



St-Saphorin Le Méridien 2023

CHF 12.50 | 10 cl = CHF 3.57

Nez élégant avec des notes de tilleul et de fruits blancs. Riche et frais en bouche, tilleul légèrement citronné avec une belle persistance. Le vin d'un orfèvre.

| | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Producteur | Domaine Louis Bovard |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | Suisse |
| Région | Vaud |
| Appellation | AOC |
| Millésime | 2023 |
| Format | 35 cl |
| Alcool | 12.8 % |
| Température de consommation | 12° - 14° |
| Conservation | jusqu'en 2029 |
| Cépages | Chasselas |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Vegan |
| Numéro d'article | 7973 |
| Accord mets et vins | Fromages doux, Poisson, Apéritif |



Vinification

L'élevage se fait sur lies en fûts de chêne pendant 8 à 10 mois. Le collage se fait à la bentonite, c'est pourquoi le vin est végétalien.

Terroir

Orientation sud-est. La parcelle de 3 hectares à l'extrémité est de l'appellation, influencée par le fœhn, bénéficie du climat précoce de Lavaux. Le climat est composé de sédiments limoneux et de gravier sur une base de molasse.

Histoire





En 1983, Louis-Philippe Bovard reprit – en dixième génération – la direction du domaine familial, qui s'étend aujourd'hui sur 13 hectares. C'est à cet avant-gardiste que l'on doit l'introduction de nouveaux cépages (chenin blanc, sauvignon blanc, merlot et syrah) sur le domaine, mais aussi l'élevage du chasselas en barriques, la création du Conservatoire Mondial du Chasselas (dont le but est de chercher des variétés plus anciennes, de meilleure qualité), ainsi que l'élaboration d'une collection majeure de vieux millésimes de Dézaley. Parallèlement à ses notes élevées aux évaluations de Robert Parker depuis 2015, Louis-Philippe Bovard a été qualifié en 2016 d'«icône du vin suisse» par Gault & Millau, aux côtés de cinq autres vigneron. Il est également cofondateur de La Baronnie du Dézaley, d'Arte Vitis et de Mémoire des Vins Suisses.

