

LOUIS
BOVARD

Une classe à part.

Cuvée Louis Saint Saphorin AOC Lavaux

Collection Louis-Philippe Bovard



Culture de la vigne

Vignoble bordant le lac Léman Culture entièrement manuelle Densité de plantation 9'000 cep/hectare. Rendement 0.8 kg/cep.

Cépage

Merlot, Syrah

Terroir et Sol - Climat

En surface sédiments argileux et gravier. L'appellation bénéficie du climat le plus précoce de Lavaux par son orientation sud-est.

Vinification

Chaque cépage est travaillé séparément. Macération pré-fermentaire à froid, puis cuvage de 15 à 20 jours. Elevage de 18 mois en barriques.

Alcool

13.5 %

Dégustation

Ârome de fruits rouges dominés par la cerise. Bouche tout en finesse avec un mariage de cerise noire et d'épices (poivre) particulièrement élégant. Belle longueur en finale.

Garde

10 ans

Accord mets et vins

Viandes blanches, pigeon, ossobuco, poissons de mer, fromages à pâte molle et chèvre

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.