

DÉZALEY MÉDINETTE, LOUIS BOVARD 10 JAHRGÄNGE



Der Dézaley Médinette aus dem Maison Rose von Louis-Philippe Bovard in Cully zählt zu den wenigen Ikonen, die der Schweizer Weinbau bislang hervorgebracht hat. Seine markante Erscheinung verdankt er der Darstellung von Bacchus, wie er am Mythenspiel der Fête des Vignerons 1905 aufgetreten ist. Die Zeichnung, sie erinnert an Jugendstil, zeigt einen in neckisches Leopardenfell gekleideten Jüngling, der dem Betrachter heiter zugprostet – unverkennbar mit einem Kelch Dézaley Médinette. Vor- wie Rücketikette zeigen nicht mit Ansprüchen: «Grand Cru», «Le plus fin des Vins Suisses», «Une classe à part». Bis Jahrgang 2004 wird jeder Jahrgang auf der Rücketikette geschmacklich beschrieben, ab Jahrgang 2005 gibts nur noch einen sich wiederholenden Text: «Recht intensive Noten von Honig und weissen Blüten. Im Gaumen reichhaltig, weich, mit Honignoten und einem wunderbar frischen, mineralisch geprägten Finale.» Bemerkenswert der Hinweis zur Trinktemperatur: Zu servieren bei 14 bis 16 Grad Celsius. Der Wein aus der Sammlung Mémoire des Vins Suisses nimmt für sich in Anspruch, ein «vin de garde» zu sein. Das hat sich grundsätzlich bestätigt, wenn es auch nicht für alle Jahrgänge und in gleichem Masse gilt. Auffallend ist die Heterogenität der verkosteten Serie, das ist bei subtilen Terroirweinen nichts Aussergewöhnliches, hat aber auch mit dem häufigen Kellermeisterwechsel zu tun. Vier verschiedene Cavistes zeichnen für die zehn Jahrgänge verantwortlich. *sk*

2009 DÉZALEY MÉDINETTE

Louis Bovard, Cully
Sehr fruchtige, aromatische Nase, frisch. Am Gaumen dicht im Antrunk, Spannkraft, saftiges, rassiges Finale. Ein ausgesprochen harmonischer Wein von attraktiver Mineralität, Finesse und Frische.

17/20 trinken –2019

2008 DÉZALEY MÉDINETTE

Louis Bovard, Cully
Verschlossene Nase, vegetabile Noten, Hauch grüner Spargel, leicht reduktiv. Am Gaumen schlank und etwas hart im Antrunk, leicht bitter und trocknend im Mittelteil und Finale, etwas süsser Nachhall. Ein strenger, noch verschlossener Jahrgang.

15/20 trinken –2013

2007 DÉZALEY MÉDINETTE

Louis Bovard, Cully
Offenes, attraktives Bouquet von mittlerer Intensität. Reife Aromen, Birne, Hauch exotischer Früchte. Am Gaumen füllig, fast etwas breit im Antrunk, warm, kräftig, langes, etwas alkoholisch wirkendes Finale mit leichten Bitternoten. Ein voluminöser, aber wenig finessenreicher Médinette.

16/20 trinken –2013

2005 DÉZALEY MÉDINETTE

Louis Bovard, Cully
Erstmals Noten eines gereiften Weines. In der Nase laktischer Charakter, aber auch Feuerstein.

Am Gaumen mittlere Fülle, im Antrunk Säure im Vordergrund, im Mittelteil und Finale Noten kandierter Früchte, angenehm trocken endend, Haselnussnote. Ein kraftvoller Médinette mit Potenzial.

16/20 trinken –2018

2004 DÉZALEY MÉDINETTE

Louis Bovard, Cully
Hocharomatisches, vielschichtiges Bouquet, mineralisch, reife Frucht. Am Gaumen dicht, kompakt und doch voller Finesse, sehr langes, saftiges und gut strukturiertes Finale mit raffinierter Süsse. Ein harmonischer, komplexer Weisswein.

17/20 trinken –2017

2003 DÉZALEY MÉDINETTE

Louis Bovard, Cully
Gereiftes und doch verschlossenes Bouquet, laktische Noten, Orangenblüten. Am Gaumen breit, weich, süsslich im Mittelteil, Noten kandierter Früchte, heiss und leicht klebrig im Finale, spürbar von der Hitze des Jahrgangs geprägt.

16/20 trinken –2012

2002 DÉZALEY MÉDINETTE

Louis Bovard, Cully
Sehr verhaltene Nase, reife Fruchtnoten. Am Gaumen schlank, fast etwas wässrig, geprägt durch Säure und leichte Bitterkeit, frisch wirkend, aber es fehlt an verbindender Struktur. Ein einfacher, aber gut gereifter Médinette.

15/20 trinken

2001 DÉZALEY MÉDINETTE

Louis Bovard, Cully
Verhaltenes Bouquet, leicht käsige Note. Mittlere Fülle im Antrunk, streng, spürbare Bitternote und Herbe, im Finale getragen durch Säure, Kernigkeit, recht lang und saftig endend. Ein strenger Médinette.

15/20 trinken

2000 DÉZALEY MÉDINETTE

Louis Bovard, Cully
Hocharomatisches Bouquet, vielschichtig, mineralische Noten. Am Gaumen dicht und ausgewogen im Antrunk, reichhaltig, mineralisch, sehr langes, warmes und zugleich frisches Finale. Ein ausgesprochen komplexer, vielfältiger Wein mit Potenzial.

18/20 trinken –2020

1999 DÉZALEY MÉDINETTE

Louis Bovard, Cully
Mittlere Intensität in der Nase, mineralische Noten, erstaunlich frisch. Am Gaumen schlank, spürbare Bitternote und etwas hart im Mittelteil, im Finale leicht ausgezehrt, trocknend, kernig, fehlende Harmonie im Reifungsprozess.

16/20 trinken