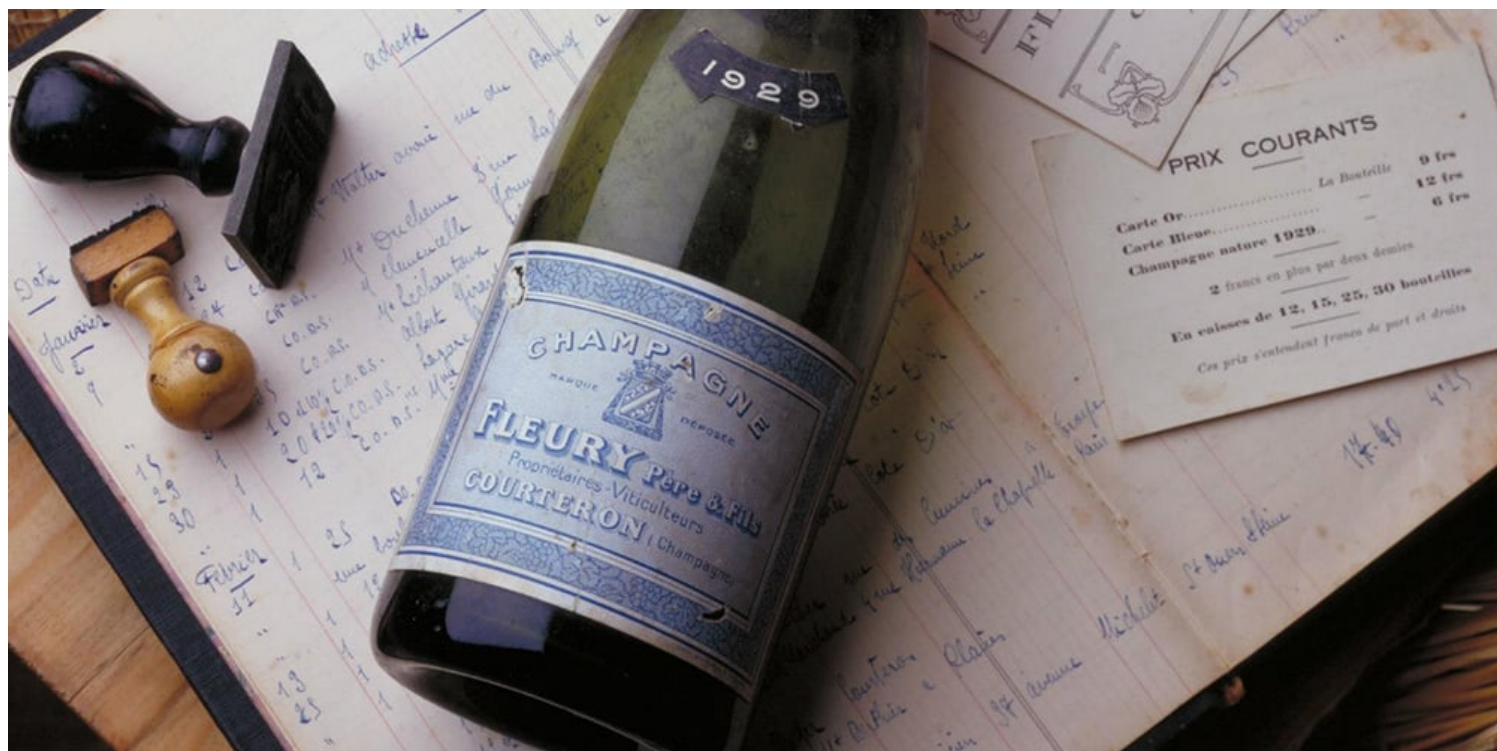


Appuntamenti In evidenza

Champagne: sul prato con Morgane Fleury. Zafferana Etnea, 8 agosto

di: Redazione

1 agosto 2017



Bere **Champagne** sdraiati sul prato. L'occasione, a dir poco rara, capiterà il prossimo **martedì 8 agosto** a **Zafferana Etnea (Ct)** presso il **Relais Monaci delle Terre Nere**. Sarà la stessa titolare, **Morgane Fleury** a raccontare agli intervenuti della regione, della sua cantina, del vino.

Si inizierà alle 19 sul prato con Sonate n. 9 Brut 2011, Pinot Noir 100%, Millesime 1996 Pinot Noir 77%, chardonnay 23%, Rosé de Saignée 1999, Pinot Noir 100% .



Morgane Fleury della Maison
di Champagne, Fleury

Alle 21, invece, una **cena riservata a 60 partecipanti** con quattro etichette in degustazione: Blanc de Noirs Brut, Pinot Noir 100%, Fleur de l'Europe, Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%, Rosè de Saignée Brut, Pinot Noir 100% e Millesime 2004, Pinot Noir 77%, chardonnay 23%.

I vini accompagneranno i piatti del giovane chef di casa, **Bleri Dervishi**.

Prenotazioni

tel. (+39)3311365016, 0957083638

<http://www.monacidelleterrenere.it>.

Prezzo

Laboratorio sul prato: 50 euro (max 25 persone)

Cena: 140 euro a persona vini inclusi (max 50 persone)

Laboratorio + cena: 160 euro

La maison **Fleury** può vantare vari primati: primi ad adottare il piede franco nella zona dell'Aube dopo la devastazione della fillossera. Primi a fare un passo indietro, negli anni Ottanta, sulla via della chimica per percorrere una strada diversa per ricercare la qualità. In cantina, le fermentazioni sono innescate con lieviti selezionati, ma con i loro lieviti di vigna allevati e selezionati da loro, quindi lieviti selezionati autoctoni. I vini sono di una precisione, una droiture, e una digeribilità stupefacenti, rappresentando così perfettamente il territorio che li origina.

La storia della famiglia Fleury inizia nel 1895, quando il fondatore, Emile, piantò dei ceppi di pinot innestati su piede americano, dopo la devastazione della fillossera. Dal 1929, il figlio Robert vinifica i propri Champagne, con l'obiettivo di produrre uno Champagne di vigneron di qualità. Nel 1962, Jean-Pierre arriva alla guida dell'azienda, e dopo poco, inizia a gestire i vigneti con criteri biologici, abbandonando l'uso di diserbanti e trattamenti chimici. Nel 1989, primo assoluto tra i viticoltori della Champagne, converte l'azienda alla biodinamica. I figli Jean-Sebastien e Morgane assicurano oggi la continuazione dell'azienda, senza smettere di apportare novità in vinificazione (recente l'adozione di botti di quercia da 60hl, per i vini di annata e di riserva), e di proseguire la grande tradizione di apertura e sostegno verso i piccoli vigneron locali, di cui acquistano le uve ed ai quali mettono a disposizione le strutture di lavoro.