

DUVAL - LEROY

Duval-Leroy is, samen met Bollinger, Louis Roederer en Gosset, een compleet familiebedrijf gebleven. Binnen 7 jaar zal Champagne Duval-Leroy 150 jaar bestaan: de oprichting dateert van 1859, toen de reeds bestaande bedrijven van Jules Duval en Edouard Leroy samen fuseerden. Net zoals de hoger geciteerde champagnehuizen, is Champagne Duval-Leroy zelf eigenaar van een indrukwekkend patrimonium wijngaarden, samen 150 hectare groot. Ingevolge de permanente groei van de afzet, een bijzonder eerlijke maatstaf voor kwaliteit en succes, volstaat de opbrengst van deze wijngaarden voor amper 25% van de behoeften. Naast de eigen opbrengst beschikt Duval-Leroy over meer dan 400 hectare contractteelt om in haar noodzakelijke bevoorrading van druiven te voorzien.

In de Champagnestreek wordt ten tijde van de druivenoogst door elke producent een scrupuleuze zorg aan de dag gelegd opdat de druiven zo snel mogelijk zouden geperst worden. Kwaliteitszorg begint immers bij de aanvang van het productieproces, zodat een mogelijke oxydatie van het sap angstvallig wordt vermeden. Opdat het persen zo snel mogelijk zou geschieden, heeft Duval-Leroy in de loop der jaren geïnvesteerd in 18 persen, waarvan 3 volledig automatisch met een capaciteit van 8000 kilo druiven, wat het dubbele is van de traditionele persen. Op de jaarlijkse topdagen verwerken deze 18 persen samen circa 400.000 kilogram druiven. Deze persen staan zo dicht mogelijk opgesteld bij de wijngaarden van herkomst, namelijk in Vertus, Bligny, Chouilly, Sézanne en Beaunay.

In de roestvrij stalen tanks die onder permanente temperatuurcontrole staan kan 80.000 hectoliter stille wijn bewaard worden. Voor de bereiding van het Grand Cru-gamma worden ook eikenhouten vaten gebruikt.

Voor het rijpingsproces van de tweede gisting op de fles beschikt Duval-Leroy over twee kelders: één in Vertus met een capaciteit van 7 miljoen flessen en één in de krijtrotzen van Châlons-sur-Marne met een capaciteit van 9 miljoen flessen, opgeslagen in 6-kilometergangen. Hier blijven de flessen Champagne minimum 2 tot minimum 7 jaar liggen bij een constante temperatuur van 11° Celsius.

In 1985 trouwde onze Belgische CAROL NILENS uit Ukkel met Jean Duval, erfgenaam van Champagne Duval-Leroy. Zes jaar later, in 1991, stierf haar echtgenoot, geheel onverwacht. Carol moest de leiding van het champagnehuis plots overnemen, maar zij slaagde wonderbaar in haar taak. Op 7 juli 1994 ontving Champagne Duval-Leroy het Europees ISO 9002-Certificaat. Dit was een complete primeur: niet alleen in de Champagnewereld, maar ook voor de gehele Franse wijnproductie! "Kwaliteit" was, is en blijft een permanente opdracht bij Duval-Leroy!

Carol Duval wordt in haar vaderland België niet vergeten: op 29 november 2000 werd zij opgenomen in de Kroonorde. Meer over haar en haar champagnes: www.duval-leroy.com

