



Louis-Philippe Bovard

Domaine Louis Bovard (16 ha)

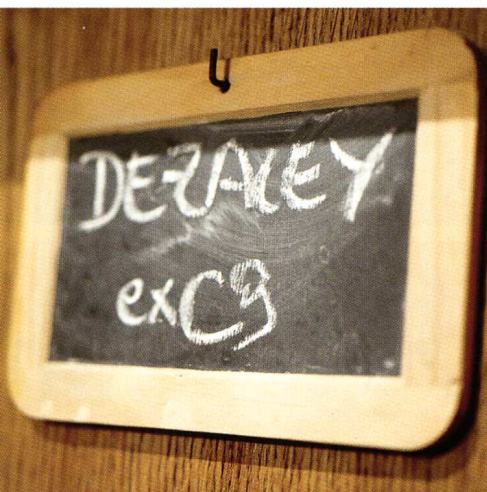
Région: Lavaux (Cully)

Encépagement: chasselas (70%),
merlot, syrah, sauvignon, chenin

42

Il représente la 10^e génération de ce domaine familial. Autant dire que Louis-Philippe Bovard ne peut qu'incarner les valeurs traditionnelles du terroir viticole du canton. Et s'il a décidé l'année dernière de créer un conservatoire du chasselas sur les hauteurs de Rivaz, c'est pour redonner ses lettres de noblesse à ce cépage typiquement vaudois. Ce retour aux sources ne l'a toutefois pas empêché de diversifier l'encépagement de son domaine de Lavaux. « *Les habitudes de consommation ont changé et mes amis cuisiniers m'ont conduit à imaginer des vins plus structurés pour accompagner des repas, plutôt que des vins d'apéritif* », explique-t-il. Ses vins, élaborés par Philippe Meyer, son œnologue d'origine alsacienne, sont d'ailleurs plébiscités par de nombreux grands chefs en Suisse. Louis-Philippe

Bovard en assure lui-même la commercialisation. L'avenir des vins vaudois? « *Il faut être bon, sinon on n'existe pas* », affirme-t-il. Et de souligner la véritable révolution qualitative qui s'est opérée dans le vignoble suisse depuis une vingtaine d'années. « *Les Vaudois restent les maîtres du chasselas en Suisse et dans le monde.* » Et même si, pour les autres cépages, la concurrence est rude, il demeure confiant « *grâce au potentiel exceptionnel de la viticulture de notre pays* ». Les qualités d'un vigneron? « *Garder son indépendance et avoir la curiosité de regarder ce qui se passe ailleurs* », conclut-il. ■



« Il faut être bon,
sinon on n'existe pas. »