



Histoire

La présence de vigne sur Fleurie est attesté dès 987. Le Fleurie est reconnue par l'institut national de l'origine et de la qualité (INAO) comme AOC depuis le décret du 11 Septembre 1936.

Le nom du cru est celui de la commune de production, Fleurie. Le village doit son nom selon la légende à un soldat romain, Florus, bien qu'aucune trace d'occupation n'est attestée pendant la période Romaine, tant au niveau archéologique que bibliographique.

On considère souvent le Cru Fleurie comme le plus féminin des Crus du Beaujolais. Peut-être est-ce dû à la Madone de Fleurie qui, perchée au sommet de sa colline, embrasse le paysage et les vignes de son regard protecteur.

Cépages

100% Gamay Noir.

Terroir

Fleurie tire de son terroir de granite rose sa robe rouge carminée intense, ses arômes floraux et fruités d'iris, de violette et de rose. Le granite est toujours à gros cristaux avec sa teinte rouge-rosée typique. Il laisse la place dans certaines parcelles à de nombreuses couches de microgranite mais surtout d'autres couches sombres ou dorés de lamprophyres riches en micas.

Le point bas du vignoble est à 210m, tandis que les ceps grimpent jusqu'à 510m. L'altitude moyenne est assez élevée et les pentes sont moyennes à fortes pour une majeure partie du Cru, ce qui en fait l'un des Crus les plus pentus.

La vigne et le sol

Age des vignes : 50 ans.

Rendement : 52 hl / Ha.

Les vignes sont taillées en gobelet, et travaillées en lutte raisonnée, voire intégrée.

Accords mets et vins

A déguster pas trop frais entre 15 et 18°C. Ce Fleurie s'associera sur un camembert de Normandie ou un brie de Meaux, il pourra être également servi en apéritif accompagné de tapas.

Potentiel de garde

Le Fleurie gagnera à être dégusté après quelques années, sans problème, 8 - 10 ans si les conditions de température et d'humidité sont respectées.

