



CHAMPAGNE
VEUVE FOURNY & FILS
une Famille, un Clos, un Premier Cru

1856 年創業の、伝統と格式のあるシャンパンハウス「ヴーヴ・フルニ」
シャンパーニュ地方でも特に上質なシャルドネ種を産するコート・デ・ブラン地区
Vertus（ヴェルテュ）村に位置します。

妥協を許さない精神は、現在 5 代目となるマダム・フルニとフルニ兄弟に
受け継がれ、家族経営ならではの細部へ行き届いたこだわりから、
優れたシャンパーニュをつくり出しています。

<https://www.champagne-veuve-fourny.com/>



メゾンは、30 か所以上のぶどう畑を所有しており
それらすべてがプルミエ・クリュ（＝1 級畑）に指定されています。

科学農薬を用いない自然栽培のぶどうと、完璧なテロワール、
収穫もすべて熟練した専属スタッフにより丁寧に手作業で行われます。



特に、希少性の高い「クロ・ノートルダム」は、
かつてノートルダム寺院が所有していた“clos”（石垣で囲われた畑）で育った
ぶどうのみが使われており、年産わずか、約1,000本。

ひとつの区画
ひとつのぶどう品種（シャルドネ種）、
ひとつのヴィンテージから

生まれるこのキュヴェは、
ぶどうの品質に自信がなくては造ることの出来ない逸品です。



その作品は、2011 年にノーベル賞受賞晩餐会でサービスされ（ブラン・ド・ブラン）、また、多くの高級レストランのトップソムリエにも認められており、さらには非公式ではあるものの、英国、デンマーク皇室のプライベート・リザーヴとして愛飲されています。

良質のシャンパーニュづくりの条件とは、

- 所有する 30 か所以上の葡萄畑は、**すべてプルミエ・クリュ（1 級畑）**。
- 化学農薬を使用しない自然栽培の実践**でテロワールの力を引き出し、**熟練した専属スタッフが丁寧に手作業で葡萄を収穫**しています。
- ソフトプレスにより、**雑最高品質の『ファーストジュース』**＜糖分や酸（酒石酸とリンゴ酸）が豊富なピュア果汁＞のみを使用する事から、**繊細で微妙なニュアンスに富んだアロマを持ちフレッシュな口当たりの熟成に適したワイン**となります。

ヴーヴ・フルニの作品

◆Grande Terroir Brut Premier Cru◆

グラン テロワール Brut プルミエ・クリュ のイメージは、【調和】

Veuve Fourny 社の持つユニークな技術で、プルミエ・クリュ畑とグラン・クリュ畑のピノノワールとシャルドネを手摘みで収穫。最大シュールリーを 7 ヶ月かけ醸造後、更に小さなオーク樽の中でワインを熟成。3 ヴィンテージ以上のワインをブレンド。瓶内二次発酵により、その複雑な味わいはさらにましてゆきます。フレッシュでフルーティ、躍動感とフレッシュさの見事な調和が特徴です。ぶどうの樹齢は、30 年以上。



◆Blanc de Blancs Brut Vertus Premier Cru◆

ブラン ド ブラン Brut ヴェルテュ プルミエ・クリュ のイメージは、【純粹】

複数のプルミエ・クリュ畑から手摘みされたシャルドネを、最大シュールリーを 7 ヶ月かけ醸造後、VAT に 75%、オーク樽に 25%の割合で熟成。3 ヴィンテージ以上のワインをブレンド（内、リザーヴワインは 20%）。瓶内二次発酵により、イキイキとしてピュア、繊細でエレガント、まさにこの Veuve Fourny 社の持つ全ての技術の真髄といえる作品です。

【2011 年にノーベル賞受賞晩餐会でサービスされました。】

ぶどうの樹齢は 40 年以上



◆Brut Nature-Blanc de Blancs Premier Cru◆

Brut ナチュラル ブラン ド ブラン プルミエ・クリュ のイメージは、【新鮮】

Vertus プルミエ・クリュの南向きの畑から手摘みされたシャルドネを収穫、最大シュールリーを 7 ヶ月かけ醸造後、VAT に 75%、オーク樽に 25%の割合で熟成。3 ヴィンテージ以上のワインをブレンド（内、リザーヴワインは 20%）。

ドザージュ 0。（ぶどうの品質に自信がなければできない作品です！）

素晴らしいハーモニーを奏でるワイン～柑橘系の香り、繊細でフルーティで、口の中で程よいバランスを生む～強さと新鮮さが踊りだします。

ぶどうの樹齢は 40 年以上



◆Cuvee “R” Blanc de Blancs Extra-Brut Premier Cru◆

キュヴェ“R”ブランドブランエクストラ Brut プルミエ・クリュのイメージは、【円熟】

創業者の一人、Roger Fourny へ敬意を表して付けられたこのシャンパーニュは、通称“R” の名で呼ばれています。

この作品は、樹齢 50 年以上のぶどう樹が植えられている Vertus プルミエ・クリュの畑から手摘みで収穫された後、伝統的な手法に則り、最大シュールリーを 18 ヶ月かけ醸造後、100%オーク樽で熟成。

異なる 2 つのヴィンテージを 1：1 でブレンド。

ティラージュの後、19 世紀からある同社のセラーで 4 年以上かけて泡を瓶に閉じ込めます。華やかでまろやか、極上のシャンパーニュです。



◆Monts de Vertus 2013 Extra Brut Premier Cru◆

モンドヴェルテュ 2013 エクストラ Brut プルミエ・クリュのイメージは、【複雑】

斜面の中ほどにある、不純物の無い白亜質の土壌から成る、50 年以上大切にしてきた区画～そこから採れたシャルドネのみで作られており、長期熟成に適しています。

最大シュールリーを 7 ヶ月かけ醸造後、100%を VAT で熟成 ノンフィルター。

2013 年に収穫されたぶどうからのみつくられ、非常にピュアで、ミネラル感と Fourny 家の伝統である“えん味”（塩辛い）が感じられます。



◆Rose Vinoteque Extra-Brut Premier Cru **MV14**◆

ロゼヴィノテーク エクストラ Brut プルミエ・クリュ **MV14** のイメージ

複数のプルミエ クリュ畑から手摘みされたシャルドネとピノノワールを最大シュールリーを 7 ヶ月かけ、シャルドネとブランドノワール、ピノノワールを醸造後、オークバレルで熟成させます。

しっかりと熟成された 2014 年ヴィンテージのリザーヴワインが主に使われています。ブラッドオレンジの香りをかすかに感じ、熟した柑橘系フルーツの口あたりは独特の感触を持ちます。同時にエネルギッシュでクリーミー、繊細なフィニッシュです。

ぶどうの樹齢は、40 年以上

※MV とは、“マルチヴィンテージ” の意味です。



◆Rose Monts de Vertus Extra Brut Premier Cru◆

ロゼ モン ド ヴェルチュ エクストラ Brut プルミエ クリュ

ヴェルテュ村の東または南の急斜面に位置する数少ない歴史的区画《Les Rougemonts / ル ルージュモン》のピノノワールから造られ、小さな赤い果実の凝縮したワインを生み出します。その区画は、47%の急斜面にあり、石灰岩上の細かい赤土の土壌と石灰質の土壌からなり、「手摘みで収穫されたピノノワールの力強さと繊細さを併せ持つ。」最初の一口から魔法がかかり、卓越した余韻の長さによって強調される。味わいの長さによって強調されます。。

ピノノワール 100%、セニエ、無濾過、澱とともに7ヶ月熟成。

ブレンド 単一年

ドザージュ エクストラ ブリュット、1リットルあたり3グラム、ブドウ糖シロップ



◆Clos < Foubourg Notre-Dame> 2012 Blanc de Blancs Extra-Brut Premier Cru◆

クロ ノートルダム 2012 ブランド ブラン エクストラ Brut プルミエ クリュ

2022 年秋に 2012 年は、数百本がリリースされました。この偉大な年は...
デリケートなブラッドオレンジ、クレメンティン、そして爽やかな柚子の香りがします。

味わいは、キビキビとした魅惑的なものです。熟した柑橘類とクリーミーなテクスチャーが混ざり合い、エレガントで生き生きとした、持続性のある塩味の緊張感と混ざり合っています。

以前は、ノートルダム寺院が所有していた Fourny 家の目の前にある畑から、手摘みで収穫したぶどうだけで、つくられたシャンパーニュは、初心者の方から上級者の方まで、幅広くお楽しみいただけます。

《ノートルダム》この0.29ヘクタールの区画は、Vertus 村の Premier Cru にあり、類い稀なテロワール（白亜質の土壌と微気候）を持っています。かつてノートルダム寺院が所有していた“clos”（石垣で囲われた畑）で育ったぶどうのみが使われており、年産わずか、約1,000本。



ひとつの区画

ひとつのぶどう品種（シャルドネ種）、

ひとつのヴィンテージから

生まれるこのキュヴェは、

ぶどうの品質に自信がなくては造ることの出来ない逸品です。



CHAMPAGNE
Vve FOURNY ET FILS
2, rue du Mesnil - F - 51130 VERTUS
Tél : +33 (0)3 26 52 16 30 - Fax : +33 (0)3 26 52 20 15
E-mail : info@champagne-veuve-fourny.com
SARL au capital de 800 000 Euros
RCS Châlons-en-Champagne B 311 078 315
TVA FR 91 311 078 315 - Accises FR 000379 E 2120