

LOUIS
BOVARD

Une classe à part.

Cuvée Louis Saint Saphorin AOC Lavaux Syrah

Collection Louis-Philippe Bovard



Anbau

Terrassen-Rebberge am Ufer des Genfersees. Hangneigung von 50%. Handarbeit. Pflanzdichte: 9'000 Stöcke/Hektar. Ertrag: 0.8 kg/Stock.

Rebsorte

100% Syrah

Terroir und Boden

Syrah hat hier das ideale südliche Klima und ein altes kiesiges alpines Terroir in unmittelbarer Nähe des Genfer Sees gefunden.

Vinifikation

Kalte Vorgärungsmazeration, dann 15 bis 20 Tage in der Flasche, 18 Monate in Fässern gereift.

Alkohol

14 %

Degustation

Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Kaffee und schwarzen Kirschen. Am Gaumen beeindrucken dieselben Aromen durch die Kombination von Finesse und Kraft mit weichen und süßholzartigen Tanninen.

Alterungspotential

10 Jahre

Übereinstimmung Wein und Speisen

Jagd, rotes Fleisch und sogar als Schokoladendessert.

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.