

CHAMPAGNE
FLEURY



Famiglia Fleury



Esclusiva Italia

Reims ●

110.000

● 12,5 ha: Pinot Noir

● 2,7 ha: Chardonnay,

Pinot Blanc, Pinot Gris

** Coltura Biodinamica **

Troyes ●

Courteron ●

	« Blanc de Noirs »	Bianco	Brut	
	« Blanc de Noirs » 0,375	Bianco	Brut	
	« Blanc de Noirs » Magnum	Bianco	Brut	
	« Fleur de l'Europe »	Bianco	Zero	
2010	« Cepages Blancs » Extra Brut	Bianco	X-Brut	
	« Cuvée 30 Ans »	Bianco	X-Brut	in esaurimento
2009	« Bolero »	Bianco	X-Brut	
2013	« Notes Blanches » Nature (Pinot Blanc)	Bianco	Zero	
2011/12	« Sonate » (senza solforosa aggiunta)	Bianco	X-Brut	
2014	« Variation » Nature (Pinot Gris - no solf. agg.)	Bianco	Zero	
	Rosé de Saignée	Rosato	Brut	metodo saignée
	Rosé de Saignée Magnum	Rosato	Brut	metodo saignée; luglio 2020
	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, Morgane e Benoît 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

"I vini sono ben equilibrati, tra un frutto ricco e una grande freschezza." - Bettane & Dessauve 2019



« Blanc de Noirs » Brut

🍇 Pinot Noir 100%

🍷 da 20 a 25 anni

🍷 Malolattica svolta; tini smaltati; foudres di quercia per i vins de réserve.

🍷 4,8 gr. litro

🍷 110.000

🍷 2-4 anni

🍷 Ottimo per aperitivi "robusti"; primi piatti con sughi leggeri, carni bianche salsate.

🍷 Della Naturalità. 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.



« Cépages Blancs » Extra Brut

- 🍇 Pinot Blanc 6%, Chardonnay 94%
- 🕒 20 anni
- 🍷 Utilizzo della pressa Coquard; 34% fermentazione in vasche di vetroresina a temperatura controllata e il 66% in botti di rovere; svolge la malolattica.
- 📏 2,7 g/L
- 🍷 n.d.
- 🕒 5-10 anni
- 🍷 Anguilla arrosto, risotto ai funghi porcini, tagliata di salmone marinato all'aneto.
- 🍷 Bollicine fini e cremose; al naso note di frutta secca, liquirizia e prugna. Al palato fiori bianchi, mandorle e noci fresche.
- ♥ L'irrequietezza.



« Cuvée 30 Ans »

- 🍇 Pinot Blanc 34%, Pinot Noir 33%, Chardonnay 33%
- 🕒 30 anni
- 🍷 Lieviti indigeni; affinamento in barrique; 202 mesi sui lieviti; vendemmie 2000 e 2001; no malolattica.
- 📏 0 g/L
- 🍷 4.000
- 🕒 3-5 anni
- 🍷 Polenta con spezzatino di pollo, fagiano in salsa ai frutti rossi, crostata fichi e mandorle, Panforte di Siena.
- 🍷 Colore dorato con una bella complessità aromatica. Al naso note di frutta matura, tarte tatin e spezie dolci, caramello al latte e miele; perlage molto fine; freschezza del fin di bocca è stupefacente.
- ♥ La classicità



« 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 anni
- 🍷 Tutto pasto.
- 🍷 Intenso, tocchi di matura solarità, ricco ma sostenuto, finale di canditi, spezie dolci e crème brûlée.
- ♥ Il laboratorio di pasticceria.



« Notes Blanches » Nature

- 🍇 Pinot Blanc 100%
- 🕒 25 anni
- 🍷 Botti di rovere; fermentazione malolattica svolta.
- 📏 0 g/L
- 🍷 2.200
- 🕒 3-5 anni
- 🍷 Filetti di orata alla citronella, pasta calamaretti e fiori di zucca, frittura di paranza, pollo in fricassea.
- 🍷 In bocca un generoso bouquet dagli aromi di frutta gialla e pepe bianco, sorso energico nel finale.
- ♥ La finezza



« Sonate » X-Brut (senza solforosa aggiunta)

- 🍇 Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%
- 🕒 35 anni
- 🍷 Botti di rovere; fermentazione malolattica svolta in parte; non filtrato, nessuna aggiunta di solforosa.
- 📏 4 g/L
- 🍷 4.000
- 🕒 3-6 anni
- 🍷 Vino da aperitivo importante, carni rosse, volatili pregiati.
- 🍷 Floreale, puro, una sinfonia d'aromi, penetrante, complesso.
- ♥ La classe.



« Variation » Nature (senza solforosa aggiunta)

- 🍇 Pinot Gris 100%
- 🕒 7 anni
- 🍷 Lieviti indigeni; affinamento in barrique; malolattica svolta.
- 📏 0 g/L
- 🍷 2.200
- 🕒 3-5 anni
- 🍷 Crostone brie e salsiccia, insalata fredda di cappone bollito, polenta e costine.
- 🍷 Al naso frutta esotica e mandorle; la bocca conferma il naso verso un finale delicato ma persistente; lasciatelo respirare, il bouquet si esprime al meglio dopo 10 minuti.
- ♥ L'originalità



Rosé de Saignée Brut

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🕒 20 anni
- 🍷 Lieviti indigeni; macerazione di durata variabile prima della pressatura; fermentazione malolattica svolta; non filtrato.
- 📏 5 g/L
- 🍷 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.