



Verticale de Viognier Philippe Bovet

Vignes plantées en 1996.

Viognier de Givrins vinifié avec fermentation malolactique partielle (plus de fermentation malolactique depuis 2006) et est composé d'une minorité de vin en barrique ancienne (10%) et de vin en cuve.

Tous les millésimes sont obturés avec un bouchon en liège.

2003

Œil : Robe dorée aux légers reflets orangés.

Nez : Bouquet très expressif sur des notes d'abricotine.

Bouche : Attaque très fruitée, les notes d'abricot dominant de l'attaque à la finale persistante.
Belle densité en bouche.

Impression : Ce vin doit être bu avant qu'il ne commence à décliner.

Données techniques:

Date des vendanges : 26 septembre

Quantité récoltée : 680 kg, soit un rendement de 370 g au m²

Sondage : 105 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	5.5 g	4.1 g
Alcool		14.9%
PH	3.75	3.9
Sucre		1.5 g

2004

Œil : Robe jaune et brillante.

Nez : Nez expressif où se mêlent le pain d'épices, les agrumes confits et la pêche.

Bouche : Grâce à une belle acidité, ce vin présente une structure rectiligne de l'attaque toute en fraîcheur à la finale persistante. Cette trame tendue supporte un fruité gourmand marqué par des arômes de pêche.

Impression : Ce vin a sans doute atteint son apogée, mais il s'y maintiendra sans doute deux ou trois ans grâce à la présence de cette belle acidité.

Données techniques:

Date des vendanges : 23 octobre

Quantité récoltée : 850 kg, soit un rendement de 470 g au m²

Sondage : 91 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	6.9 g	4.1 g
Alcool		13.2%
PH	3.39	3.71
Sucre		0.3 g

2005

Œil : Robe jaune et brillante.

Nez : Nez élégant et complexe où pointent des notes de pêche blanche.

Bouche : Du fruit et de l'élégance. Dès l'attaque, on découvre des notes de fruits frais qui prennent de l'ampleur en milieu de bouche et font preuve d'une belle persistance. Une touche minérale en finale donne de la complexité et de la finesse à ce vin très bien équilibré et tout en dentelles.

Impression : Ce superbe vin se trouve encore sur la pente ascendante.

Données techniques:

Date des vendanges : 18 octobre

Quantité récoltée : 800 kg, soit un rendement de 440 g au m²

Sondage : 101 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.5 g	3.71 g
Alcool		14.4%
PH	3.62	3.91
Sucre		0.7 g



L

E

2006

Œil : Robe jaune, brillante et claire.
Nez : Nez élégant sur des notes de pêche blanche.
Bouche : L'attaque est vive. La pêche se retrouve dans une bouche d'une structure moyenne ainsi que dans la finale à la persistance limitée elle aussi.
Impression : Ce vin est à boire.

Données techniques:

Date des vendanges : 13 octobre
Quantité récoltée : 700 kg, soit un rendement de 380 g au m²
Sondage : 94 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.2 g	4.02 g
Alcool		13,2%
PH	3.44	3.72
Sucre		0.9 g

S

V

E

2007

Œil : Robe jaune clair
Nez : Nez expressif sur des notes typiques d'abricot et de pêche.
Bouche : L'attaque se révèle assez souple. En milieu de bouche, on perçoit des arômes d'abricot et une matière dense. La finale, plutôt chaleureuse déploie quelques notes d'épices qui trahissent sans doute l'élevage en bois.
Impression : Déjà prêt à boire, ce vin a sans doute encore quelques belles années devant lui.

Données techniques:

Date des vendanges : –
Quantité récoltée : 760 kg, soit un rendement de 420 g au m²
Sondage : 99 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	6.8 g	4.2 g
Alcool		13.3%
PH	3.7	3.9
Sucre		0.4 g

R

T

I

C

2008

Œil : Robe jaune et brillante.
Nez : Nez frais sur des notes de fruits blancs où la pêche joue le rôle principal.
Bouche : La bouche apparaît très vineuse avec un fruit sapide, une fraîcheur vivifiante et un très bel équilibre. La finale chaleureuse dévoile une petite note saline.
Impression : En pleine ascension, ce vin peut se garder sans difficulté 5 ou 6 ans.

Données techniques:

Date des vendanges : 29 octobre
Quantité récoltée : 1500 kg, soit un rendement de 370 g au m²
Sondage : 99 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	9 g	5 g
Alcool		13.3%
PH	3.5	3.8
Sucre		1.6 g

A

L

E

S



L

E

2009

Œil : Robe jaune aux légers reflets dorés.

Nez : Nez expressif sur l'abricot.

Bouche : Du fruit, de la matière, de la puissance, de la structure, de la longueur et de l'amplitude composent un Viognier vineux et gourmand, mais très bien équilibré grâce à une éclatante fraîcheur.

Impression : Très agréable à l'heure actuelle, ce vin possède un grand potentiel.

Données techniques:

Date des vendanges : 13 octobre

Quantité récoltée : 1500 kg, soit un rendement de 370 g au m²

Sondage : 109 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	5.4 g	4.25 g
Alcool		15.1%
PH	3.76	3.8
Sucre		0.7 g

S

V

E

2010

Œil : Robe jaune clair.

Nez : Nez très fin et expressif où se détache la pêche blanche.

Bouche : L'attaque est fraîche et fruitée. La bouche offre de l'équilibre et de la matière, mais un fruité un peu discret. La finale se révèle fruitée et persistante.

Impression : Ce superbe vin fait preuve d'une magnifique élégance, mais demeure encore sur la réserve. Un peu de patience lui permettra de s'ouvrir et de dévoiler tout son potentiel.

Données techniques:

Date des vendanges : 23 octobre

Quantité récoltée : 1700 kg, soit un rendement de 420 g au m²

Sondage : 107 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	5.9 g	5 g
Alcool		14.7%
PH	3.6	3.65
Sucre		3 g

R

T

I

C

A

L

E

S