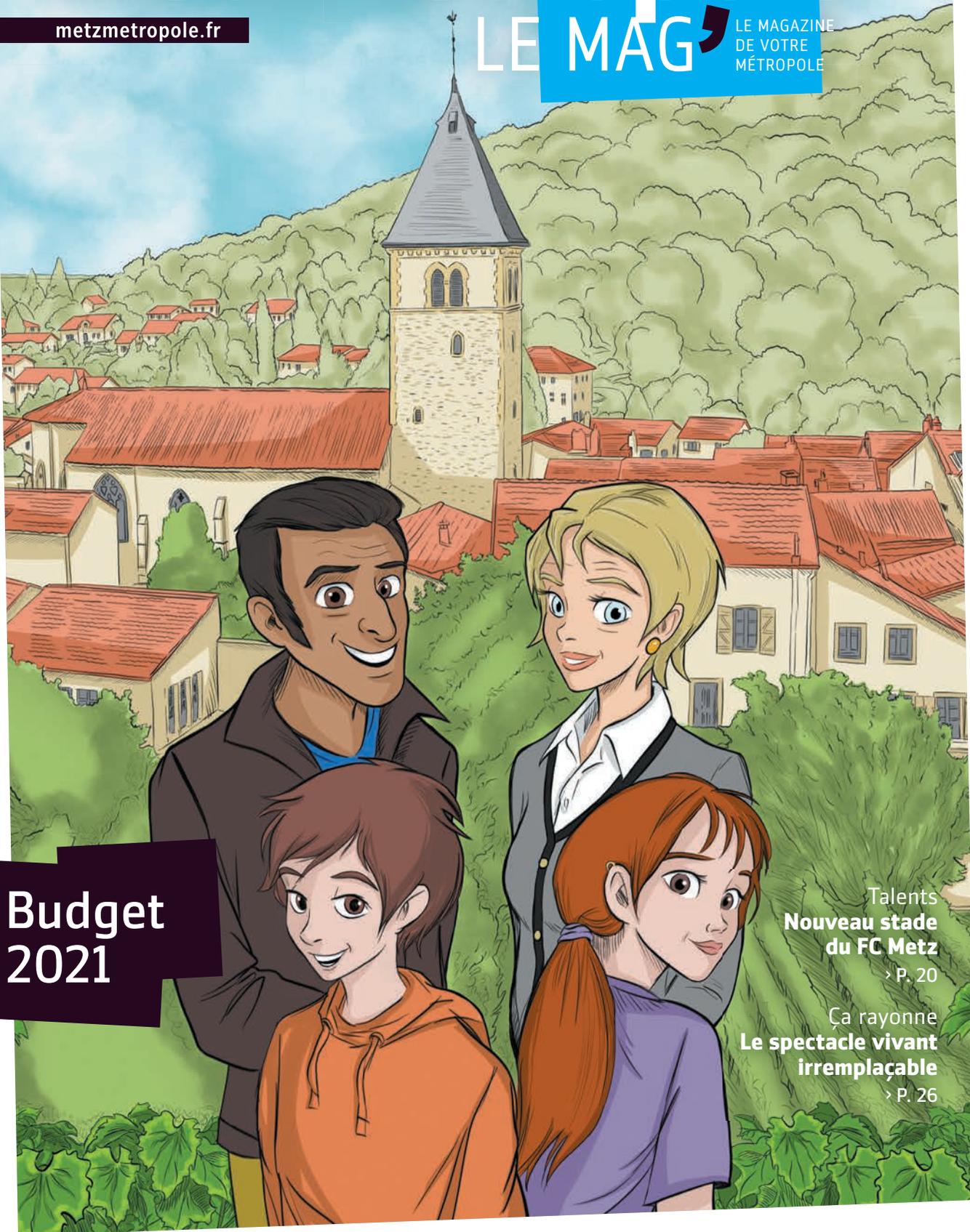


Metz Métropole

metzmetropole.fr

LE MAG

LE MAGAZINE
DE VOTRE
MÉTROPOLE



Budget 2021

Talents
**Nouveau stade
du FC Metz**
> P. 20

Ça rayonne
**Le spectacle vivant
irremplaçable**
> P. 26

Le vignoble Molozay s'étend sur 14 hectares et sept villages, de Scy-Chazelles à Vic-sur-Seille. Les vins Château de Vaux - AOC Moselle sont produits en agriculture bio depuis 2009. L'entreprise conserve son siège et son activité agricole à Vaux.

Marie-Geneviève et Norbert Molozay accompagnés de leur fils Théophile dans leurs nouvelles caves de Scy-Chazelles

ACTIVITÉ VITICOLE, SCY-CHAZELLES

Un nouvel écrin pour les vins Molozay

Les crus du Château de Vaux développent désormais leurs arômes dans un grand chai à Scy-Chazelles. La famille Molozay a installé ici ses fûts de chêne clair et accueille les amateurs dans son nouveau caveau.

Ancienne maison des vins de l'Armée pendant l'annexion, la bâtisse de caractère située rue de Moulins à Scy-Chazelles a aussi abrité les réserves archéologiques régionales. Lorsque celles-ci sont déplacées à Metz en 2018, les vigneron de Vaux s'intéressent au potentiel du site, « *unique en Lorraine. Lorsque l'on a visité on n'en revenait pas* », confie Marie-Geneviève et Norbert Molozay.

Le couple acquiert la propriété en 2019 et entreprend des travaux de réhabilitation importants un an plus tard, en plein confinement. Il a fallu notamment décaisser le sol et créer des murs. Aujourd'hui, depuis le vaste caveau de vente aménagé au rez-de-chaussée, on aperçoit par une baie vitrée les grandes cuves inox prêtes à accueillir les récoltes qui arrivent dans de petites caisses. « *Au moment des vendanges les*

clients pourront assister à la vinification. Pour la première fois nous placerons aussi les pressoirs à l'intérieur, ce qui n'était pas possible à Vaux », précise Norbert. La surface permet également davantage de stockage, point important pour la production qui est passée de 30 000 à 90 000 bouteilles annuelles en deux décennies.

PART DES ANGES ET VINS EFFERVESCENTS

Cœur névralgique du domaine, six immenses caves voûtées s'étirent sous le parking. Le nectar y est élevé en fûts de 600 litres. Le chêne de ces barriques prometteuses est sélectionné en Moselle, dans les forêts de Gravelotte entre autres. Les spécialistes précisent les conditions idéales : « *Une source traversante permet de maintenir le*

taux d'humidité et ainsi de diminuer la "part des anges". » Jolie expression, bien connue dans l'univers des vins, qui désigne l'évaporation.

Le couple d'œnologues avoue avoir patienté dix ans pour que ses vignes révèlent toutes leurs qualités. « *Ici on a trouvé un écrin à la taille de notre travail* », se réjouissent-ils.

La première vinification dans le grand chai de Scy-Chazelles aura lieu sur le millésime 2022. Du côté des vins effervescents, la prise de mousse a commencé. La production de ces crus festifs, qui seront disponibles fin 2021, est à nouveau possible dans ce site plus grand et plus fonctionnel.

Toutes les informations
chateaudevaux.com

