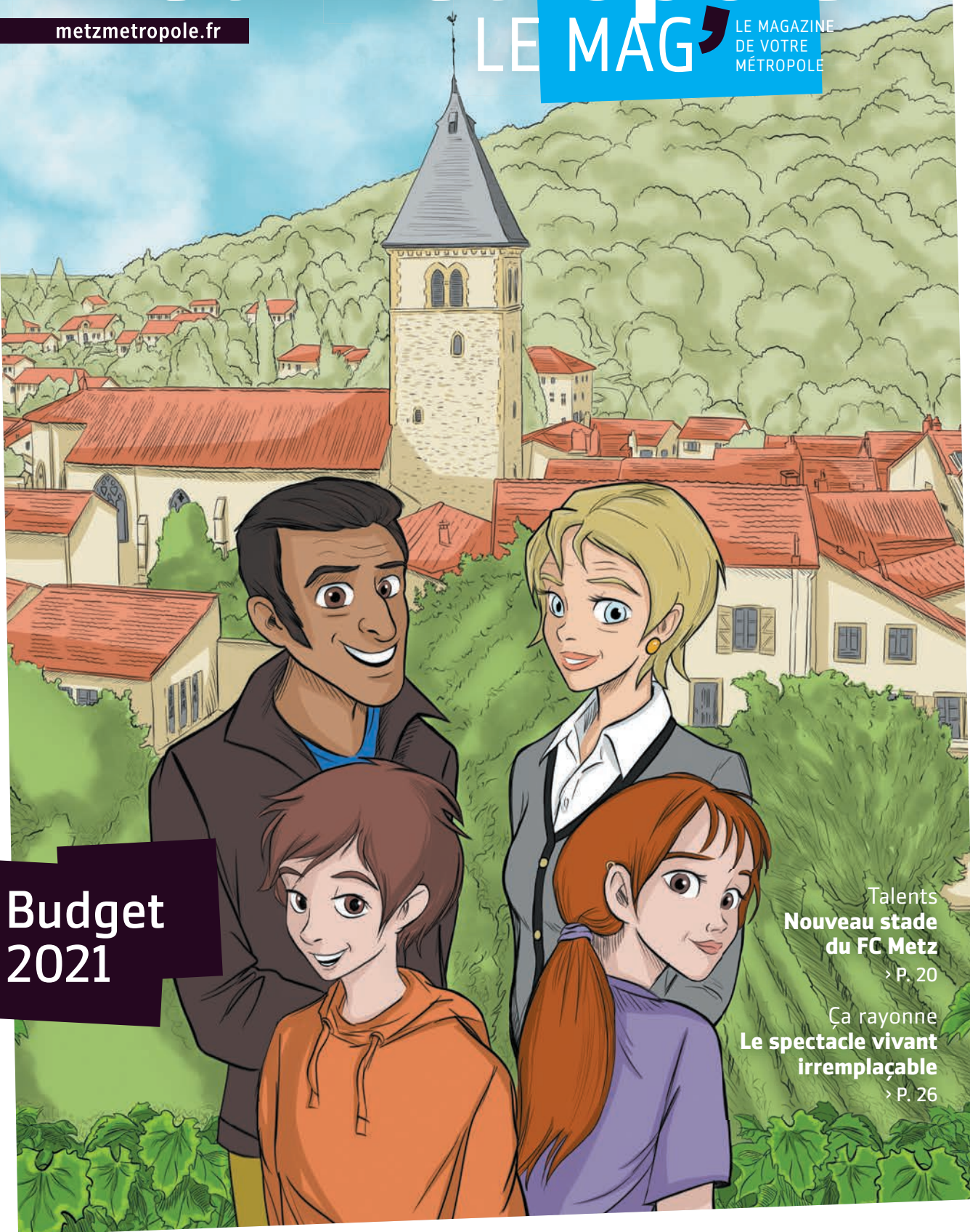


# Metz Métropole

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](http://chateaudevaux.com)

