



St-Saphorin Le Méridien 2024

CHF 21.90 | 10 cl = CHF 3.13

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	2024
Format	70 cl
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Chasselas
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	322762
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 föhn, 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.

