

LOUIS
BOVARD

Une classe à part.



Pflanzdichte 9'000 ceps/hectare. Ertrag 0.7 kg/cep.

Sauvignon Blanc

Tonig-kalkhaltige Kiesböden an mehreren Standorten.

Loire (F)-typische Reifung in alten Fässern ohne malolaktische Gärung. Anschließend wird der Wein in Fässern gereift und vergast, um einen fröhlichen und innovativen Wein zu erhalten.

14 % vol

Ideal als Aperitif oder zur Begleitung von Vorspeisen, ist Hip&Hop frisch und aromatisch, aber dennoch gut ausgewogen. Die typische Nase des Sauvignon Blanc erinnert an Grapefruit und Limette, im Mund finden wir Frische und Lebendigkeit mit Zitrusfruchtaromen.

1 à 2 ans

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.