

# 'Femme de Champagne' Grand Cru Brut non millésimé Champagne Duval-Leroy



La vigneronne Carol Duval et son maître de chai Sandrine Logette-Jardin se sont surpassées avec le Champagne Duval-Leroy 'Femme de Champagne' non millésimé. 95 points Falstaff et James Suckling félicitent cette cuvée de chardonnay et de pinot noir. Un Grand Cru Brut prestigieux !

Type	<b>Champagne</b>
Producteur	<b>Champagne Duval-Leroy</b>
Région	<b>Champagne</b>
Cépage	<b>Chardonnay Pinot Noir</b>
Dosage	<b>Brut</b>
Température	<b>10-12°C</b>
Degré d'alcool	<b>12 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'à cinq ans</b>
Élevage	<b>Méthode traditionnelle</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 95/100 Points Falstaff

« Une robe jaune-verte d'une moyenne intensité, des reflets argentés, une délicate mousse qui perdure. Des arômes subtils de nougat blanc et de fruit tropical jaune, un soupçon brioché, des notes discrètes de zeste d'orange. Un bouquet aux mille facettes. Juteux, élégant, une structure acide bien intégrée, des saveurs raffinées de pomme blanche. Des impressions de noix en finale. Long en bouche, à déguster de manière polyvalente, un beau potentiel de garde. » - Peter Moser et Gerhild Burkard

### 95/100 Points James Suckling

« Une cuvée de prestige puissante avec une bouche dense formée par de fines bulles. Le Champagne est très sec et phénolique, doté de tanins qui le rendent croquant et intense. Des arômes de pomme séchée, de pêche et de poire. Il aura besoin de quelques années pour

s'adoucir mais il est déjà délicieux. »

## Critiques et notes

### Robert Parker's Wine Advocate : 93 points

« Le vin s'ouvre sur un bouquet clair, frais et subtil de fruits blancs, avec des arômes d'agrumes qui reflètent la fraîcheur et la finesse du chardonnay. Un assemblage élancé et très élégant, juteux mais aussi crémeux et bien structuré, avec une finale longue et aromatique qui révèle la partie juvénile du pinot noir. Une belle salinité et des saveurs de thé vert (menthe) en arrière-goût. » - Stephan Reinhardt

## Note de la rédaction

Avize, Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger et Ambonnay sont les quatre communes classées Grand Cru les plus célèbres et les plus appréciées de l'appellation champenoise côte des Blancs. Les sols calcaires permettent au chardonnay de briller dans toute sa splendeur. Et c'est précisément de ces quatre Grands Crus que les raisins de ce prestigieux Champagne proviennent, dont le nom 'Femme de Champagne' annonce d'ailleurs la couleur. En effet, après la disparition de l'ancien patron de la maison lors d'un accident de la route en 1991, son épouse Carol Duval a pris la direction de la propriété. La particularité : à cette époque, un autre femme était à la tête du chai. En l'occurrence Sandrine Logette-Jardin. Avec la cuvée 'Femme de Champagne', les deux femmes ont créé en commun un effervescent de haute volée. Dominé par le chardonnay, seul le moût obtenu naturellement à partir des meilleurs raisins est utilisé et vinifié avec le plus grand soin. C'est ainsi que naissent les vins de réserve incroyablement élégants et dignes de vieillir, lesquels sont ensuite traités dans la cuvée non millésimée capable de vieillir en bouteille pendant au moins huit ans. Nous avons là un Champagne exceptionnel et authentique qui a bien mérité ses 95 points décernés respectivement par le guide Falstaff et l'expert James Suckling !

## Note de dégustation

La cuvée 'Femme de Champagne' arbore une robe jaune paille brillante. Le bouquet séduit d'emblée avec des arômes voluptueux d'agrumes, de croûte de pain frais et de brioche. S'ensuivent des accents d'abricot, de pêche, de coing et de fleur blanche. Le spectacle de complexité se poursuit en bouche. Viennent s'y ajouter des saveurs de noisette grillée ainsi qu'un soupçon de chèvre-feuille et de zeste d'orange, lesquels conviennent parfaitement avec les fines et dynamiques bulles et la texture soyeuse du Champagne, lequel perdure des minutes entières au palais avec ses nuances subtiles.

## Accords mets & vin

Un apéritif parfait ou pour trinquer dans des moments très particuliers. Des fruits de mer seront également un excellent accompagnement de ce beau Champagne.

## Domaine

### La gente féminine champenoise

La maison de Champagne Duval-Leroy a vu le jour en 1859, suite à la fusion des deux petites exploitations de Jules Duval et d'Édouard Leroy. Jusqu'à aujourd'hui, elle se trouve en possession familiale des Duval. C'est notamment sous la direction de Roger Duval que le

domaine est devenu au 20ème siècle l'un des meilleurs de l'appellation côte de Blancs. Après le décès soudain de Jean-Charles Duval en 1991, son épouse, d'origine belge, Carol Duval a guidé la maison avec une énergie inépuisable vers l'avenir. De la même manière que quelques autres veuves champenoises l'ont fait. Elle bénéficie depuis longtemps du soutien de l'une des rares maîtres de chai de la gente féminine en Champagne, Sandrine Logette-Jardin. À l'heure actuelle, elle travaille avec ses trois fils Julien, Charles et Louis.

La maison Duval-Leroy cultive 200 hectares de vignes, notamment dans les parcelles Grand Cru de la côte des Blancs. Les vignobles sont progressivement convertis vers une viticulture biologique et certifiés en conséquence. Aux côtés des cuvées classiques, Carol Duval produit quelques spécialités comme un Champagne mono-cépage à partir du rare raisin petit meslier, ainsi que des Champagnes parcelnaires de Cumières, Bouzy et du Clos des Bouveries. La cuvée 'Prestige' en blanc et en rosé s'appelle 'Femme de Champagne' et est dédiée à toutes les femmes fortes de la région qui ont marqué cette dernière de manière durable.

## **Un Champagne à l'image de son domaine**

Le Champagne Duval-Leroy 'Femme de Champagne' Grand Cru Brut non millésimé est une cuvée de chardonnay (80 %) et de pinot noir (20 %). Les raisins de chardonnay proviennent des communes classées Grand Cru Avize, Chouilly et Le Mesnil-sur-Oger, tandis que le pinot noir vient d'Ambonnay. Après les vendanges manuelles sélectives, les baies ont été égrappées et ont lentement fermenté. Ensuite, la tête de cuvée (le moût obtenu naturellement qui s'écoule librement) a été traitée pour ce vin effervescent prestigieux. 86 % du jus ont fermenté en cuves inox, le reste en fûts de chêne. Une fois assemblé, le vin a été soumis à la seconde fermentation traditionnelle en bouteille. Il s'y est alors reposé pendant huit ans sur lies avant le dégorgement et un dosage de 5 grammes par litre.