

CHAMPAGNE
FLEURY



Famiglia Fleury



Esclusiva Italia

Reims ●

200.000

● 12,5 ha: Pinot Noir

● 2,7 ha: Chardonnay,

Pinot Blanc, Pinot Gris

** Coltura Biologica **

Troyes ●

Courteron ●

	« Blanc de Noirs »	Bianco	Brut	quantità limitata; max 18 bt a cliente
	« Blanc de Noirs » (0,375)	Bianco	Brut	
	« Blanc de Noirs » Magnum	Bianco	Brut	in esaurimento
	« Fleur de l'Europe »	Bianco	Zero	quantità limitata
	« Fleur de l'Europe » Magnum	Bianco	Zero	in esaurimento
2010	Millésime Extra Brut	Bianco	X-Brut	quantità limitata
2011/12	« Cépages Blancs »	Bianco	X-Brut	quantità limitata; 2012 a esaurimento 2011
2008	« Bolero »	Bianco	X-Brut	quantità limitata
2015/16	« Notes Blanches » Nature (Pinot Blanc)	Bianco	Zero	quantità limitata; 2016 a esaurimento 2015
2013	« Sonate » (senza solforosa aggiunta)	Bianco	X-Brut	quantità limitata
2014	« 4 Cépages » Nature (senza solforosa aggiunta)	Bianco	Zero	in esaurimento
2018	« Variation » Nature (Pinot Grigio - senza solf. agg.)	Bianco	Zero	disponibile nel 2024
	Rosé de Saignée	Rosato	Brut	quantità limitata
	Rosé de Saignée Magnum	Rosato	Brut	in esaurimento
2019	Coteaux Champenois Blanc (Chardonnay)	Bianco	Secco	
2018	Coteaux Champenois Rosé (Pinot Noir)	Rosato	Brut	in esaurimento
2019	Coteaux Champenois Rouge (Pinot Noir)	Rosso	Secco	esaurito
	Confezione per bottiglia			
	Confezione per bottiglia Magnum			

L'AMORE PER LA TERRA

Nel 1989, primo assoluto tra i viticoltori della Champagne, Jean-Pierre Fleury converte l'azienda alla biodinamica.

"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

"Gli champagne ci incantano sempre per la loro trama energetica, poco dosata e sinceramente gustosa." - La Revue du vin de France dic 2021/gen 2022

"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

"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 2022

"I vini sono ben equilibrati, tra un frutto ricco e una grande freschezza." - Bettane & Dessauve 2022



« 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 Naturalezza. Maturo, succoso, saporito e vinoso.
- ♥ La speziatura.



« 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

- 🍇 Chardonnay 100%
- 👉 20 anni
- 🍷 Utilizzo pressa Coquard; 35% fermentazione in vasche di vetroresina a temperatura controllata e il 65% in botti di rovere; svolge la malolattica.
- 🍷: 4 g/L
- 🍷 n.d.
- 🍷 5-10 anni
- 🍷 Anguilla arrosto, risotto ai funghi porcini.
- 🍷 Bolle fini e cremose; al naso liquirizia, frutta secca e prugna. In bocca fiori bianchi, mandorle e noci fresche.
- ♥ L'irrequietezza.



« 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 energetico 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, salino, 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.



Coteaux Champenois Rouge (Pinot Noir)

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🕒 45 anni
- 🍷 Macerazione di 12 giorni; affinamento di 1 anno in botte di rovere francese; lieviti indigeni.
- 📏 2.500 c.a.
- 🕒 3-5 anni
- 👉 Tagliere di salumi e formaggi freschi, quiche lorraine, bistecca in crosta di sale.
- 👉 Rosso con riflessi rubini, in bocca frutti rossi in successione; bocca piena e generosa; esprime la vicinanza del domaine alla Borgogna.
- ♥ La golosità.



Coteaux Champenois Blanc (Pinot Blanc)

- 🍇 Pinot Blanc 100%
- 🕒 40 anni
- 🍷 Lieviti indigeni; vinificazione in terracotta e botti di rovere per 12 mesi e assemblati prima dell'imbottigliamento.
- 📏 1.100 c.a.
- 🕒 2-3 anni
- 👉 Tartare di Saint Jacques, cotoletta alla milanese, cozze alla marinara.
- 👉 Colore giallo paglierino pallido, al naso sentori di vegetale e pietra focaia; in bocca fresco e agrumato.
- ♥ La precisione.



Coteaux Champenois Rosé (Pinot Noir)

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🕒 35-40 anni
- 🍷 Breve macerazione sulle bucce; maturazione con metodo Solera con vini base 2017, 2018 e 2019; affinamento di 24 mesi in vasca.
- 📏 1.500 c.a.
- 🕒 2-3 anni
- 👉 Aperitivo, falafel di ceci, filetti di triglia ai frutti rossi, agnello in salsa agrodolce, vellutata ceci, tahina e zucca.
- 👉 Colore rosa con riflessi rubino; bouquet goloso, con note di lampone e frutti di bosco; in bocca fruttato e delizioso.
- ♥ L'estrosità.