

LOUIS
BOVARD

Une classe à part.

Cuvée Louis Saint Saphorin AOC Lavaux

Collection Louis-Philippe Bovard



Anbau

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

Rebsorte

Merlot, Syrah

Terroir und Boden

Saint-Saphorin besteht aus Sandstein- und Molassegesteinen und profitiert vom frühesten Klima in Lavaux aufgrund seiner südöstlichen Ausrichtung.

Vinifikation

Jede Rebsorte wird einzeln bearbeitet. Kalte Mazeration vor der Gärung, dann 15 bis 20 Tage im Fass Reifung in Fässern für 18 Monate.

Alkoholgehalt

13.5 %

Degustation

Noten von roten Früchten und Kakao. Im Gaumen voller Finesse, mit ausnehmend eleganten Aromen von schwarzen Kirschen und Gewürzen (Pfeffer). Schöne Länge im Finale. Der Wein entfaltet sich am besten in einer Karaffe.

Alterungspotential

10 Jahre

Übereinstimmung Wein und Speisen

Weisses Fleisch, Meeresfisch, Weichkäse und Ziegenkäse.

Das Weingut

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.



Anerkennung und Renommee

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.