

Duval Leroy

Clos des Bouveries - 2005

Origine

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 optimale.

Assemblage

100% Pinot Noir Grand Cru

Dosage

/

Accord Mets et Vins

L'accord Parfait

Ombre chevalier, thé vert, paté en croûte
Vieux beaufort d'été

L'accord Insolite

Poêlée de sot l'y laisse
Rognons de veau flambés au champagne



Dégustation

Pionnier dans le développement durable du vignoble, la Grande Maison Duval-Leroy crée le concept de cuvée oeno-climatique. En effet, la cuvée Clos des Bouveries est millésimée chaque année. Le vin est le témoin des impacts du climat sur la Champagne et montre l'effet de ses mutations à moyen et long termes.

Ce champagne est le reflet d'un terroir, d'un climat et du savoir-faire de notre Chef de Cave. Mono-parcellaire, mono-cépage, le Clos des Bouveries est vinifié pour moitié en fûts de chêne pour son apport en notes finement boisées et l'autre moitié en cuves pour la pureté minérale.

Ce millésime 2005 est le résultat du climat sur la vigne. En effet, l'année 2005 a été marquée par une alternance de périodes calmes de croissance de la vigne et de pousses plus actives. Après un hiver sec, le débourrement a débuté le 13 avril. Grâce à des températures supérieures à la moyenne décennale, la floraison débuta le 14 juin, la véraison le 8 août et les vendanges le 15 septembre. Un cycle végétatif très proche de celui du millésime 2002. Ces conditions climatiques ont permis d'obtenir une récolte saine marquée par un bel équilibre sucres-acides.

Ainsi, ce Champagne Clos des Bouveries 2005 offre ses reflets argent nuançant sa robe jaune-vert. Aux arômes de citron et de poire, agrémentés d'une subtile pointe d'eucalyptus, succèdent de fines notes fumées.

C'est un vin à la minéralité pointue et à la texture dense et soyeuse.