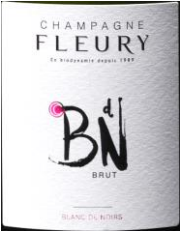
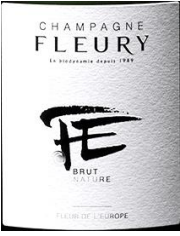
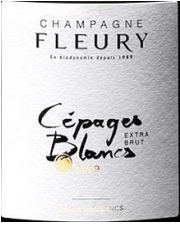
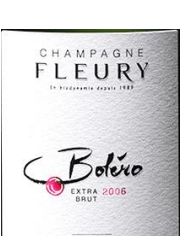
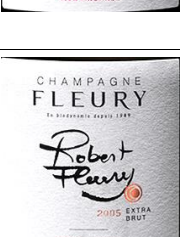
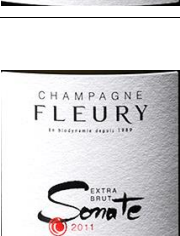


# Champagne Fleury

## シャンパーニュ・フルーリー



シャンパーニュ地方で最も早くピオロジック、及びピオディナミに取り組み、尊敬される生産者の一人である、ジャン・ピエール・フルーリー氏。1970年には既に、除草剤、化学薬品、有機肥料の使用を廃止する。ピオディナミは1989年に試験開始し、1992年には所有する15ha全てをこの農法に転換した。現在は5人の子供たちとともに、ワイナリーを営んでいる。良質なシャンパーニュ造りだけでなく、このメゾンの大きな功績は、二次発酵用の酵母を自社畑から選別培養した酵母「クオート」の開発。それまで、実質全てのシャンパーニュ・メゾンが二次発酵には少数の培養酵母使用を余儀なくされた中、この新酵母の開発は革新的業績と讃えられている。畑は主に中生代の粘土石灰質が中心で、最・若樹でも1980年代の植樹。1970年代植樹の古木も非常に多く残るのも、このメゾンの深遠な奥行きある味わいの要因の一つ。また近年では、一部で瓶内二次発酵を王冠ではなくコルクで行い、酸化防止剤無添加キュヴェもリリースするなど、進取の気性と高い志に基づくシャンパーニュ造りで、年ごとに評価が高まっている。

		<b>○Blanc de Noirs Brut</b> ブラン・ド・ノワール ブリュット		備考
畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：主に1980年代	醸造	ステンレスタック醗酵 ステンレスタック熟成 リザーヴワインは大樽でソレラシステム 4年間瓶内シュールリー熟成	
		<b>○Brut Nature - Fleur de l'Europe</b> ブリュット・ナチュラル フルール・ド・リユーロップ		備考
畑	品種：ピノ・ノワール主体、シャルドネ 植樹：1970～1980年代 位置：南南西向き 土壌：石灰質粘土	醸造	マロラクティック発酵あり 木製樽と琺瑯タンクで約10ヶ月間熟成 4年間瓶内シュールリー熟成	
		<b>○Extra Brut - Cépages Blancs</b> エクストラ・ブリュット セパーージュ・ブラン		備考
畑	品種：シャルドネ90%、ピノ・ブラン10% 植樹：1970～1980年代 位置：南東 土壌：粘土石灰質	醸造	木製樽と琺瑯タンクで1年間熟成 7年間瓶内シュールリー熟成	
		<b>○Extra Brut - Boléro</b> エクストラ・ブリュット ボレロ		備考
畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1970年代 位置：南南西 土壌：粘土石灰質	醸造	オーク樽醗酵 木製樽と琺瑯タンクで15ヶ月間熟成 9年間瓶内シュールリー熟成	
		<b>○Brut - Robert Fleury</b> ブリュット ロベール・フルーリー		備考
畑	品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ブラン、ピノ・ムニエ 植樹：1980年代 位置：標高約250m、南西向き 土壌：キンメリッジ階の石灰質粘土	醸造	オーク樽醗酵 木製樽で14ヶ月間熟成 10年間瓶内シュールリー熟成	
		<b>○Extra Brut - Sonate</b> エクストラ・ブリュット ソナタ		備考
畑	品種：シャルドネ、ピノ・ノワール 植樹：1970年代 土壌：粘土石灰質、キンメリジャン	醸造	琺瑯タンクで20～25日間発酵 琺瑯タンクと樽で10ヶ月間熟成後 4～5年間瓶内シュールリー熟成	