegant kalibrierte Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir von Premier Cru und Grand Cru Lagen rund um Vertus, in Nachbarschaft zum berühmten Le Mesnil-sur-Oger, sehr entspannt und ausgeglichen. So viel Finesse und Charakter muss den Preis von 35 € als sensationell empfinden lassen.



Charles Fourny

Die Brüder Emmanuel und Charles-Henry Fourny führen das Familienunternehmen in der fünften Generation und besitzen 8,5 Hektar eigene Weinberge. Die Moste werden spontan vergoren und zum Teil im Edelstahl, vor allem aber im Holz ausgebaut. Die Dosage wird größtenteils auf unter fünf Gramm reduziert, mithin extra brut. Allen Champagner des Hauses ist eine brillante Frische zu eigen, wie sie typisch für das Terroir von Vertus ist. Doch die Grande Reserve ist etwas runder und geschmacklich komfortabler, ohne gleich allzu gemütlich zu werden.

Der Rosé ist von geschliffener und verlockender Apartheit und strahlt geradezu eine um sich greifende Heiterkeit aus. Beim Blanc de Blancs Brut Nature macht man Bekanntschaft mit einem knochentrocknen Dosage Zero Typ, dessen ungekünstelte Art aber nicht rustikal, sondern eher kultiviert wirkt. Durch ein längeres Hefelager von mindestens 60 Monaten gewinnt der

Jahrgangschampagner Monts de Vertus noch mehr Geschmacksfülle und die bei vielen so begehrte Buttrigkeit.

Eine höchst rare Edelperle entstammt der Monopollage Clos Faubourg Notre Dame, von der es lediglich wenige hundert Flaschen gibt, und selbst die nur in besonders guten Ausnahmejahren. Der kreidehaltige Boden dieses exklusiven Weinbergs ist ideal für Chardonnay. Der Wein wird in Eichenholz vergoren, nach der zweiten Gärung in der Flasche reift der Champagner bis zu neun Jahren auf der Hefe, bevor er degorgiert und verkauft wird. Der goldgelb glänzende Champagner zeigt sich komplex und konzentriert, mit einem Höchstmaß an Noblesse, Tiefenschärfe sowie kühler Bergluftfrische.

Veuve Fourny steht für aufregend authentische Champagner, bei denen man spürt, dass sie letztlich seriöse Weine sind und nicht aufgeblasene Wichtigtuer.



**Bezugsquelle: K & U – Die Weinhalle, Nürnberg,
Tel. 0911 52 51 53.**

info@weinhalle.de

www.weinhalle.de

Im neuen Frankfurter Restaurant L'Écume gibt es den Veuve Fourny seit der Eröffnung, als Begleitung zum Essen oder solo an der Weintheke. Betreiber Alexandre Sadowczyk kommt aus Reims und ist mit Champagner groß geworden.

Photocredit: Barbara Fienhold (Bild o.r.), Veuve Fourny

