



Epesses Terre à Boire 2023

Les arômes dominants sont marqués par des notes ardentes et minérales, combinés à des effluves de fruits blancs très mûrs. Le palais puissant et corsé présente une structure remarquable.

Producteur	Domaine Louis Bovard
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Vaud
Sous-région	Lavaux
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	70 cl
Alcool	12.8 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Chasselas
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	7463
Accord mets et vins	Poisson, Apéritif



Vinification

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

Terroir

Les coteaux abrupts orientés au sud bénéficient d'un sol argileux gras. Les crus autour d'Epesses sont connus pour produire des vins robustes et résistants.

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.

