



CHAMPAGNE

DUVAL-LEROY



Clos des Bouveries 2008 Premier Cru

Adossé au village de Vertus, le Clos des Bouveries, parcelle historique de la famille Duval-Leroy, s'enracine à mi-coteau avec une orientation plein Est.

Il bénéficie ainsi de conditions exceptionnelles qui lui confèrent un cycle végétatif des plus précoces et enrichit les baies d'une concentration intense pour une expression organoleptique hors-norme.

Pionnière, la Maison Duval-Leroy crée le concept de cuvée oeno-climatique. En effet, la cuvée Clos des Bouveries est millésimée et ce, chaque année. Reflet d'un terroir, d'un climat et du savoir-faire de notre Cheffe de Cave, ce parcellaire est vinifié pour moitié en fûts de chêne et l'autre moitié en cuves pour la pureté minérale.

La volonté de la maison :

« *Proposer des vins d'expression, riches d'émotions, à l'éclat incomparable.*

Des vins savoureux toujours en démonstration aromatique qui parlent le langage de leurs origines et de leurs terroirs. »

Terroir & cépages

Unique: La parcelle historique de la famille Duval-Leroy, 3,5 hectares de vignes de 60 ans d'âge, 100% Chardonnay.

Parcelle: Vertus, Clos des Bouveries.

2008: Une année très riche et exceptionnellement savoureuse. Nous avons pris plaisir à croquer les fruits mûrs et acidulés.

Vinification

- Vinification de précision avec séparation des origines
- Fermentation alcoolique à basse température
- Fermentation malolactique à 100%
- Levures : *Saccharomyces Cerevisae*
- Clarification naturelle, pas de collage
- Très peu de sulfites (environ 1/3 de la valeur autorisée)
- Vinification : 50% en fûts de chêne, apportant structure et texture pour une bouche riche et soyeuse.
- Vieillesse sur lies : 15 ans
- Dosage: 2 g/l

La dégustation



Jolie robe brillante aux reflets dorés. Les bulles sont très fines.



Les notes de fleurs de pêcher blanc sont rapidement dominées par la brioche grillée et le boisé noble, une touche de vanille et un soupçon d'eucalyptus rafraîchissant.



Attaque vive, précise, fine ; le corps du vin est structuré, racé et enrobé d'une vinosité soyeuse.

Le meilleur moment

11h courant Juin, au cœur du vignoble, quand les vignes sont le plus vigoureuses, et leur parfum inimitable.

L'accord parfait

Le crémeux d'une pomme de terre, la salinité d'un caviar et la touche herbacée d'une tagette réunis pour un accord subtil avec ce champagne.