

LOUIS
BOVARD

Une classe à part.

Médinette Dézaley Grand Cru AOC VAUD

Le roi des chasselas



Culture de la vigne

Vignoble en terrasses bordant le lac Léman Pente de 50%.
Culture manuelle. Densité de plantation 9'000 cep/hectare.
Rendement

1kg/cep.

Cépage

Chasselas (variété autochtone).

Terroir et Sol - Climat

En surface, sédiments argilo-calcaires et graviers. La forte pente et la proximité immédiate du Lac Léman induisent un microclimat unique constitutif de variations de température et rayonnement solaire rares.

Vinification

Elevage sur lies, 10 mois en foudres de chêne.

Alcool

13%

Dégustation

Arômes opulents et complexes de pain grillé, de miel et d'amandes toastées. Dense, riche et structurée, la bouche se distingue par une matière onctueuse avec une touche minérale. Une persistance prodigieuse.

Garde

20-40 ans. Ancien millésime : carafes 30 minutes avant le service.

Accord mets et vins

Crustacés - poissons de mer et d'eau douce, fromages à pâte dure et brebis.

Température de service : 14° C

Histoire de l'étiquette

Elle représente le Bacchus de la Fête des Vignerons de l'année 1905, rôle tenu par un neveu de la famille, Albert Bovard, que l'on voit ici sans sa tenue mythique en peau de léopard.

Le nom de Médinette se réfère à la cité de Medinet-Habou, située près de Thèbes en Haute-Egypte, dont un des temples est dédié aux travaux et aux divinités de la vigne et du vin.

En 1996, l'illustrateur Beat Brüschi, de Lausanne, a été chargé de renouveler le look de cette étiquette dans un style « pop-art » inspiré d'Andy Warhol se déclinant en bleu, jaune et rouge pour habiller les bouteilles des Grands Millésimes anciens.

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 vignerons, 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.

