



Maison de Champagne DUVAL-LEROY

Sortie pédagogique



Déroulement de la journée

5h30

Départ de Belfort direction Vertus

9h30

Arrivée des élèves de la MC
Sommellerie à Vertus

10h00 – 12h00

Visite des vignes du "Clos des
Bouveries"
Visite des pressoirs de Vertus et de
la cuverie
Visite de la zone de production ainsi
que du chai suivi d'une dégustation
de la cuvée "Clos des Bouveries"
2006 et 2007

12h00 – 13h30

Dégustation des vins clairs pour
l'élaboration des différentes cuvées
de Champagne de la maison Duval -
Leroy

13h30 – 15h00

Rencontre avec la famille Duval
Leroy et de ses coopérateurs ainsi
que de 6 MOF Sommeliers présents
sur le site ce jour pour l'élaboration
d'une cuvée MOF.

16h00

Départ de Vertus direction Belfort.

Vignes du "Clos des
Bouveries".







Dégustation

Dégustation de la cuvée "Clos des Bouveries" de deux millésimes différents : 2006 et 2007. Dégustation intéressante et surprenante : l'expression en nez et en bouche est totalement différente. La cuvée 2006 exprime des arômes plus racinaires et minéraux ainsi qu'un fruité exotique.



Zoom sur la zone de
production : du vin
tranquille au vin
effervescent

Les élèves ont eu la chance de voir la chaîne de production en marche. En effet, après avoir été élaboré en fût de chêne ou en cuve inox, les vins tranquilles assemblés ou non sont mis en bouteille de 75 cl.

Auparavant, les bouteilles étaient mises sur des pupitres. C'est grâce à l'action manuelle de l'homme que les bouteilles étaient tournées pour être mises sur pointe et ainsi stopper l'évolution du vin.

Aujourd'hui, les bouteilles sont placées couchées dans des casiers ou des gyro-palettes vont les faire "tourner" afin de les mettre sur pointe. L'évolution technologique a permis un gain de temps ainsi que de réduire les troubles musculo-squelettiques liés au travail répétitif.

Une fois mise sur pointe, le vin en bouteille n'évolue plus. C'est le moment de conditionner le vin avant sa commercialisation.

La chaîne de production se déroule en 8 temps :

1. Les impuretés sont concentrées au niveau du col de la bouteille, le col sera plongé dans un bain glacé de glycol (-27°C) afin de former un glaçon.
2. Le glaçon est expulsé par l'action de dégorgement
3. Ajout de liqueur de tirage
4. Ajout du bouchon en liège aggloméré, de la plaque de muselet et du muselet
5. Lavage des bouteilles
6. Etiquetage des bouteilles
7. Mise en carton
8. Mise sur palette des cartons

Tout au long de cette production, des techniciens vérifient le bon déroulement des différentes étapes.

Le Champagne va être stocké au minimum 3 à 6 mois avant d'être mis sur le marché.



Comment ne pas apprécier cet endroit ?





Dégustation des vins
clairs







Repas avec Madame
Carol Duval-Leroy, Louis,
Charles et Julien Duval
Leroy, la cheffe de cave,
les 6 MOF Sommeliers et
François Thiriât.



Asperges vertes sur
un feuilletage -
Petit Meslier 2005



Blanc de volailles,
écrasé de pommes
de terre, parmentier
de boeuf purée de
patates douces -
Femme de
champagne 2002



Délice de Rhubarbe
et coulis de fraises -
Rosé Prestige



Selfie final avant le retour à Belfort.

Des sourires sur les lèvres, des étoiles dans les yeux. Une journée riche en découverte et en partage.

Remerciements :

Les élèves de la classe de MC Sommellerie remercient chaleureusement la famille Duval-Leroy pour leur accueil, leur gentillesse et le temps qu'ils leur ont consacré afin de découvrir la maison et leur Champagne.

