



Champagne Fleury

Rebsorten:

Chardonnay
Pinot Noir
Pinot Grigio
Pinot Blanc

Gesamtanbaufläche:

15 ha

Böden:

Kimmeridgien
Lehmartige Hügel
Kreideartige Hügel

Qualität:

Bio seit 1992

Anbaugebiet:

Champagne

Die lange Geschichte von "Champagne Fleury Pere & Fils" begann im Jahre 1895. Am Ende der großen Reblausplage pflanzte Émile Fleury die ersten Pinot Noir Reben. Zunächst wurden jedoch nur die Trauben von Winzern der Region versektet. Ab 1901 kam der eigene Weinbau hinzu und im Jahre 1929 konnte Robert Fleury den ersten Champagner aus eigenem Anbau keltern. 1970 begann Jean-Pierre Fleury, ‚le maître des bulles‘, als einer der Pioniere in der Champagne mit dem ökologischen Weinbau. Nach dem Motto: "Tradition mit moderner Technologie und ökologischem Bewusstsein" verwendete Jean-Pierre Fleury zur Düngung der Rebflächen ausschließlich organische Mittel. "So bleibt das harmonische Gleichgewicht zwischen Luft, Erde, Licht und Frucht erhalten", sagte Monsieur Fleury der leider 2023 verstorben ist.

Vor einigen Jahren haben die Kinder von Jean Pierre die Regie in dem Familienbetrieb übernommen. Die Prinzipien haben sich nicht geändert, die Bodenbearbeitung erfolgt mechanisch und nach alter Tradition, lediglich die Stilistik der Sekte zeigt sich etwas modernisiert. Die Einflüsse anthroposophischer Ansätze sind unverkennbar. Die Sekte sind etwas weniger oxidativ und zeigen mehr Frische, die primären Aromen sind kräftig, was typisch für bio-dynamische Weine ist. Folgerichtig wird seit 1992 konsequent und zertifiziert gemäß den Demeter-Richtlinien biologisch-dynamischer Anbau betrieben. Das Weingut hat seine Weinberge im südlichen Teil der Champagne, im Gebiet "Côte des Bar". Auf den lehm- und kreidehaltigen Böden wachsen die klassischen Rebsorten Pinot Noir (85 %) und Chardonnay (10 %). Die verbleibenden 5 % teilen sich Pinot Meunier und Pinot Gris. Zusätzlich zu den im Familienbesitz befindlichen 15 ha Rebflächen verarbeiten die drei Geschwister der vierten Generation Fleury die Trauben zweier befreundeter Demeter-zertifizierter Winzer:innen, so dass sie auf 22 ha Gesamtfläche kommen. Gelesen wird per Hand und mittlerweile wird der Most jeder Weinbergspazelle in einzelnen Tank separiert, um die Traubenqualitäten perfekt im Blick zu haben und die Cuvées genau nach Wunsch zusammenstellen zu können. So wird auch der Blanc de Noirs zum großen Teil aus Partien der letzten Lese verschnitten, aber auch ein kleiner Teil der im großen Holzfass gereiften „Reserve“ des Weinguts kommt in die Cuvée und gibt dem Champagner mehr Tiefe und Fülle. Ein Teil dieser neuen Cuvée fließt dann wieder in die neue Reserve mit ein. Diese Technik der „Solera inversée“ wurde im Hause Fleury so ähnlich schon lange praktiziert und ab 2007 perfektioniert.

Durch die biodynamischen Methoden erreichen die Weine eine größere Balance von Süße und Säure. Diese Harmonie erlaubt, die Weine mindestens 3 - 5 Jahre reifen zu lassen, was ihr Potenzial dann zur vollen Entfaltung bringt, so die Überzeugung von Fleury.