

# Georges Fleury

ジョルジュ・フルーリー

CHAMPAGNE  
**GEORGES FLEURY**  
VIGNERON À CRUGNY

北部冷涼産地でのビオロジック栽培で生まれるフレッシュでピュアな酸と果実

**シャンパーニュ造り** 高い品質のぶどうを収穫するための畑でのフィールド・ワークを大切にしている。特に剪定は、品質と収量を決める大切な作業。葡萄の品質で大切なことは糖度、熟度、酸度のバランス。緊張感があり、複雑かつクラシックで、美しい酸味のある味わいを追求。飲んだ時に喜びと楽しみを感じ、フレンドリーで、食事と楽しめるガストロノミックなシャンパーニュを目指す。全生産量の40%を自社ブランドとして生産、残りはネゴシアンに販売。



**歴史** フィロキセラ以前は100haの畑が存在したが、全滅したCrugny村。4代目となる現当主、Lucas Fleury(ルカ・フルーリー)の曾祖父であるGeorges Fleuryが1950年代に畑を再生したことが創業となる。その功績へのオマージュしてブランド名に冠している。2020年がファーストヴィンテージ。

**生産者** 1989年生まれ。16歳頃からシャンパーニュ造りに興味を持ち、将来の夢として抱いていた。学生時代は建築を学び、ブルゴーニュの小さなドメヌで研修経験を積む。Avizeの醸造学校を卒業後、ドメヌに入り父親から学びつつ、独学でも知見を深める。

**クルニー村(Crugny / Ardre Vallée)** ランスから西に20km、シャンパーニュ地方でも特に北部に位置する冷涼産地。モンターニュ・ド・ランスではなく、アルドル・ヴァレイ(Ardre Valley)に属する。ランスやほかの村より気温が5℃くらい低いことがある。標高差が大きく、多様な土壌が広がる。



**畑** 7.0ha(Chardonnay : 1.5ha 2015年植樹 / 0.5ha 1965年植樹、 Pinot Noir 0.5ha 2022年植樹 / 1.0ha 1965年植樹、 Meunier : 3.5ha 1965年植樹)、22区画。シャンパーニュの中でも冷涼で、標高差が大きく、多様な土壌(粘土石灰岩、砂質ローム、石灰岩)。

**栽培** 2017年からビオロジック栽培を開始、2020年にAB認証を取得、HVE(高環境価値)認証とVDC(シャンパーニュ地方における持続可能な葡萄栽培)認証も取得している。環境に配慮した葡萄栽培を実施。基本的にムエ = マサル・セレクション、 シャルドネ、ピノワール = クローン・セレクション。



**醸造** 天然酵母にて、約1/3を樽、約2/3をステンレス・タンクにて醗酵して6か月間熟成。基本的にシャブトリザシオンは行わない。100%マロラクティック発酵、48か月間の瓶内熟成。2020年ヴィンテージはヴァン・ド・レゼルヴを使用していないが、2021年以降は使用。

# Georges Fleury

ブジョルジュ・フルーリー



## L'Extra Extra Brut 2020 レクストラ エクストラ・ブリュット

フレッシュかつピュアーな果実味で、安定したクルニー村らしい味わいを目指している。畑の中で優良な区画のものを選別して Chardonnay, Pinot Noir, Meunierを各1/3アッサンブラージュ。

タイプ : スパークリング白                      アルコール : 12.5%                      ヴィンテージ : 2020  
ぶどう品種 : 1/3 M, 1/3 Ch, 1/3 PN                      瓶内熟成 : 48か月間  
醗酵 : 30% 208ℓ 樽、70%ステンレス・タンク醗酵・6か月間熟成                      ドサージュ : 4.0g/ℓ  
品番 101GF0320                      750ml/6                      **10,000円**



## Les Carrières Blanches Extra Brut 2020 レ・キャリエール・ブランシュ エクストラ・ブリュット

Les Carrières(2/3は2015年、1/3は1965年に植樹)という畑の中の選抜された複数区画の混醸。砂、粘土石灰岩の薄い表土。丘の上部の標高の高い南向き斜面。

タイプ : スパークリング白                      アルコール : 12.5%                      ヴィンテージ : 2020  
ぶどう品種 : Chardonnay                      瓶内熟成 : 48か月間  
醸造 : 40%208ℓ 樽、60%ステンレス・タンク醗酵・6か月間熟成                      ドサージュ : 4.0g/ℓ  
品番 101GF0220                      750ml/6                      **10,000円**



## Les Meunier de la Vallée Blanc de Noir Extra Brut 2020 レ・ムニエ・ド・ラ・ヴァレ エクストラ・ブリュット

比較的丘のふもとの冷涼な区画であるが、南東、南西向き斜面で、十分な日照量がある。砂と石灰石の混ざった粘土土壌の少し厚めの表土。0.5haの単一区画。

タイプ : スパークリング白                      アルコール : 12.5%                      ヴィンテージ : 2020  
ぶどう品種 : Meunier                      瓶内熟成 : 48か月間  
醗酵 : 30%208ℓ 樽、70%ステンレス・タンク醗酵・6か月間熟成                      ドサージュ : 4.0g/ℓ  
品番 101GF0120                      750ml/6                      **10,000円**

