



Dézaley Médinette Grand Cru 2024

CHF 32.50 | 10 cl = CHF 4.64

Al naso il Dézaley Médinette conferma la sua maturità con aromi opulenti e complessi di pane tostato, miele di acacia, pietra focaia, frutta secca e mandorle tostate dovuti al terroir. Al palato è denso, ricco e ben strutturato, opulento e sostenuto da accenti minerali. Un finale meravigliosamente lungo sottolinea l'unicità di questo vino dal futuro molto promettente. Per le annate mature, si consiglia di decantare Médinette.

Produttore	Domaine Louis Bovard
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Vaud
Classificazione	AOC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	70 cl
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2044
Vitigni	Chasselas
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	6964
Adatto a	Formaggi dolci, Pesce, Pesce di mare, Crostacei



Vinificazione

Invecchiato per 10 mesi in botti di legno con rimescolamento delle fecce. Il vino viene filtrato con bentonite, quindi è vegano.

Terroir

Il sottosuolo del Dézaley è costituito da conglomerato (Nagelfluh). Queste rocce risalgono all'era precedente la formazione del massiccio alpino e all'epoca della sua erosione. Il terreno è dominato da sedimenti calcarei, argillosi e ghiaiosi. L'esposizione a sud/sud-ovest e il ripido pendio determinano un microclima unico.

Storia





L'etichetta raffigura un nipote di Louis Bovard nelle vesti di Bacco, nota rappresentazione del Winzerfest 1905 con la mitica pelle di leopardo. Il nome Médinette fa riferimento al sito di Medinet Habu, situato vicino a Tebe nell'Alto Egitto, in cui uno dei templi è dedicato alle opere e alle divinità della vite e del vino. Nel 1983 Louis-Philippe Bovard, rappresentante della decima generazione del casato, assunse la gestione della tenuta di famiglia, che oggi si estende su 13 ettari. A questo avanguardista si deve, tra le altre cose, l'introduzione di nuovi vitigni (Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Merlot e Syrah) nella tenuta, ma anche l'invecchiamento del vitigno Chasselas in barrique, la creazione del Conservatoire Mondial du Chasselas (il cui scopo è la ricerca di selezioni più dorate e di qualità), nonché la creazione di un'importante collezione di vecchie annate di Dézaley. Oltre alle alte valutazioni di Robert Parker a partire dal 2015, Louis-Philippe Bovard ha ricevuto anche l'appellativo di «Icona del vino svizzero» da Gault & Millau nel 2016, insieme ad altri 5 viticoltori. Inoltre, è cofondatore della Baronnie du Dézaley, di Arte Vitis e della Mémoire des Vins Suisses.

