



Verticale de Chasselas de Luins Philippe Bovet

Les millésimes 2002 et 2003 sont obturés avec une vis, le millésime 2004 avec un bouchon de liège et les millésimes suivants avec du Diam.

2002

Œil : Robe jaune aux reflets brillants.
Nez : Le premier nez sur les bourgeons de sapins s'efface pour laisser la place à du fruit blanc mûr.
Bouche : Dès l'attaque, on comprend que le vin est bâti sur une acidité conséquente qui sous-tend le vin de l'attaque à la finale, de volume moyen ce vin présente en finale une pointe de minéralité.
Impression : Porté par l'acidité, ce vin est encore sur la pente ascendante.

Données techniques:

Date des vendanges : 10 octobre
Quantité récoltée : 2000 kg, soit un rendement de 800 g au m²
Sondage : 77 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	6.7 g	3.98 g
Alcool		11.9%
PH	3.54	3.77
Sucre		0.7 g

2003

Œil : Robe jaune foncé aux reflets dorés.
Nez : Le premier nez sur les bourgeons de sapin s'efface pour laisser à la place à des notes intenses de fruit jaune bien mûr (mirabelle).
Bouche : Ce vin très harmonieux offre un bel équilibre entre une matière dense et soyeuse et une fine vivacité. Le fruité se révèle bien mûr, la bouche apparaît droite et vineuse et la finale persistante.
Impression : Superbe d'harmonie, il devrait se maintenir quelques années à ce niveau.
Mais la question est: pourquoi attendre?

Données techniques:

Date des vendanges : 24 septembre
Quantité récoltée : 2100 kg, soit un rendement de 840 g au m²
Sondage : 86 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	4.3 g	2.7 g
Alcool		12.6%
PH	3.8	3.9
Sucre		1.5 g

2004

Œil : Robe jaune et brillante aux légers reflets dorés.
Nez : Nez frais sur des notes de boisé agrémenté de petites notes de fruits blancs.
Bouche : Attaque fraîche et fruitée ; bel équilibre en bouche entre la vinosité, la fraîcheur et le volume ; en finale, on détecte une petite note camphrée ; longue persistance.
Impression : Sur la pente ascendante, ce vin possède un beau potentiel.

Données techniques:

Date des vendanges : 9 octobre
Quantité récoltée : 1770 kg, soit un rendement de 700 g au m²
Sondage : 81 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	6.44 g	3.8 g
Alcool		12.3%
PH	3.25	3.7
Sucre		2.3 g



L

E

2005

Œil: Robe jaune et brillante.

Nez: Nez frais et moyennement expressif sur des notes de fruits blancs mûrs.

Bouche: L'attaque est fruitée, la bouche dense et vineuse. On apprécie le bel équilibre entre la vivacité tendue et le fruité gourmand ainsi que la petite pointe d'amertume en finale.

Impression: Sur la pente ascendante, ce vin possède un beau potentiel.

Données techniques:

Date des vendanges: 8 octobre

Quantité récoltée: 2300 kg, soit un rendement de 920 g au m²

Sondage: 82 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	5.65 g	3.95 g
Alcool		12.3%
PH	3.45	3.62
Sucre		1.8 g

S

V

E

2006

Œil: Robe jaune et brillante

Nez: Nez expressif et puissant sur des notes de fruits blancs frais.

Bouche: L'attaque est fraîche, le volume moyen, le fruité délicat, l'acidité bien présente et la finale d'une persistance moyenne.

Impression: Né du plus petit millésime de la décennie, ce vin possède encore du potentiel.

Données techniques:

Date des vendanges: 6 octobre

Quantité récoltée: 1775 kg, soit un rendement de 700 g au m²

Sondage: 81 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	6.1 g	3.44 g
Alcool		12.1%
PH	3.5	3.6
Sucre		1.5 g

R

T

I

C

2007

Œil: Robe jaune pâle.

Nez: Nez expressif et floral mâtiné de notes minérales.

Bouche: L'attaque est fine tout comme la bouche qui présente des notes minérales et florales d'une grande délicatesse. Celles-ci lui confèrent une aromatique délicate de puissance moyenne. Finale tendue, sapide et persistante sur une note saline.

Impression: Salinité, vivacité et finesse lui prédisent un avenir radieux dont il n'est qu'à l'aube.

Données techniques:

Date des vendanges: 5 octobre

Quantité récoltée: 2140 kg, soit un rendement de 850 g au m²

Sondage: 79 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	6.9 g	4.78 g
Alcool		13.2%
PH	3.3	3.5
Sucre		2.5 g

A

L

E

S



L

E

2008

Œil : Robe jaune pâle.
Nez : Nez expressif typique du chasselas sur les notes de fleur de tilleul.
Bouche : De la fraîcheur en attaque, de la vivacité en bouche, un CO₂ perceptible, des arômes floraux délicat, une pointe de minéralité en finale composent un vin tout en dentelles.
Impression : Encore dans sa jeunesse, ce vin a tout son avenir devant lui.

Données techniques:

Date des vendanges : 17 octobre
Quantité récoltée : 2100 kg, soit un rendement de 840 g au m²
Sondage : 79 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.42 g	4.04 g
Alcool		11.4%
PH	3.46	3.66
Sucre		0.6 g

S

V

E

2009

Œil : Robe jaune pâle.
Nez : Nez fin et expressif sur des notes florales (fleur de tilleul, glycine).
Bouche : Attaque vive et fine. Ce vin vineux et harmonieux présente de la vivacité, une matière mûre, du fruit et une fine finale minérale.
Impression : Dans la ligne du millésime 2005, ce vin jeune et puissant possède un magnifique potentiel.

Données techniques:

Date des vendanges : 5 octobre
Quantité récoltée : 2400 kg, soit un rendement de 960 g au m²
Sondage : 85 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	5.22 g	2.95 g
Alcool		12.2%
PH	3.48	3.67
Sucre		0.5 g

R

T

I

C

2010

Vue : Robe jaune pâle.
Nez : Nez expressif sur des notes florales (fleur de tilleul, glycine).
Bouche : En bouche, le vin dévoile des arômes de fruits jaunes frais comme l'abricot ou la pêche. La finale se révèle minérale et chaleureuse. Toutefois, grâce à la superbe fraîcheur, le vin reste très aérien.
Impression : Dans sa prime jeunesse, ce vin possède un beau potentiel de garde.

Données techniques:

Date des vendanges : 12 octobre
Quantité récoltée : 2200 kg, soit un rendement de 880 g au m²
Sondage : 82 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	6.31 g	3.72 g
Alcool		12.2%
PH	3.54	3.66
Sucre		0.9 g

A

L

E

S