



FLUENCE

Brut Nature

Médailles -Awards

Revue du Vin
de France
Guide 2018 : 14,5/20

Revue du Vin de France
Guide 2019 : 15,5/20
Coup de coeur

Hachette des Vins
Guide 2018 : 1 étoile

Robert Parker
92/100



DES CHAMPAGNES POUR LA VIE

"Créer une grande cuvée de terroir, à partir de raisins sans pesticide et des vinifications naturelles sans additif... pour faire le bonheur des amateurs de champagnes qui veulent prendre soin d'eux et créer un monde meilleur !"

L'ESPRIT DE FLUENCE:

Son nom issu du Français FLUER (se déformer de manière imperceptible) et de l'Anglais FLUENT (se dit de quelque chose d'évident pour soi) exprime sa mission:

Faire changer de manière imperceptible les croyances en matière de viticulture et d'oenologie pour **accélérer la transition vers des pratiques durables**

La viticulture utilise des pesticides en abondance aujourd'hui, et ceux-ci affectent la santé des gens. Les vinifications sont surtout technologiques et font généralement appel à de nombreux intrants dont certains sont allergènes.

Préserver la santé de nos clients est l'une de nos priorités.

L'ELABORATION DE FLUENCE:

L'expérience de plus de 20 années nous montre qu'il y a un moment précis pour vendanger: un moment où le plaisir est perceptible dans le raisin, où il y a **l'équilibre parfait entre minéralité, tension, fruité et maturité des peaux**. C'est cet instant que nous recherchons pour élaborer des champagnes non dosés parfaitement équilibrés et harmonieux, source de plaisir. Notre palais est le meilleur moyen d'identifier le plaisir, alors nous dégustons nos raisins.

Les levures naturellement présentes sur le raisin sont en résonance avec le jus que la vigne a créé sous l'effet millésime. Nous les aidons à fermenter ce jus en vin de la manière qu'elles seules connaissent. Les malos s'enclenchent spontanément lorsque c'est le moment pour le vin. La clarification est obtenue par un soutirage léger. Pour préserver les sensations capturées dans le raisin, la vinification et l'élevage se déroulent à température du chai, sans additif, et sans technologie pour chauffer, refroidir ou filtrer les vins.

FLUENCE, c'est :

Un champagne BRUT NATURE, non millésimé, élaboré naturellement. Quelques mg/l de sulfites sont ajoutés avant commercialisation pour sécuriser le service à la coupe en restaurant gastronomique.

Le lot commençant par "F15" est issu de 2014 (9%), 2015 (91%) dont 3,6% de fut. Cépages: 51% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir, 24% Chardonnay. Non dosé, non collé, non filtré, non passé au froid. Servir entre 9 et 11°C.

Domaine certifié en culture biologique et biodynamique par ECOCERT - 32600 L'ISLE JOURDAIN

Champagne Franck Pascal

34 bis rue V. REGNIER - 51700 Baslieux-sous Chatillon - FRANCE

contact@deschampagnespourlavie.com

le 26 juin 2019

+33 (0)3 26 51 89 80