

LOUIS
BOVARD

Une classe à part.



Weinberge am Genfersee mit vollständig manuellem Anbau. Pflanzendichte 9'000 Stöcke/Hektar. Cordon Erziehung. Ertrag 0.8 kg/Stock.

Merlot und Syrah

Tonhaltige Sedimente, Kies. Mikroklima, das durch die Nähe der Grundstücke zum Genfer See bestimmt wird und Temperatur-, Feuchtigkeits- und Lüftungsschwankungen gewährleistet.

Langsame Gärung über 15 bis 20 Tage. 20 Monate in Eichenfässern gereift.

13.5 %

Brombeer-Lakritze-, Schwarzkirsch- und Kaffee-Aromen. Am Gaumen ist der Wein voluminös mit einer perfekt integrierten, seidigen Tanninmasse. Der Gaumen erinnert an reife Frucht, Mokka und Veilchen.

10 bis 15 Jahre

Rotes Fleisch (Wild), Weichkäse, Schokoladendessert.

1983 übernahm Louis-Philippe Bovard – Vertreter der zehnten Generation des Namens – die Leitung des Familienguts, das heute 13 ha umfasst. Dem Avantgardisten ist unter anderem die Einführung von neuen Rebsorten (Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Merlot und Syrah) auf dem Gut zu verdanken, aber auch der Ausbau des Chasselas in Barriques, die Einrichtung des Conservatoire Mondial du Chasselas (deren Zweck ist, nach älteren, qualitativ hochwertigen Selektionen zu suchen) sowie die Erstellung einer bedeutenden Sammlung alter Dézaley-Jahrgänge.



Parallel zu den seit 2015 hohen Bewertungen von Robert Parker – 17 Bovard-Weine mit 90 bis 93 Punkten – wurde Louis-Philippe Bovard im Jahre 2016 zusammen mit 5 anderen Winzern als «Ikone des Schweizer Weins» von Gault&Millau ausgezeichnet. Louis-Philippe Bovard ist Mitbegründer der Baronnie du Dézaley, von Arte Vitis (Innovative Waadtländer Winzer) sowie der Mémoire des Vins Suisses.