

FRANC LA FLEUR
VIN ET GOJI BIO
| CATALOGUE 2019







Dégustez

l'atypique goût du goji

Plongez

dans la couleur du vin

Cuisinez

des saveurs délicates





Né de la passion de l'agriculture dans le respect de l'environnement, c'est au cœur de Moullets-et-Villemartin que *FRANC LA FLEUR* place votre bien-être au coeur de sa philosophie. Les produits *FRANC LA FLEUR* sont d'origines naturelles, cultivés en France et certifiés en agriculture biologique.



Plantation
PAGE 6



Goji déshydraté
PAGE 9



Goji
PAGE 7



Vignoble
PAGE 12



Confiture
PAGE 8



Vin Château Franc la Fleur
PAGE 13



Tisane
PAGE 9



Vin Château Franc la Fleur
Cuvée Mouna
PAGE 15

CUVIER



Christian JACQUEMENT

Ancien professeur de mathématiques. Producteur de baies de Goji. Vigneron du Château Franc la Fleur. Hyperactif, épicurien et passionné.



 www.linkedin.com/in/christian-jacquement

 www.facebook.com/franc.lafleur.3

 [@franc.lafleur](https://www.instagram.com/franc.lafleur)

GOJI



« Originaire de l'Himalaya, cette petite baie rouge légèrement sucrée a trouvé dans le Libournais une terre fertile et propice à sa culture. »

*Linda Douifi
Sud Ouest Gourmand*

PLANTATION

Goji

Christian Jacquement est avant tout reconnu pour son travail de vigneron bio au château Franc la Fleur.

Habitant dans la commune de Moullets-et-Villemartin, une parcelle inoccupée de son terrain lui prodigue une nouvelle envie de plantation : jojoba ou du kiwai (kiwi d'été).

Finalement, son choix s'est porté sur le *Lycium Barbarum* et son fruit, le goji, connu pour être le plus antioxydant du monde, mais aussi pour ses vertus de longévité. 90 % de la production arrive aujourd'hui de Chine et notamment du Tibet.

Son idée prend forme en novembre 2015, avec la mise en terre de 2 800 pieds sur un hectare.

« La parcelle de Gojis, impeccablement tenue et elle aussi en permaculture, elle exige "trois fois plus de travail que la vigne" explique le vigneron. »

*Béatrice Ferrer
Le Résistant*

« Une petite production locale qui donne la possibilité d'un ramassage manuel et donc de déguster le fruit frais. Une nouveauté puisqu'en France on ne le trouve que sous forme déshydraté », informe Christian.

Les premiers fruits sont récoltés entre août et novembre. Pour la récolte, il faut compter environ 500 g par personne et par heure.

Aujourd'hui Christian ne vend que les baies de goji frais, il élabore de manière artisanal la *Confiture de Goji* pour ceux à la recherche d'un goût délicat et atypique.

*Sophie Bezanger, Sud Ouest
Béatrice Ferrer, Le Résistant*



GOJI FRAIS

Goji de Numa BIO France. Le goût atypique de l'automne!

Les *Gojis de Numa* sont le fruit du *Lycium Barbarum*, originaire de l'Himalaya. Le goji est un petit fruit très prisé en Asie depuis des siècles pour ses vertus nutritionnelles et médicinales. Le goji est également une grande source d'antioxydants. Depuis 2015 en France, Christian Jacquement a mis en terre 2 800 pieds de goji sur un hectare 100 % bio.

D'une couleur rouge corail, le goji prend une forme oblongue pour atteindre jusqu'à deux centimètres. Son jus est légèrement sucré, rappelle le goût des tomates séchées et des raisins, avec une finale un peu acide.

Les + produi:

Label AB

Origine France

Sans OGM

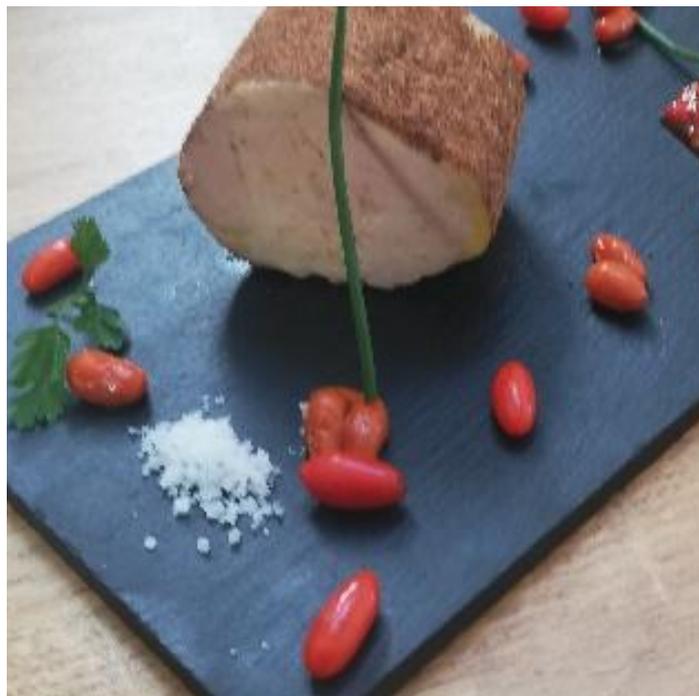
Informations

Calibre : 1,5 cm

Prêt à consommer : oui

Lavé : non

Saisonnalité : août-novembre



Inspirations : tartare de tomate aux baies de goji, taboulé, pâtes à la bolognaise, sauce goji-mango. En dessert, yaourt glacé aux baies de goji, cheesecake.



CONFITURE DE GOJI

Confiture de Goji de Numa BIO. Laissez-vous séduire par son parfum unique !



Comment résister à la saveur délicate de la *Confiture de Goji* ! C'est un produit 100 % bio, fabriqué de manière artisanale et provenant du terroir de Mouliets-et-Villemartin.

Vous pouvez très bien utiliser la *Confiture de Goji* dans l'élaboration de vos recettes, la déguster avec du fromage ou sur une tartine lors de votre petit déjeuner.

Les + produit

100 % naturel

Saveur délicate

Issu de l'agriculture biologique

Origine France

Sans OGM

Composition

Baies de goji BIO, rapadura

BIO et sucre blond BIO



GOJI DÉSHYDRATÉ

Goji de Numa déshydraté BIO France. Un aliment extrêmement nourrissant !



Les baies de goji sont réputées pour protéger les cellules avec leurs propriétés antioxydantes.

Consommé quotidiennement, ce fruit participera à votre bien être jour après jour.

Les gojis de Numa déshydratés sont produits de manière artisanale et proviennent du terroir de Mouliets-et-Villemartin.

Les baies de goji déshydratées sont à consommer en cure le matin au petit déjeuner. Elle sont délicieuses nature, incorporées dans du muesli, des yaourts ou des compotes.



Les + produit

100 % naturel

Saveur délicate

Issu de l'agriculture biologique

Origine France

Sans OGM

Informations

Baies de goji déshydratées



TISANE DE LYCIUM BARBARUM

Tisane de Lycium Barbarum BIO France. Goûteuse et diététique !



La Tisane de Lycium Barbarum (goji) apporte la fraîcheur et le voyage des îles paradisiaques. Une boisson naturelle, antioxydant, bonne pour toutes les personnes qui veulent s'hydrater au mieux.

Portez l'eau à ébullition 5 minutes et laissez infuser la tisane entre 5 et 10 minutes.



Les + produit

100 % naturel

Issu de l'agriculture biologique

Origine France

Informations

Feuilles de Lycium Barbarum



VIN



« Aujourd’hui, le Château Franc La Fleur, plus petit vignoble de l’appellation Castillon Côtes de Bordeaux fait pâlir les mastodontes du secteur. Preuve que la viticulture sans artifice, à défaut d’être quantitative, peut s’avérer extrêmement qualitative. Logique ! Comme les mathématiques. »

***Marie Cochard
La Ruche qui dit Oui***

VIGNOBLE

Château Franc la Fleur

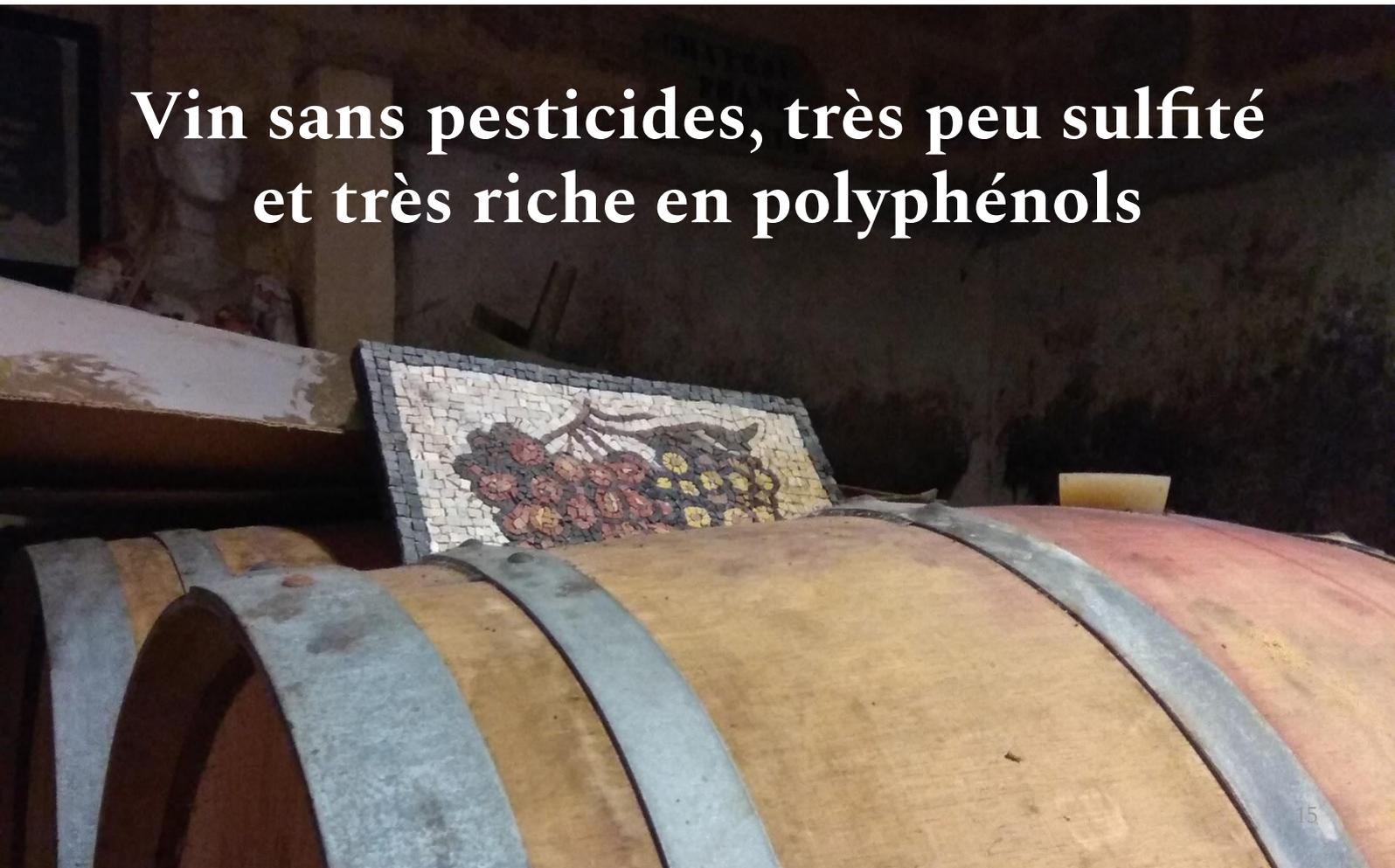
Le *Château Franc la Fleur* est un domaine viticole d'un hectare et demi en appellation Castillon Côtes De Bordeaux.

Le vignoble a été planté en 2001. Il est conduit par Christian Jacquement en Agriculture Biologique depuis la plantation, travail avec la lune, traitement de la vigne avec des macérations de plantes telles que les orties, la prêle et la fougère.

Le vignoble est constitué des trois cépages typiques du Bordelais, merlot 70 %, cabernet sauvignon 20% et cabernet franc 10%.

Les vins issus du *Château Franc la Fleur* sont reconnus et classés dans le Guide Hachette des Vins, La Revue du vin de France et Gault&Millau. Médaille d'or des vins Biologiques en 2005, 2007, 2009, 2010 et 2011.

**Vin sans pesticides, très peu sulfité
et très riche en polyphénols**



CHÂTEAU FRANC LA FLEUR 2015

BORDEAUX, Castillon Côtes de Bordeaux

« *Le Château Franc la Fleur 2015, année solaire s'il en fut, offre une robe densément pourpre. Au nez, le vin, aux arômes littéralement explosifs et palpables, convoque les mûres d'une haie cadurcienne des causses. Au palais, on retrouve ces baies sombres et âprement sucrées mais également les pruneaux doux et charnus. La bouche reste tout d'abord dominée par les notes fraîches et fruitées du merlot mais non ce grand vin, solaire, ne reste pas en si bon chemin. Cacao, cuir, poivre vous arrivent en vrac sur la langue en émoi. La structure complexe attendra avant que de livrer tous ses secrets, l'un d'entre eux étant qu'il est composé d'un tiers de franc, d'un tiers de sauvignon et d'un tiers de merlot.* »

Henry Clemens
JUNK PAGE



« *Un vin sublime, il s'arrache lors des dégustations, cela tient du fait qu'il est unique, une année chargée de soleil, un rendement au maximum, et un assemblage unique, un tiers de Merlot, un tiers de Cabernet Franc et un tiers de Cabernet Sauvignon... je suis le seul à avoir osé, c'est ma plus belle réussite.* »

Christian Jacquement

Les + produit

Vin sans pesticides, très peu sulfité et très riche en polyphénols.

Domaine : Franc La Fleur

Année : 2015

Région : Bordeaux

Appellation : Castillon Côtes de Bordeaux

Classifications : Bio - Certifié AB

Degré alcoolique : 15%

Cépage : 1 tiers de Merlot, 1 tiers de Cabernet Sauvignon, 1 tiers de Cabernet Franc

Sol : Sablo-limoneux, graves en sous sol

CHÂTEAU FRANC LA FLEUR 2014

BORDEAUX, Castillon Côtes de Bordeaux

« Un élevage luxueux de vingt deux mois pour ce vin et ce sont pourtant les fruits, cerise, mûre et cassis qui dominent l'olfaction, agrémentés d'une délicate touche vanillée. Passé une attaque ronde et souple, la bouche se révèle ample et puissante, adossée à des tanins vigoureux, avant une finale légèrement confiturée témoignant d'une belle maturité des raisins. Un beau flacon de garde. »

Le Guide Hachette des Vins 2018

Les + produit

Vin sans pesticides, très peu sulfité et très riche en polyphénols.



« D'une très belle couleur marquée, nez sur des notes de vanille et d'épices.

En bouche ce vin présente des notes de fruits rouges, mûre, groseille et cassis.

Doté de tanins, longs et soyeux, les fruits rouges sont d'une belle persistance.

Un vin bien fait, très bel équilibre. »

Christian Jacquement

Domaine : Franc La Fleur

Année : 2014

Région : Bordeaux

Appellation : Castillon Côtes de Bordeaux

Classifications : Bio - Certifié AB

Degré alcoolique : 14%

Cépage : 65% de Merlot, 20% de Cabernet Sauvignon, 15% de Cabernet Franc

Sol : Sablo-limoneux, graves en sous sol

CHÂTEAU FRANC LA FLEUR 2013

BORDEAUX, Castillon Côtes de Bordeaux

Faibles rendements, vendange manuelle, vinification traditionnelle, élevage 12 mois en barrique de chêne Français. Ces différents procédés nous permettent l'élaboration d'un vin de grande qualité.

Le 2013 se caractérise par une couleur soutenue, un nez caramel sur des notes de fruits rouges.

L'attaque en bouche est ample puis s'ouvre sur des notes très fruitées et des tanins soyeux et élégants.

Les + produit

Vin sans pesticides, très peu sulfité et très riche en polyphénols.



« Un vin plaisir, au boisé très discret et qui présente des notes de fruits, mûre, groseille, cassis. »

Un vin peu tannique qui présente un bel équilibre et une belle longueur en bouche.

A partager entre amis. C'est pour moi le "vin des copains". »

Christian Jacquement

Domaine : Franc La Fleur

Année : 2013

Région : Bordeaux

Appellation : Castillon Côtes de Bordeaux

Classifications : Bio - Certifié AB

Degré alcoolique : 12,5%

Cépage : 60% de Merlot, 20% de Cabernet Sauvignon, 20% de Cabernet Franc

Sol : Sablo-limoneux, graves en sous sol





CHÂTEAU FRANC LA FLEUR CUVÉE MOUNA 2015

BORDEAUX, Castillon Côtes de Bordeaux

Le Château Franc la Fleur Cuvée Mouna 2015, année très solaire, offre une robe ample et d'un pourpre très marqué.

Son nez présente des notes de torréfaction. En bouche des arômes de pruneau sont remarquables. Ces arômes sont persistants et reviennent sur des notes de café.

Les + produit

Vin sans pesticides, très peu sulfité et très riche en polyphénols.



« Un vin sublime qui pourra évoluer pendant de longues années. »

Un équilibre parfait, une très belle réussite. »

Christian Jacquement

Domaine : Franc La Fleur

Année : 2015

Région : Bordeaux

Appellation : Castillon Côtes de Bordeaux

Classifications : Bio - Certifié AB

Degré alcoolique : 15%

Cépage : 100% Merlot

Sol : Sablo-limoneux, graves en sous sol



CHÂTEAU FRANC LA FLEUR CUVÉE MOUNA 2014

BORDEAUX, Castillon Côtes de Bordeaux

« *J'avais besoin d'une bouffée d'air* ». Christian, professeur de mathématiques, explique comment il a suggéré à ses beaux parents de planter de la vigne dans un parc de leur belle chartreuse du XVIII^e siècle, et comment il est devenu vigneron. Steiner et les principes de biodynamie, lui ouvrent des horizons nouveaux, ésotérique certes, mais dont il tire des leçons de naturalité qu'il va appliquer à son vignoble et à son vin.

Je suis très fier d'avoir découvert ce cru lilliputien comme il en existe quelques rares dans ce guide. Les vins sont d'une qualité exceptionnel que je classerai plutôt au niveau des grands Saint-Emilion que dans son AOC.

Le merlot de ce 2014 vibre dans le verre. Des ondes venues du ciel ou de la terre qui "dynamisent" le vin ? Peu importe, le vin est grand, propre... et abordable.

Cette cuvée Mouna, 100 % Merlot est tout en richesse aromatique et en finesse. A déguster pendant 10 à 12 ans.

Cette cuvée peut rivaliser avec de beaux Pomerol. Bravo ! »

Frack Dubourdieu
250 Grands Bordeaux Abordables



« *Vin doté d'une très belle couleur et présentant des arômes de vanille. En bouche la présence de fruits rouges est remarquable, mûre, groseille, cassis. Ces arômes sont d'une belle persistance et les tanins sont longs et soyeux. Très bel équilibre, un vin bien fait.* »

Christian Jacquement

Les + produit

Vin sans pesticides, très peu sulfité et très riche en polyphénols.

Domaine : Franc La Fleur

Année : 2014

Région : Bordeaux

Appellation : Castillon Côtes de Bordeaux

Classifications : Bio - Certifié AB

Degré alcoolique : 14%

Cépage : 100% Merlot

Sol : Sablo-limoneux, graves en sous sol







FRANC LA FLEUR



+33 6 71 26 83 92

franclafleur@orange.fr

franclafleurblog.wordpress.com

32 route de Villemartin

33350 Mouliets et Villemartin

France