



# BOLÉRO 2006

CHAMPAGNE FLEURY

FRANCE, CHAMPAGNE, CÔTE DES BARS

Fleury, quatre générations :

## **Émile, l'arrière grand-père**

Il fut le premier à implanter des pinots noirs greffés dans la région, après l'invasion du phylloxera.

## **Robert, son fils**

Champagnise en 1929 sa première récolte, et devient récoltant-manipulant, soucieux de produire un champagne de vigneron de qualité.

## **Jean-Pierre, la biodynamie**

Reprend en 1962 le domaine familial. En 1970, il commence une recherche culturelle écologique : désherbage mécanique, engrais organique. En 1989, le passage à la biodynamie se fait naturellement, et il devient ainsi le premier producteur champenois en biodynamie.

## **Morgane, Jean-Sébastien et Benoit**

La nouvelle génération reprend le flambeau et mène le Domaine Fleury partout dans le monde.

[Découvrez le Domaine Fleury](#)

## DANS LA VIGNE

**Culture:** Biodynamique

**Superficie totale:** 15 hectares

**Sol:** argilo-calcaire

**Encépagement:** pinot noir 100 %

**Âge des vignes:** 30 ans

**Vendange:** Manuelle, tri sélectif à la grappe.

## DANS LE CHAI

**Vinification:** Sélection des premiers jus lors du pressurage des raisins et dosage modéré avec seulement 3,8 g/L de sucre ajoutés au dégorgement. Un tiers du vin de base est élevé en fûts de chêne (de 3 à 6 ans) pendant 9 mois.

## MODE D'EMPLOI

**Service:** 10-12°C

**Notes de dégustation:** Les bulles sont d'une extrême finesse et elles forment une crème onctueuse et persistante. Nez riche et complexe; de belles notes de noix, de pain grillé, de vanille séchée qui se retrouvent en bouche, soutenues par une minéralité saline très agréable et des arômes d'agrumes et de poire. - Ce champagne est à la fois un coup de coeur et un grand pinot noir pétulant ! - Guénael Revel

**À table avec:** Noix Saint-Jacques poêlées, risotto de panais, Panna Cotta au lait d'amande et poire au miel de lavande.

La QV  
5679 rue Fullum  
Montréal (QC) H2G 2H6

[info@laqv.ca](mailto:info@laqv.ca)