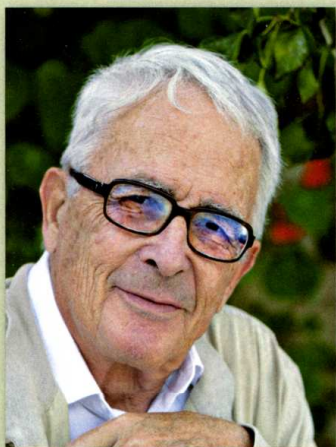


Un terroir d'exception 12 producteurs



Un souvenir inoubliable?

«Je n'oublierai jamais le millésime 1983 – le premier que j'ai produit après que j'eus laissé tombé ma profession de juriste pour suivre ma vocation et m'immerger dans ma passion pour le vin en reprenant le domaine familial... Mais aromatiquement, ma référence absolue, c'est le millésime 1990: la perfection!»

LOUIS-PHILIPPE BOVARD

Nul autre que lui, ou presque, n'a introduit autant de cépages (sauvignon blanc, chenin, merlot et syrah) à Lavaux – ni n'a autant que lui le chasselas dans la peau. «Le chasselas est un virus», professe ce grand seigneur du Dézaley, chercheur infatigable et fondateur du Conservatoire du chasselas, une précieuse collection ampélographique de toutes les variétés connues de chasselas. Des 16 hectares du domaine familial, 4,5 sont complantés sur le prestigieux Grand Cru où «poussent des vins de niveau international – pour autant que l'on veuille bien leur laisser le temps de s'exprimer. Le Dézaley est un des vignobles mythiques d'Europe.» Innovant, remettant sans cesse en question les coutumes ancestrales et pourtant profondément attaché à la tradition, l'inspirateur de l'Etude des terroirs vaudois prouve d'année en année avec son célèbre Dézaley La Médinette, ce dont est capable ce fabuleux terroir. Pour autant bien sûr que toutes les conditions soient réunies. Ce qui signifie: retour à d'anciennes sélections de chasselas, peu productives mais hautement qualitatives, taille sévère, production inspirée des préceptes de la biodynamie, petits rendements pour préserver une acidité racée, parfaite maturité du raisin, fermentation lente sur lies en foudre de bois, bâtonnage régulier, mise en bouteille au minimum après 9 à 14 mois d'élevage. Le résultat: un grand vin de gastronomie, avec du caractère, un fort potentiel de garde et d'une parfaite finesse. Que souhaite Louis-Philippe Bovard à l'avenir pour le Dézaley? «Qu'il y ait toujours des vigneronns qui le valorisent, se montrent dignes de ce terroir – et sachent conférer une âme à ce vin.»