



Ribex 2023

Le Ribex répond à l'exigence d'assurer une expression maximale de ce cépage dans le canton de Vaud. Il présente des arômes d'agrumes avec une pointe de bourgeon de cassis. En bouche, il possède une fraîcheur exotique (mangue et litchi), de la vivacité et une élégante minéralité.

Producteur	Domaine Louis Bovard
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Vaud
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	70 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	8463
Accord mets et vins	Curry, Risotto, Poisson de mer, Poisson, Plats à base d'asperges



Vinification

Elevage de dix mois dans de vieux fûts, sans fermentation malolactique. Le collage se fait à la bentonite, c'est pourquoi le vin est végétalien.

Terroir

Sol composé de graviers calcaires et argileux.

Histoire





Ribex dérive du terme latin «ribes», qui désigne le cassissier, et dont l'arôme caractérise cette cuvée. 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.

