

Une classe à part.

Salix Chenin blanc AOC Lavaux

Collection Louis-Philippe Bovard



Culture de la vigne

Vignoble en terrasses bordant le lac Léman Pente de 30 à 50%. Culture entièrement manuelle Densité de plantation 9'000 cep/s/hectare. Rendement 0,8 kg/cep.

Cépage

Chenin Blanc 100%

Terroir et Sol

Les roches qui constituent le soubassement de Lavaux appartiennent à la molasse, vaste ensemble de roches sédimentaires. Ces roches ont vu le jour lors de la formation du massif alpin, puis lors de son érosion. Lavaux est ainsi constitué d'une alternance de couches de grès, d'argile et de marnes.

Vinification

Fermentation alcoolique en barriques. Afin de conserver le maximum de fruit, la fermentation malolactique n'est pas réalisée. Elevage en barrique pendant 18 mois avec bâtonnage des lies.

Alcool

13.5 %

Dégustation

Bouquet sur les fruits jaunes murs (ananas, pêche). En bouche, on perçoit en attaque une tendresse et finesse aromatique, qui évolue vers une matière riche et volumineuse soutenu par la tension acidulée du vin. Arômes de fruits, de miel, de tilleul. Finale minérale.

Garde

15 à 20 ans

Accord mets et vins

Tartare de poissons, ratatouille, mets à l'huile d'olive, foie gras, fromages relevés. Servi en apéritif avec les amuse-bouche.

Histoire

Le nom « SALIX » est le nom latin du saule, dont on tressait les fines branches pour confectionner les paniers de vendange.

Le Domaine

C'est en 1983 que Louis-Philippe Bovard -10ème génération du nom- a pris la tête de ce Domaine familial de 13 ha. avec pour objectif d'amener ses vins à un niveau de reconnaissance internationale. Avant-gardiste, on lui doit entre autres l'introduction de nouveaux cépages à Lavaux (Chenin Blanc, Sauvignon Blanc et Syrah), l'étude des terroirs et des climats à Lavaux, l'élevage du chasselas sur lies et en barriques, la création du Conservatoire mondial du chasselas (ayant pour objet la recherche d'anciennes variétés de haute qualité de ce cépage), ainsi que la mise en valeur d'une importante collection de vieux millésimes de Dézaley. Le domaine a obtenu les plus hautes distinctions. Il figure parmi les icônes du vin Suisse et bénéficie d'une reconnaissance internationale.

Reconnaissance et renommée

Figurant au palmarès de Robert Parker depuis 2015 (avec 17 vins notés de 90 à 93 points), Louis-Philippe Bovard, avec 5 autres vigneron, s'est vu décerner en 2016 le titre d'« Icône du vin Suisse par le guide Gault&Millau.

Louis-Philippe Bovard fait partie des membres fondateurs de la Baronnie du Dézaley, d'Arte Vitis (vignerons novateurs vaudois) et de la Mémoire des vins Suisses.

