CHAMPAGNE FLEURY

Famiglia Fleury

Esclusiva Italia

200.000
12,5 ha: Pinot Noir
2,7 ha: Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris
** Coltura Biologica **

Reims
Troyes
Courteron

	« Blanc de Noirs »	Bianco	Brut	quantità limitata
	« Blanc de Noirs » (0,375)	Bianco	Brut	
	« Blanc de Noirs » Magnum	Bianco	Brut	
	« Fleur de l'Europe »	Bianco	Zero	
	« Fleur de l'Europe » Magnum	Bianco	Zero	
2010	Millésime Extra Brut	Bianco	X-Brut	quantità limitata
2012	« Cépages Blancs »	Bianco	Zero	quantità limitata
2008	« Bolero »	Bianco	X-Brut	quantità limitata
2015/16	« Notes Blanches » Nature (Pinot Blanc)	Bianco	Zero	quantità limitata; 2016 a esaurimeno 2015
2013	« Sonate » (senza solforosa aggiunta)	Bianco	X-Brut	quantità limitata
2014	« 4 Cépages » Nature (senza solforosa aggiunta)	Bianco	Zero	quantità limitata
2018	« Variation » Nature (Pinot Grigio - senza solf. agg.)	Bianco	Zero	quantità limitata
	Rosé de Saignée	Rosato	Brut	quantità limitata
	Rosé de Saignée Magnum	Rosato	Brut	
2018	Coteaux Champenois Rosé (Pinot Noir)	Rosato	Brut	in esaurimento
2019	Coteaux Champenois Rouge (Pinot Noir)	Rosso	Secco	In esaurimento
	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 energica**, 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 brulée.
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, 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.