



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Fleurie ou Fleurie cru du Beaujolais

Vin tranquille

LE PRODUIT

Le Fleurie AOP est un vin rouge qui fait partie des crus du Beaujolais. Il est souvent présenté comme le plus "féminin" des 10 crus du Beaujolais de par sa légèreté et sa finesse. Élégant, il est aussi bien apprécié dans sa jeunesse qu'après quelques années de garde. Les sols dont il est issu sont à dominante granitique et sableuse.

ARÔMES ET SAVEURS

De robe rouge violacé à grenat, les vins sont soyeux en bouche, épicés, fruités (arômes de fruits rouges et de pêches de vigne), avec une touche florale (rose, violette, iris).

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique limitée à la seule commune de Fleurie se situe au nord du vignoble Beaujolais, à 60 kilomètres au nord de Lyon, entre les villes de Villefranche-sur-Saône et Mâcon. Le vignoble est adossé aux Monts du Beaujolais, sur des coteaux parfois escarpés. Il domine la plaine de la Saône.

UN PRODUIT RECONNU

Produit à partir du cépage autochtone gamay, il est réputé depuis le Xème siècle. Le Fleurie a été reconnu en appellation d'origine dès 1936.

Le saviez-vous

La présence de la vigne à Fleurie est attestée dès 987, avec un acte établi pour l'abbaye d'Arpayé, située en contrebas du village, dépendant directement de celle de Cluny. Les vins de Fleurie étaient déjà très estimés et jouissaient d'une solide réputation au début du XVIIIème siècle, ils étaient convoyés à Paris par les marchands de vins bourguignons.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'appellation est orientée à l'est face à la vallée de la Saône. Commune La commune de Fleurie.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Union des Crus du Beaujolais (UCB)

36 place de l'Eglise

69820 FLEURIE

N°SIRET : 53990763400015

Tél. : 04 74 06 17 59

Mél. : crus@beaujolais.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Mâcon

37 boulevard Henri Dunant

71040 MACON Cédex

CS 80140

N°SIRET : 13000270200350

Tél. : 03 85 2196 50

Fax : 03 85 21 96 51

Mél. : INAO-MACON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

SIQOCERT

Siège

132 route de Dijon

21200 BEAUNE

N°SIRET : 50066766200018

Contact : Sophie MARINIER

Tél. : 03 80 25 09 50

Fax : 03 80 24 63 23

Mél. : mariniersophie@siqocert.fr

SIQOCERT

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny

71000 Mâcon

Tél. : 03 85 38 96 99

Fax : 03 85 22 03 31

Mél. : macon@siqocert.fr

SIQOCERT

210 Bd Victor Vermorel

69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex

CS 70260

Tél. : 04 74 02 22 60

Fax : 04 74 02 22 69

Mél. : villefranche@siqocert.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/fleurie-ou-fleurie-cru-du-beaujolais-16759>

List of links present in page

1. <mailto:crus@beaujolais.com>
2. <mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr>
3. <mailto:mariniersophie@siqocert.fr>
4. <mailto:macon@siqocert.fr>
5. <mailto:villefranche@siqocert.fr>