



Verticale de Chasselas Les Perruets Philippe Bovet

Les millésimes 2002 et 2003 sont bouchés avec une vis, le millésime 2004 avec un bouchon synthétique, les autres millésimes avec un Diam.

2002

- Œil : Robe jaune et brillant dotée de reflets dorés.
Nez : Nez d'une belle maturité avec des notes de coing et de fruit mûr que rafraîchit une légère note florale.
Bouche : Bouche dense sur des notes de fruits mûrs. Belle alliance entre le gras du vin, la structure conséquente et la finale que rafraîchit une petite pointe d'amertume persistante.
Impression : Conservant une belle fraîcheur, ce vin n'a pas encore atteint sa pleine maturité.

Données techniques:

Date des vendanges : 16 octobre
Quantité récoltée : 3500 kg, soit un rendement de 1,1 kg au m²
Sondage : 75 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	6.7 g	3.9 g
Alcool		11.8%
PH	3.6	3.8
Sucre		0.1 g

2003

- Œil : Robe jaune légèrement dorée.
Nez : Le premier nez sur des notes de garrigue évolue ensuite sur les fruits exotiques mûrs comme l'ananas ou la banane. Il se révèle complexe et charmeur.
Bouche : Petite note de CO₂ en attaque qui donne de la fraîcheur à un vin mûr, chaleureux et puissant dont la palette aromatique est tournée vers les fruits exotiques. La finale, de persistance moyenne, présente une petite pointe de vivacité.
Impression : Mûr, chaleureux et intense, ce vin a sans doute atteint son apogée.

Données techniques:

Date des vendanges : 25 septembre
Quantité récoltée : 3400 kg, soit un rendement de 970 g au m²
Sondage : 85 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	4.4 g	3.31 g
Alcool		12.2%
PH	3.65	3.67
Sucre		0.7 g

2004

- Œil : Robe doré aux reflets orangés.
Nez : Nez puissant sur des notes évoluées. On détecte de la cire d'abeille et de la mangue.
Bouche : Bouche grasse au volume conséquent, marqué par une note oxydative finale.
Impression : Déjà sur la pente descendante, le vin est sans doute pénalisé par le bouchage.

Données techniques:

Date des vendanges : 22 octobre
Quantité récoltée : 2933 kg, soit un rendement de 880 g au m²
Sondage : 78 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.7 g	3.94 g
Alcool		12.2%
PH	3.3	3.6
Sucre		1 g



2005

Œil : Robe jaune et brillante.

Nez : Nez frais sur des notes florales doté d'une pointe de minéralité.

Bouche : CO₂ perceptible en attaque, vivacité tendue, concentration, matière conséquente, finale fruitée et persistante composent un blanc harmonieux à la minéralité délicate.

Impression : Ce Chasselas au très beau potentiel n'est qu'au début de son ascension.

Données techniques:

Date des vendanges : 14 octobre

Quantité récoltée : 3390 kg, soit un rendement de 1 kg au m²

Sondage : 79 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.53 g	3.76 g
Alcool		12.2%
PH	3.46	3.72
Sucre		0.5 g

2006

Œil : Robe jaune pâle.

Nez : Nez moyennement expressif et délicatement minéral qui s'ouvre avec l'aération sur des notes fruitées.

Bouche : L'attaque est fraîche et fruitée. La structure est bâtie plus sur la finesse que sur la puissance et la vinosité. Les arômes fruités (fruits blancs) sont délicats et élégants. En finale, la minéralité donne de la fraîcheur à la finale.

Impression : Ce Chasselas au très beau potentiel n'est qu'au début de son ascension.

Données techniques:

Date des vendanges : 12 octobre

Quantité récoltée : 2050 kg, soit un rendement de 630 g au m²

Sondage : 80 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.23 g	3.68 g
Alcool		12.3%
PH	3.25	3.5
Sucre		1.8 g

2007

Œil : Robe jaune et brillante.

Nez : Nez expressif sur l'ananas et la banane. Petite pointe de garrigue.

Bouche : En bouche, on découvre des notes de fruits mûrs et un volume moyen. La finale au fruité élégant se montre sapide et élégante.

Impression : Dans une phase peut-être un peu délicate, plus vraiment dans sa prime jeunesse et pas encore dans sa maturité, ce Chasselas mérite d'attendre un peu.

Données techniques:

Date des vendanges : 12 octobre

Quantité récoltée : 3350 kg, soit un rendement de 1 kg au m²

Sondage : 80 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	6.3 g	3.31 g
Alcool		12%
PH	3.33	3.64
Sucre		0.4 g



L

E

2008

Œil : Robe jaune pâle.

Nez : Nez moyennement expressif sur des notes empyreumatiques. On décèle aussi une note fruitée.

Bouche : Ce vin fin et vif se révèle peu aromatique. La finale est quelque peu stricte, mais la bouche est équilibrée et l'on décèle une matière puissante.

Impression : Comme le 2007, ce millésime se trouve dans les affres de l'adolescence. Un fois ce cap passé, il devrait procurer beaucoup de plaisir.

Données techniques:

Date des vendanges : 19 octobre

Quantité récoltée : 3005 kg, soit un rendement de 900 g au m²

Sondage : 80 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.98 g	4.09 g
Alcool		11.6%
PH	3.42	3.7
Sucre		1 g

S

V

E

2009

Œil : Robe jaune et brillante

Nez : Le nez un peu fermé présente des arômes fruités, voire d'agrumes, et une note de fumée.

Bouche : L'attaque toute en finesse laisse percevoir un léger CO₂. En bouche, on découvre un blanc vineux et puissant qui se conclut sur une pointe d'amertume, gage d'équilibre de la finale plutôt chaleureuse.

Impression : Ce vin possède un potentiel de garde important.

Données techniques:

Date des vendanges : 13 octobre

Quantité récoltée : 3380 kg, soit un rendement de 1 kg au m²

Sondage : 86 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	5.61 g	3.4 g
Alcool		12.3%
PH	3.47	3.56
Sucre		0.6 g

R

T

I

C

2010

Vue : Robe jaune pâle.

Nez : Premier nez sur des notes minérales suivi de fruits blancs.

Bouche : La bouche très fruitée offre une grande puissance aromatique. Plus rond et moins long que le précédent, il se montre plus charmeur. La très belle finale offre un harmonieux mariage de notes minérales et fruitées.

Impression : Déjà très agréable, ce vin possède un potentiel de garde non négligeable mais inférieur aux millésimes 2008 et 2009.

Données techniques:

Date des vendanges : 21 octobre

Quantité récoltée : 3100 kg, soit un rendement de 940 g au m²

Sondage : 83 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.7 g	9.94 g
Alcool		12%
PH	3.31	3.64
Sucre		0.7 g

A

L

E

S