

LOUIS
BOVARD

Une classe à part.



Densité de plantation 9'000 ceps/hectare. Rendement 0.7 kg/cep.

Sauvignon Blanc

Sols de graves argilo-calcaires sur plusieurs sites.

Elevage de type Loire (F) dans des anciennes barriques sans fermentation malolactique. Ensuite le vin est élevé en cuve et gazéifié pour en faire un vin joyeux et innovant.

14 % vol

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner les entrées, le Hip&Hop se présente dans toute sa fraîcheur et son arôme, en restant bien équilibré. Le nez typique du Sauvignon Blanc qui rappelle le pamplemousse et le citron vert, en bouche on retrouve fraîcheur et vivacité avec des arômes d'agrumes.

1 à 2 ans

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.



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.