

CHAMPAGNE
FLEURY



Famiglia Fleury



■■■■■ 200.000
R 12,5 ha; Pinot Noir
B 2,7ha; Chardonnay, Pinot
Blanc, Pinot Gris
**** Coltura Biodinamica ****

Reims ●

Troyes ●
Courteron ●

	« Blanc de Noirs »	Bianco	Brut	
	« Blanc de Noirs » Magnum	Bianco	Brut	
	« Fleur de l'Europe »	Bianco	Zero	
2004	Millésime Extra Brut	Bianco	X-Brut	in esaurimento
1996	Millésime	Bianco	Brut	in esaurimento
1990	Millésime	Bianco	Brut	in esaurimento
2006	« Bolero »	Bianco	X-Brut	
2011	« Sonate » (senza solforosa aggiunta)	Bianco	X-Brut	quantità limitata
	Rosé de Saignée	Rosato	Brut	metodo saignée
	Rosé de Saignée Magnum	Rosato	Brut	metodo saignée
	Confezione per bottiglia			
	Confezione per bottiglia Magnum			

L'AMORE PER LA TERRA

La storia della famiglia Fleury inizia nel 1895, quando il fondatore, Emile, piantò dei ceppi di pinot innestati su piede americano, dopo la devastazione della fillossera. Dal 1929, il figlio Robert vinifica i propri Champagne, con l'obiettivo di produrre uno Champagne di vigneron di qualità. **Nel 1962, Jean-Pierre arriva alla guida dell'azienda, e dopo poco, inizia a gestire i vigneti con criteri biologici, abbandonando l'uso di diserbanti e trattamenti chimici. Nel 1989, primo assoluto tra i viticoltori della Champagne, converte l'azienda alla biodinamica.** I figli Jean-Sebastien e Morgane assicurano oggi la continuazione dell'azienda, senza smettere di apportare novità in vinificazione (recente l'adozione di botti di quercia da 60hl, per i vini di annata e di riserva), e di proseguire la grande tradizione di apertura e sostegno verso i piccoli vigneron locali, di cui acquistano le uve ed ai quali mettono a disposizione le strutture di lavoro.

“una gamma fondata sulla pienezza del gusto e su una gestione più che oculata della liqueur: le delusioni sono cosa rara. Chapeau!” - Samuel Cogliati, Champagne, Vignaioli e Vini

“La maison Fleury può vantare il primato in molte cose. Sono stati i primi ad adottare il piede franco nell'Aube dopo la devastazione della fillossera. I primi a fare un passo indietro, negli anni Ottanta, sulla via della chimica per percorrere una strada diversa per ricercare la qualità, la biodinamica. In cantina, le fermentazioni sono innescate con lieviti selezionati, ma con i loro lieviti di vigna allevati e selezionati da loro, quindi “lieviti selezionati autoctoni” - Le migliori 99 maison di Champagne 2014-2015

“Grande difensore della viticoltura biodinamica in Champagne, la famiglia Fleury elabora dei vini saporiti a dominante Pinot nero. Atipica nell'universo champenois, questa azienda visionaria esprime oggi in una gamma saporita la rotondità e la maturità dei pinot nero dell'Aube.” - Le guide des meilleurs vins de France 2017

“Nella Côte de Bar, questa azienda esemplare è un pioniere dell'agricoltura biodinamica. I vini raccolgono oggi il frutto di un lavoro esemplare dei suoli. Qui i vini sono di una precisione, una droiture, e una digeribilità stupefacenti, rappresentando così perfettamente il territorio che li origina.” - Bettane & Dessauve 2016



« Blanc de Noirs » Brut

- 🍷 Pinot Noir 100%
- 🌿 da 20 a 25 anni
- 🍷 Malolattica svolta; tini smaltati; foudres di quercia per i vins de réserve.
- 🍷 8 gr. litro
- 110.000
- 🍷 2-4 anni
- 🍷 Ottimo per aperitivi “robusti”; primi piatti con sughi leggeri, carni bianche salsate.
- 🍷 Della Naturalrezza. Maturo, succoso, saporito e vinoso.
- ❤️ La solarità.



« Fleur de l'Europe »

- 🍷 Pinot Noir 85%, Chardonnay 15%
- 🌿 da 15 a 20 anni
- 🍷 Malolattica svolta; non filtrato.
- 🍷 0 gr. litro
- 25.000
- 🍷 1-3 anni
- 🍷 piatti a base di volatili e funghi; formaggi a pasta dura, media stagionatura.
- 🍷 Teso, salino, ma anche delicato e floreale, agrumato. Sapido.
- ❤️ La salinità.



Millésime X-Brut

🍷 Pinot Noir 75%, chardonnay 25%

🍷 20 anni

🍷 Malolattica svolta in parte; gran parte del p.n. in botti di rovere, il resto in vasche smaltate; non filtrato. Tirage con tappo in sughero.

🍷 : 4 gr. litro

🍷 15.000

🍷 5-10 anni

🍷 A tutto pasto con dei piatti ricchi di pesce o carni bianche. Servire a 10–12°C.

🍷 Profondità, equilibrio, gessoso, speziato, armonioso, ma soprattutto dannatamente marino.

♥ La spiaggia autunnale.



« Boléro » Blanc de Noirs Extra Brut

🍷 Pinot Noir 100 %

🍷 25 anni

🍷 Utilizzo della pressa Coquard; 67% fermentazione in vasche di vetroresina a temperatura controllata e il 33% in botti di rovere; svolge la malolattica.

🍷 : 3,8 g/L

🍷 6050

🍷 3-5

🍷 Tutto pasto.

🍷 Intenso, tocchi di matura solarità, ricco ma sostenuto, finale di canditi, spezie dolci e crème brûlée.

♥ Il laboratorio di pasticceria.



« Sonate » X-Brut

🍷 Pinot Noir 100%

🍷 35 anni

🍷 Botti di rovere; fermentazione malolattica svolta in parte; non filtrato, nessuna aggiunta di solforosa.

🍷 : 4 gr. litro

🍷 4.000

🍷 3-6 anni

🍷 vino da aperitivo importante, carni rosse, volatili pregiati.

🍷 Floreale, puro, una sinfonia d'aromi, penetrante, complesso.

♥ La classe.



Rosé de Saignée Brut

🍷 Pinot Noir 100%

🍷 20 anni

🍷 Lieviti indigeni; macerazione di durata variabile prima della pressatura; fermentazione malolattica svolta; non filtrato.

🍷 : 5 gr. litro

🍷 15.000

🍷 2-4 anni

🍷 Ideale per accompagnare salumi, si accompagna bene alla cucina speziata, alle carni rosse, al pesce con sughi leggeri.

🍷 Croccante, fresco, fruttato, gastronomico.

♥ La croccantezza.