

Verticale de Gamay Philippe Bovet

Gamay de Givrins élevé de manière traditionnelle.
Tous les millésimes sont obturés avec un bouchon en liège.

2002

- Œil : Robe rouge claire légèrement tuilée.
- Nez : Bouquet marqué par les fruits des bois, on oscille entre les fraises des bois et la fraise mûre. On y détecte aussi une pointe d'épices et quelques notes d'évolution.
- Bouche : L'attaque est très vive, l'acidité domine une bouche maigre et courte, le fruit n'est presque pas présent.
- Impression : S'il peut présenter un intérêt d'un point de vue académique, ce vin est complètement passé et n'en offre aucun au plan gustatif.

Données techniques:

Date des vendanges : 16 octobre
Quantité récoltée : 1780 kg, soit un rendement de 540 g au m²
Sondage : 96 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	8.2g	4.66 g
Alcool		13%
PH	3.36	3.68
Sucre		0.6 g

2003

- Œil : Robe violine claire et brillante.
- Nez : Nez chaleureux et méridional sur des notes d'eucalyptus et d'herbes aromatiques. On décèle aussi un poil de cuir avec un soupçon de fruits cuits.
- Bouche : Attaque à la fois vive et très fruitée, matière soyeuse, puissante et dense mais bien équilibrée, finale longue et très fruitée sur des notes de fruits noirs compotés composent un superbe vin.
- Impression : Ce vin est déjà arrivé à son apogée, mais il possède la fraîcheur et le potentiel pour y demeurer quelques années.

Données techniques:

Date des vendanges : 27 septembre
Quantité récoltée : 1550 kg, soit un rendement de 470 g au m²
Sondage : 104 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.2 g	4.85 g
Alcool		14%
PH	3.48	3.67
Sucre		0.9 g

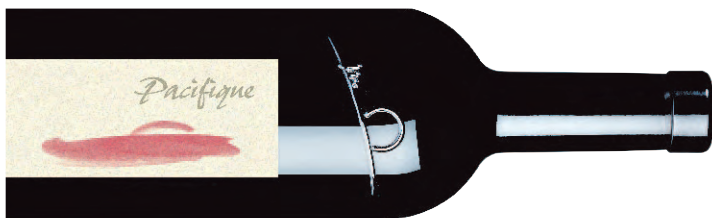
2004

- Œil : Robe rouge grenat, légers reflets tuilés.
- Nez : Nez discret; après aération, les quelques notes de cuir laissent place à de la fraise mûre, suivi d'une délicate note d'épices.
- Bouche : Attache sur la fraîcheur, bouche friande où la matière fruitée s'équilibre avec la vivacité, finale complexe avec un tanin élégamment perceptible et une toute petite note d'eucalyptus.
- Impression : Ce vin a atteint son apogée. Il faut le boire.

Données techniques:

Date des vendanges : 20 octobre
Quantité récoltée : 1790 kg, soit un rendement de 540 g au m²
Sondage : 95 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	8.1 g	4.77 g
Alcool		13.2%
PH	3.36	3.72
Sucre		0.8 g



L

E

2005

Œil : Robe d'un rouge intense et puissant.

Nez : Nez délicat sur des notes de fruits rouges. La fraise fraîche domine.

Bouche : L'attaque ronde et fruitée précède une bouche dotée d'un fruité très intense et d'une masse tannique conséquente. Tonifié par sa belle fraîcheur, le fruit fait « la queue de paon » et explose dans une superbe finale de baies des bois qui persiste très longtemps.

Impression : Ce vin magnifique possède un grand potentiel. Protégé par son acidité, il se trouve encore sur la pente ascendante.

Données techniques:

Date des vendanges : 14 octobre

Quantité récoltée : 1700 kg, soit un rendement de 510 g au m²

Sondage : 104 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	8.6 g	4.9 g
Alcool		14.1%
PH	3.23	3.7
Sucre		1.3 g

S

V

E

2006

Œil : Robe violette et brillante.

Nez : Nez d'intensité moyenne sur des notes de fruits noirs.

Bouche : Attaque ronde et fruitée suivi d'une matière ample et gourmande qui emplit la bouche. L'acidité donne de la rectitude et de la tension au fruité très pur remarquablement persistant.

Impression : Encore en phase ascendante, ce vin constitue une superbe réussite dans un millésime aussi faible, sans doute le pire de la décennie.

Données techniques:

Date des vendanges : 12 octobre

Quantité récoltée : 1780 kg, soit un rendement de 540 g au m²

Sondage : 100 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	3.3 g	4.6 g
Alcool		13.6%
PH	3.4	3.7
Sucre		1.8 g

R

T

I

C

2007

Œil : Robe brillante qui se situe entre le rubis et le violet.

Nez : Nez expressif sur des notes épicées qui prennent le pas sur les fruits rouges.

Bouche : Tout en élégance, ce vin à l'attaque fruitée possède une matière présente mais retenue, des tanins perceptibles mais fin et un fruité soyeux sans devenir opulent. Longue finale d'épices douces.

Impression : Beau potentiel, encore sur la pente ascendante.

Données techniques:

Date des vendanges : 9 octobre

Quantité récoltée : 1700 kg, soit un rendement de 510 g au m²

Sondage : 101 Oe

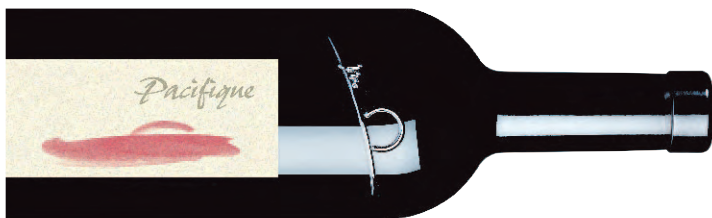
	Vendanges	Vin
Acidité	7.1 g	4.6 g
Alcool		13.5%
PH	3.4	3.7
Sucre		1.8 g

A

L

E

S



L

E

2008

Œil : Robe violette profonde.

Nez : Nez chaleureux et intense sur le fruit mûr. Légère note empyreumatique.

Bouche : L'acidité se note dans la fraîcheur de l'attaque, dans la tension d'une bouche à la matière conséquente et au fruité moyennement expressif, ainsi que dans la droiture d'une finale marquée par des notes épicées ou grillées.

Impression : Porté par une acidité puissante, ce vin est à garder.

Données techniques:

Date des vendanges : 20 octobre

Quantité récoltée : 1600 kg, soit un rendement de 480 g au m²

Sondage : 100 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	9.1 g	4.4 g
Alcool		13.9%
PH	3.35	3.8
Sucre		0.8 g

S

V

E

2009

Œil : Robe violette brillante et profonde.

Nez : Nez expressif où la cerise se marie avec le poivre.

Bouche : Attaque très épicée, matière conséquente, grande puissance tannique, jus soyeux et épicé où pointent quelques notes de fruits noir, finale persistante et fraîche composent un vin encore sur la retenue

Impression : A garder encore de longues années, ce vin encore un peu strict a besoin d'un peu de temps pour exprimer tout son potentiel.

Données techniques:

Date des vendanges : 6 octobre

Quantité récoltée : 1600 kg, soit un rendement de 480 g au m²

Sondage : 110 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.3 g	4.5 g
Alcool		14.5%
PH	3.4	3.6
Sucre		0.9 g

R

T

I

C

2010

Œil : Robe violette et brillante.

Nez : Nez moyennement intense sur les fruits rouges.

Bouche : Attaque fruitée et franche, matière conséquente mais encore austère. On trouve du fond, de la matière, de la puissance, un jus soyeux et gourmand, mais tous ces éléments bien équilibrés par l'acidité demandent du temps pour s'exprimer avec opulence. Finale fraîche et longue.

Impression : A garder absolument, ce vin sera à son apogée dans 5 à 6 ans.

Données techniques:

Date des vendanges : 20 octobre

Quantité récoltée : 1400 kg, soit un rendement de 420 g au m²

Sondage : 107 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.25 g	4.3 g
Alcool		14.3%
PH	3.45	3.7
Sucre		1.2 g

A

L

E

S