

Anspruchsvoll & Ambitioniert



Fleury

Das Weingut Fleury, gegründet **1895 in Courteron** (Côte des Bar), wird heute in 4. Generation geführt und ist von der **Leidenschaft für biodynamischen Weinbau** geprägt. Schon seit 1989 und damit als einer der **ersten Betriebe in der Champagne** wendet Fleury biodynamische Praktiken an, um ein harmonisches Ökosystem zu schaffen, das die **Vitalität des Bodens und die Widerstandsfähigkeit der Reben** fördert. Heute führen Morgane, Jean-Sébastien und Benoît das Erbe der Naturverbundenheit fort.

Dabei kann die Familie auf eine **reiche Geschichte** blicken: Emile Fleury war der Erste, der nach der Reblausinvasion Pinot Noir-Reben in der Region pflanzte. Sein Sohn Robert wagte 1929 in die Champagnerproduktion und wurde ein **Pionier der Winzer-Champagner**. Jean-Sébastien experimentiert heute mit Pflanztechniken und **schwefelfreien Weinen**.

Das Weingut umfasst **15 Hektar** mit 85% Pinot Noir und 10% Chardonnay sowie Pinot Blanc, Pinot Gris und Meunier. Die Vinifikation verbindet **Tradition und Innovation**. Die **Dosage** wird immer **gering** gehalten und viele Cuvées werden "schwefelfrei" abgefüllt. In Verbindung mit einer langer Flaschenreife ergibt das einen **komplexen, strukturierten Stil**, die feine **Hefewürze** wird von einer tollen **Frische** und **Tiefgründigkeit** hervorragend balanciert.



Champagner:

Alle Champagner: Ungeschönt, ungefiltert und z.T. ungeschwefelt. Natürliche malolaktische Gärung

Blanc de Noirs Brut



100% Pinot Noir

Dosage: 4-5g/l

25% Reservewein

Ausbau: Tanks und Fässer

Flaschenreife: 4 Jahre

Fleur de l'Europe Brut Nature



85% PN; 15% CH

Dosage: 0g/l

42% Reservewein

Ausbau: Tanks und Fässer

Notes Blanches



100% Pinot Blanc

Dosage: 0g/l

Ausbau: Tanks und Eichenfässer

Parzellen: Charme de Fin & Valverot

Cépages Blancs



100% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Ausbau: Tanks und Eichenfässer

Parzellen: Champraux & Valprune

Sonate



78% PN; 22% CH

Dosage: 0g/l

Ausbau: Tanks

Parzellen: Côte de Champraux, Valprune und Charme de Fin

Ungeschwefelt

Millésime



80% PN; 20% CH

Dosage: 0g/l

Ausbau: Tanks und Eichenfässer

Flaschenreife unter Kork

Variation



100% Pinot Gris

Dosage: 0g/l

Ausbau: Edelstahl

Ungeschwefelt

Boléro



100% Pinot Noir

Dosage: 0g/l

Ausbau: Tanks und Eichenfässer

Parzellen: Charme de Fin, Côte de Champraux, Meam Bauché, Montagné

4 Cepages



58% Pinot Noir

25% Chardonnay

12% Pinot Blanc

5% Pinot Gris

Dosage: 0g/l

Ausbau: in Stahltanks

Ungeschwefelt

Coteaux Champenois Rouge



100% Pinot Noir

Stillwein

12 Tage Mazeration

Ausbau: 12 Monate im Fass

Fakten:

N.M., Courteron, Côte des Bar, 15ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!