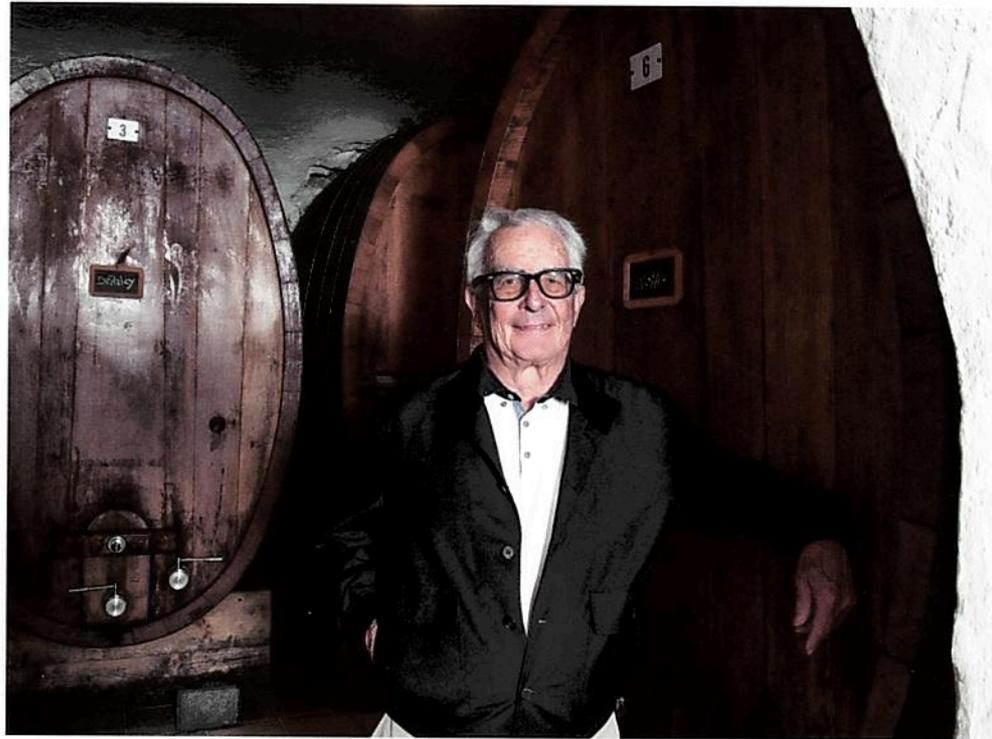


92 points Parker

«Lorsque j'ai décidé d'introduire du sauvignon à Lavaux, je me suis tourné vers Jean Hutin qui avait fait des essais à Genève avec une dizaine de clones. En 1993, j'ai pu choisir celui qui me plaisait le plus afin de le planter sur une parcelle derrière l'hôpital de Lavaux. Afin de mieux comprendre ce cépage, je suis allé visiter des domaines – les Châteaux Malartic-Lagravière et Carbonnieux dans les Graves et Didier Dagueneau dans la Loire – reconnus pour leur savoir-faire. Au fil des ans, des surgreffages ont été faits à Saint-Saphorin, à Epesses, à Villette. Chaque vigne donnant des vins assez différents, je vinifie deux vins différents: le Buxus, la quintessence du sauvignon de Lavaux, et le Ribex, que l'on peut considérer comme un deuxième vin», explique Louis-Philippe Bovard qui a ajouté l'an passé à sa gamme le Hip et Hop, un mousseux réalisé avec les bourbes de sauvignon. Exporté à Londres, au Japon, aux États-Unis et désormais en Russie, le Buxus du Domaine Bovard a également été «parkerisé». Début 2019, Stephan Reinhardt a donné 92 points au millésime 2017. Cette reconnaissance récompense des choix viticoles et œnologiques judicieux. «Il y a aussi eu une part de chance, reconnaît Louis-Philippe Bovard. La première parcelle sur laquelle j'ai surgreffé du sauvignon était l'un des rares endroits de Lavaux à se composer de graves – ces graviers et galets mélangés à du sable – qui ressemblent énormément aux sols



“Pour réussir un bon sauvignon et à l’inverse du chasselas, il faut vendanger des raisins verts et surtout pas des beaux grains dorés.”

Louis-Philippe Bovard, Cully

où naissent les grands sauvignons de Bordeaux. Je ne le savais pas au moment de la plantation, c'est l'étude des terroirs de Lavaux qui nous l'a appris. J'ai aussi pu bénéficier de l'expérience de grands spécialistes du sauvignon qui m'ont expliqué que les thyoles, les composés

aromatiques qui font la spécificité du sauvignon, sont très sensibles et qu'ils sont très rapidement brûlés par le soleil. En clair, pour réussir un bon sauvignon et à l'inverse du chasselas, il faut vendanger des raisins verts et surtout pas des beaux grains dorés.» ■