



CHAMPAGNE  
**FLEURY**  
L'ART D'ETRE NATUREL

Là où la Seine reçoit ses premiers affluents, se situent les coteaux argilo-calcaires de la Champagne méridionale appelée « **Côte des Bar** ». La famille Fleury y cultive la vigne depuis plusieurs générations.

**1895-1995 : centenaire du vignoble.**

**Emile**, le grand père, fut le premier à implanter des pinots noirs greffés dans la région, après l'invasion du phylloxéra.

**1929 – 2009 : 80 ans de la maison Fleury**

Son fils **Robert** champagnise en 1929 sa propre récolte et devient « récoltant–manipulant », soucieux de produire un « Champagne de vigneron » de qualité.

**1989 – 2009 : 20 ans de bio-dynamie**

**Jean-Pierre** reprend en 1962 le domaine familial, cultivé selon les pratiques chimiques de l'époque. En 1970, il commence une recherche culturale écologique : désherbage mécanique, apport d'engrais organique. En 1989, le passage à la bio-dynamie se fait naturellement, **il devient ainsi le premier producteur champenois en bio-dynamie.**

Depuis, chaque année, des récompenses internationales viennent saluer les cuvées de cet inlassable passionné du terroir : En 2011 : médailles d'or pour l'extra brut 2000 à AWC Vienna et pour le Millésime 1995 extra brut à International Wine Challenge, ainsi que le Trophée de la Biodynamie...

**2009 - 2011**

La quatrième génération entre en scène : **Jean-Sébastien** affine dans les vignes et en cave les méthodes respectueuses de l'environnement et qui tendent vers une qualité optimale. Il a introduit le labour au cheval sur quelques parcelles et sous son impulsion, une galerie de huit foudres de chêne de 60 Hl a été créée pour accueillir l'élevage des vins de l'année et le vieillissement des vins de réserve.

**Morgane** a ouvert en Mars 2009 à Paris « Ma Cave Fleury » \* où elle propose les cuvées familiales et des vins issus de la biologie et de la biodynamie. En outre, elle représente le domaine lors des salons et dégustations tant en France qu'à l'étranger.

**Benoît** intègre à son tour le domaine familial en Septembre 2011 après des études viti-vinicoles à Beaune, Montpellier et Reims, suivies d'un stage dans un vignoble en conversion vers la biodynamie au Canada, près de Toronto.

\* **Ma Cave Fleury**

177, rue St Denis  
75002 Paris

Courteron, printemps 2012

+33(0)1 40 28 03 39  
[contact@macavefleury.fr](mailto:contact@macavefleury.fr)  
[www.macavefleury.fr](http://www.macavefleury.fr)