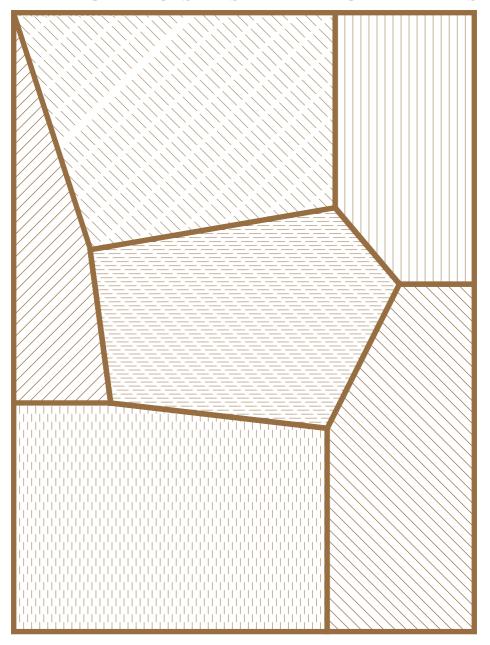
PRÉCIEUSES PARCELLES



C H A M P A G N E

DUVAL-LEROY





LAMAISON DUVAL-LEROY

P. 6

LA RELÈVE EN CHAMPAGNE

P. 8

LES PRÉCIEUSES PARCELLES

P. 10

CLOS DES BOUVERIES 2006

P. 12

PETIT MESLIER 2005

P. 14

CUMIÈRES 2005

P.: 16

BOUZY 2005

P. 18

LA MAISON DUVAL-LEROY



Notre histoire s'écrit depuis 1859, date à laquelle les familles Duval et Leroy s'associent. Deux états d'esprit, l'un vigneron, l'autre négociant, s'engagent pour créer un style unique.

Cet héritage témoigne aujourd'hui de l'excellence de la Maison qui a préservé ce savoir-faire artisanal, un héritage précieux lui donnant la précision d'un vigneron à l'échelle d'une Grande Maison.

Pionnier dans l'expression du terroir, dès 1911, Raymond Duval-Leroy fut le premier à élaborer un Champagne Premier Cru, une révolution officialisée par la création de l'échelle des crus. Depuis, ces valeurs de rigueur et de précision, portées par Carol Duval-Leroy et ses fils Julien, Charles et Louis, convaincus que le progrès fait avancer la qualité, encouragent la Maison à toujours investir dans des méthodes d'avant-garde.

Un pari gagnant puisque la Maison n'a cessé de s'illustrer pour faire de l'excellence sa signature.



6

LA RELÈVE EN CHAMPAGNE



Incarnant la dernière grande Maison familiale et indépendante, exclusivement dédiée à la création de champagne, la famille Duval-Leroy imprime son éthique et sa volonté de partager sa passion. Son idéal repose sur 3 grands principes :

Une viticulture durable : protéger, perfectionner, transmettre, autant de valeurs qui assurent une conduite singulière de la vigne qui est certifiée Haute Valeur Environnementale.

Une quête de naturel : un chai pensé pour la vinification des grands champagnes, un savoir-faire unique où la recherche de pureté se traduit par l'exclusion des produits œnologiques d'origine animale. Une dégustation inoubliable : la fraîcheur comme constante, la finesse des bulles comme signature.

Le Champagne Duval-Leroy est un summum de complexité où technicité, innovation et tradition se répondent pour offrir le meilleur.

8



g

GAMME PRÉCIEUSES PARCELLES —

LES PRÉCIEUSES PARCELLES



« La plus belle expression d'un terroir d'exception »

Contrairement à d'autres Maisons qui délaissent le travail de la terre et du vin au profit de l'image, la famille Duval-Leroy se bat pour une certaine idée du champagne, plus personnelle, plus intime, plus exclusive, un champagne qu'elle aime.

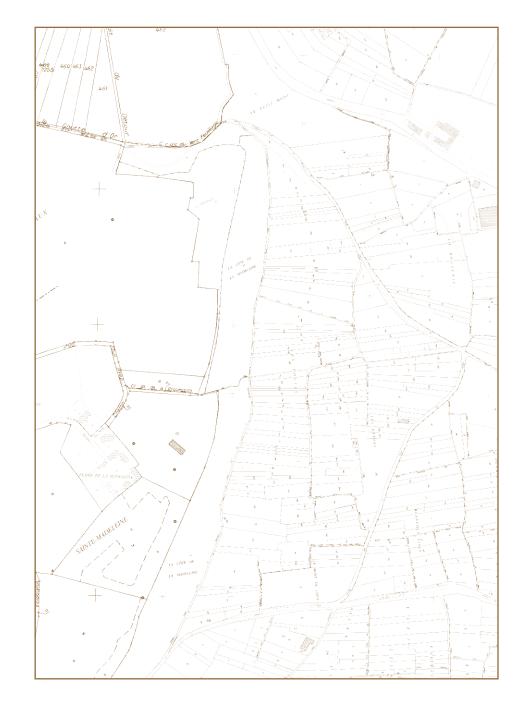
Ce projet si important et palpitant débute lors de l'exceptionnelle vendange 2002 où nous isolons la parcelle du Clos des Bouveries pour la première fois. Depuis, chaque année, les membres de la famille sélectionnent leurs quatre parcelles coup de cœur pour sublimer leur caractère complexe, infini et fascinant.

Une sélection vivante qui s'adapte et évolue dans le temps selon les goûts et les envies de Carol, Julien, Charles et Louis.

«Les précieuses parcelles, c'est notre façon de remercier le sol, notre bien le plus précieux, en le laissant s'exprimer, mais aussi de souligner le travail de l'œil et l'intelligence de la main qui sculptent la vigne pour qu'elle offre ce qu'elle a de meilleur. »

Les quatres précieuses parcelles selectionnées :
Clos des Bouveries 1er Cru 100% Chardonnay :
l'expérience oenoclimatique
Petit Meslier : la renaissance d'un cépage oublié
Bouzy Grand Cru 100% Pinot noir :
le contrepied de la « Maison du Chardonnay »
Cumières 1er Cru 100% Pinot noir :
la dynamique de l'Agriculture Biologique

En cave, la plus belle collection de vin de champagne d'une même Maison qui attend la maturité pour être dévoilée...



10

CLOS DES BOUVERIES MILLÉSIME 2006

SÉRIE LIMITÉE À 15888 BOUTEILLES

48° 54' 18,677'' Nord		3° 59' 57,213" Est	
CÉPAGE	CHARDONNAY PREMIER CRU VIGNES D'UN ÂGE MOYEN DE 60 ANS		
DOSAGE	EXTRA BRUT		
NATURE DU SOL	RENDZINES SUR CRAIE ET SILEX		
VENDANGES	MANUELLES LE 15 SEPTEMBRE,		
	DE BELLES GRAPPES D'ENVIRON 1KG		
ÉLEVAGE	À LA FOIS EN FÛTS DE CHÊNE ET EN CUVES TRADITIONNELLES		
ŒIL	ROBE JAUNE AUX REFLETS ARGENT		
NEZ	NOTES DE POIRE ET DE CITRON		
PALAIS	TEXTURE DENSE ET SOYEUSE		

NOTES DE DÉGUSTATION PAR SANDRINE LOGETTE-JARDIN, CHEF DE CAVE

« Une très belle concentration pour cette cuvée qui offre une subtile pointe d'eucalyptus caractéristique de ce terroir. »



LE CHOIX DE CAROL DUVAL-LEROY

« Un choix de cœur pour cette parcelle historique de la Maison. Idéalement situé, le Clos des Bouveries domine le village de Vertus, offrant une vue magnifique sur la vallée. »



CUMIÈRES AB MILLÉSIME 2005*

SÉRIE LIMITÉE À 5648 BOUTEILLES

49° 4' 19,43" Nord		3° 55' 36,285" Est
CÉPAGE	PINOT NOIR PREMIER CRU	
DOSAGE	BRUT	
NATURE DU SOL	ARGILO-CALCAIRE	
VENDANGES	MANUELLES AU DÉBUT DE LA 2 ^{ème} QUINZAINE DE SEPTEMBRE POUR DES GRAPPES	
	AU BEL ÉQUILIBRE SUCRES/ACIDES	
ÉLEVAGE	EN FÛTS DE CHÊNE	
ŒIL	ROBE À LA TEINTE OR	
NEZ	NEZ PUISSANT, RICHE ET COMPLEXE AUX NOTES DE FRUITS SECS, VANILLE ET FRUITS CONFITS	
PALAIS	BELLE ATTAQUE, TRAME SERRÉE ET VINOSITÉ PROFONDE	

NOTES DE DÉGUSTATION PAR SANDRINE LOGETTE-JARDIN, CHEF DE CAVE

« Ce vin libère un bouquet marqué par la concentration du Pinot Noir, vinifié en totalité en fûts de chêne, lui apportant force et élégance. Un vin d'une grande profondeur. »



LE CHOIX DE JULIEN DUVAL-LEROY

« Les vignes produisent des rendements plus faibles qu'en viticulture traditionnelle, ce qui implique une concentration matière dans les baies très élevée. Elle est source de complexité du vin et d'expression totale du terroir. »

*VIN ISSU DE RAISINS PRODUITS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIÉ PAR ECOCERT FR-BIO-01



PETIT MESLIER MILLÉSIME 2005

SÉRIE LIMITÉE À 988 BOUTEILLES

49° 4' 56, 546" Nord		3° 50'27,646'' Est	
CÉPAGE	PETIT MESLIER		
DOSAGE	EXTRA BRUT		
NATURE DU SOL	ARGILEUX		
VENDANGES	MANUELLES LE 20 SEPTEMBRE POUR DE BELLES GRAPPES À LA MATURITÉ PARFAITE		
ÉLEVAGE	EN FÛTS DE CHÊNE		
ŒIL	ROBE JAUNE DORÉE		
NEZ	NOTES AROMATIQUES DE RHUBARBE ET D'ORTIE BLANCHE COMPLÉTÉES		
	PAR DES NOTES ÉPICÉES LIÉES	À LA VINIFICATION SOUS BOIS	
PALAIS	ATTAQUE INCISIVE ET TRANCHANTE À LA FINALE SOYEUSE		

NOTES DE DÉGUSTATION PAR SANDRINE LOGETTE-JARDIN, CHEF DE CAVE

« Une expression variétale de ce champagne mêlant fraîcheur et acidité. Ce cépage, originaire de l'Est de la France implanté en Champagne dans la Vallée de la Marne et dans l'Aube, donne des raisins blancs à peau jaune dorée. Son jus est frais et parfumé à la fois. Il dévoile des notes de rhubarbe qui évoluent vers l'ortie blanche en fermentation alcoolique.»



LE CHOIX DE CHARLES DUVAL-LEROY

« Une curiosité offerte aux amateurs de champagnes hors normes qui nous amène à nous questionner sur ce cépage d'antan. Le champagne d'hier sera-t-il le champagne de demain ? »



BOUZY MILLÉSIME 2005

SÉRIE LIMITÉE À 3258 BOUTEILLES

49° 4′ 47,093" Nord		4° 8' 47,05" Est	
CÉPAGE	PINOT NOIR GRAND CRU		
DOSAGE	NATURE		
NATURE DU SOL	ARGILO-CALCAIRE		
VENDANGES	MANUELLES LE 18 SEPTEMBRE POUR DES BAIES IDÉALEMENT CONCENTRÉES		
ÉLEVAGE	EN FÛTS DE CHÊNE		
ŒIL	OR ANTIQUE		
NEZ	NOTES DE BLÉ MÛR, FRUITS CONFITS ET CANNELLE		
PALAIS	ARÔMES COMPLEXES MÊLANT LE FIN TOASTÉ DE LA BARRIQUE		
	À LA MATURITÉ DU PINOT		

NOTES DE DÉGUSTATION PAR SANDRINE LOGETTE-JARDIN, CHEF DE CAVE

« Bouzy 2005, ce sont des raisins d'exception et d'une belle concentration vinifiés en totalité en fûts de chêne pour affirmer et mettre en exergue cette belle matière. »

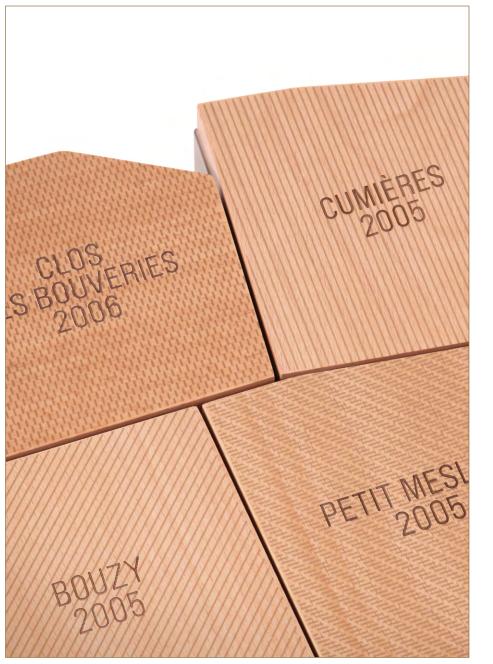


LE CHOIX DE LOUIS DUVAL-LEROY

« Un vin d'exception offrant richesse, équilibre et maturité. Bouzy 2005 est la cuvée spéciale «amateur averti». En bref, un vin avec de la mâche, une trame ferme et des bulles fruitées. »











DUVAL-LEROY

69, avenue de Bammental
CS 20037 - 51130 VERTUS - France

T: +33 3 26 52 10 75

F: + 33 3 26 52 37 10

M : champagne@duval-leroy.com