



Dézaley Médinette Grand Cru 2024

CHF 32.50 | 10 cl = CHF 4.64

Au nez, le Dézaley Médinette confirme sa maturité avec des arômes complexes et opulents de pain grillé, de miel d'acacia, de silex, de fruits secs et d'amandes torréfiées, qui sont issus du terroir. Le palais est dense, riche et bien structuré, exubérant, et accompagné d'accents minéraux. Une merveilleuse longueur souligne le caractère exceptionnel de ce vin à l'avenir très prometteur. Pour les millésimes mûrs, il est recommandé de décanter Médinette.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Domaine Louis Bovard |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | Suisse |
| Région | Vaud |
| Appellation | AOC |
| Millésime | 2024 |
| Format | 70 cl |
| Température de consommation | 12° - 14° |
| Conservation | jusqu'en 2044 |
| Cépages | Chasselas |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Vegan |
| Numéro d'article | 6964 |
| Accord mets et vins | Fromages doux, Poisson, Poisson de mer, Crustacés |



Vinification

Elevage en fût de bois pendant 10 mois, avec bâtonnage des lies. Geschönt wird mit Bentonit, daher ist der Wein vegan.

Terroir

Le sous-sol du Dézaley est composé de poudingue. Ces roches datent de l'époque de la formation du massif des Alpes et de son érosion. Les sols sont dominés par des sédiments argilo-calcaires et caillouteux. L'orientation sud-sud-ouest et la pente abrupte garantissent un microclimat exceptionnel.

Histoire





L'étiquette montre un neveu de Louis Bovard en Bacchus à l'occasion de la Fête des Vignerons de 1905, où il arbore la tenue mythique en peau de léopard du célèbre dieu. Le nom de Médinette fait référence à la cité de Medinet-Habou, située près de Thèbes en Haute-Egypte, dont l'un des temples est dédié aux travaux et aux divinités de la vigne et du vin. 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 vignerons. Il est également cofondateur de La Baronne du Dézaley, d'Arte Vitis et de Mémoire des Vins Suisses.

