



DOSSIER

DE

PRESSE



Une grande signature du vin vaudois



«Le vin se fait à la vigne»





Un artisan-vigneron passionné

C'est à l'âge de 18 ans que Philippe Bovet se découvre une passion pour la viticulture. Arrière-petit-neveu de vigneron, descendant de la dynastie givrinoise des Wuischpard, il entame sa formation par un apprentissage à l'Ecole cantonale d'agriculture et de viticulture de Marcelin. CFC en poche en 1992, il étudie ensuite la viticulture et l'œnologie à Changins, et décroche ses deux brevets fédéraux dans ces deux domaines en 1999, ponctués par une maîtrise fédérale de caviste en 2001. Philippe Bovet a d'abord exercé en tant que chef de culture et chef caviste au domaine de la Treille à Founex avant d'opter pour l'indépendance.

En 2002, il effectue le grand saut avec tout le talent qui le conduira à la très grande notoriété dont il est auréolé aujourd'hui. Il reprend alors l'ancien domaine familial situé à 450 mètres d'altitude sur la commune de Givrins, au pied du Jura. Il transforme un ancien bâtiment rural en cave hyper moderne et il adopte les normes de production intégrée, limitant les rendements pour extraire l'essence même du raisin.

En quelques années, les vins qui portent sa signature séduisent les plus grands amateurs et sont primés dans des concours nationaux et internationaux. La consécration vient d'ailleurs d'un mensuel étranger, La Revue du vin de France qui publie en février 2008 un dossier sur une sélection de 100 grands vins suisses. Son Gamay Atlantique 2005 fait partie des heureux élus.

Qualité et diversité

Son domaine, fort de 15 cépages différents, propose une vingtaine de crus aux noms évocateurs tels que «Atlantique», «Indien», «Léman blanc» ou encore «Léman rouge». Grand amoureux et défenseur du Chasselas et du Gamay, Philippe Bovet a su redonner notoriété et noblesse à ces deux cépages.

Hormis les vins tranquilles, ce passionné produit également des vins de plaisir tels qu'un mousseux 100% Chardonnay, un Pinot Noir liquoreux, le «Divin», un vin muté joliment nommé «Colino», des grappas de cépages ou encore des eaux de vie.

En plus des 8 ha de son propre domaine, Philippe Bovet encave quelque 170 tonnes de raisin chaque année, récoltés sur une vingtaine d'hectares appartenant à des petits propriétaires de La Côte. Le tout est transformé en 91 vins de qualité.

Dans ses tâches quotidiennes, Philippe Bovet est secondé par Aurélie Monnet, cheffe de culture, et Luc Demaire, œnologue et viticulteur, ainsi que Raphaël Sordet et Benoit Gmür, les 2 apprentis. Lionel Chevalley caviste et Guillermo Cuneo stagiaire complètent l'équipe.

Soutien aux sportifs

Professeur de ski à Torgon durant sa jeunesse, Philippe Bovet entretient un lien étroit et d'amitié avec plusieurs sportifs de renom. Il soutient notamment:

- Didier Défago (ski)
- Stève Ravussin (voile)
- Emilie Aubry (snowboardcross)
- Fabio Caduff (snowboardcross)
- Les frères Falquet (ski freeride)
- Un team féminin et un team masculin pour les 500 miles de Magny-Cours (moto)
- Fred Traeger, Come & ride tour (wake board)
- Mellie Francon (snowboardcross)
- Emilie Serain (skicross)
- FC Gingins, 3ème équipe (foot)



Philippe Bovet & Fabio Caduff

Les vins Philippe Bovet

Les vins blancs

Chasselas «Léman Blanc» AOC Vaud



Dégustation

Belle robe jaune clair aux reflets argentés, nez fruité révélant une discrète note de fleur de vigne. Attaque franche légèrement acidulée, vin léger et bien équilibré. La petite amertume finale lui confère un caractère aérien.

Accords mets & vin

Vin d'apéritif par excellence, il accompagne également les poissons du lac ainsi que les mets au fromage (fondue, raclette).

Température de service

10-12° C

Production

15'000 bouteilles

Chasselas «Les Perruets» AOC Vaud



Dégustation

Magnifique robe jaune aux reflets dorés, nez fin, fruité et complexe, révélant des arômes épicés aux jolis accents minéraux. Attaque friande et fraîche, légèrement citronnée, bouche ample et élégante présentant une belle note minérale.

Accords mets & vin

Vin d'apéritif, qui accompagne également les hors-d'œuvre, les poissons du lac tels que perche ou omble chevalier, les viandes blanches en sauce, la cuisine exotique et divers fromages vaudois (Tomme, Gruyère).

Température de service

10-12° C

Production

4'000 bouteilles

Distinctions

Laurier d'Or Terravin 2006

Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2007 (millésime 2006)

Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2009 (millésime 2008)

Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2010 (millésime 2009)

Chasselas Luins – AOC Vaud



Dégustation

Belle robe jaune or. Nez floral relevé d'arômes de fleurs de vigne et de tilleul. Mise en bouche ronde et harmonieuse. Un vin équilibré, frais, élégant et racé.

Accords mets & vin

Vin d'apéritif, terrines de légumes et poissons, poissons du lac, tels que perche ou omble chevalier, viandes blanches, mets au fromage.

Température de service

10-12° C

Production

2'500 bouteilles

Distinctions

Médaille d'argent à la Sélection des vins vaudois 2010 (millésime 2009)

Chardonnay AOC Vaud



Dégustation

Robe jaune or intense. Le nez révèle une corbeille de fruits jaunes (ananas, abricot, citron), agrémentée de notes épicées et légèrement vanillées. La bouche aromatique confirme le bouquet. Un vin ample et friand à la structure racée.

Accords mets & vin

Vin d'apéritif, qui accompagne également des mets tels que hors-d'œuvre, poissons du lac, viandes blanches en sauce, et fromages (Vacherin Mont d'or, Gruyère mi-salé).

Température de service

12-14° C

Production

3'000 bouteilles

Distinctions

Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2010 (millésime 2009)

Médaille d'argent au Concours international des Chardonnay du Monde 2005 (millésime 2003)

Médaille d'argent au Concours international des Chardonnay du Monde 2009 (millésime 2007)

Médaille d'argent au Concours international des Chardonnay du Monde 2011 (millésime 2009) Sélection des vins vaudois 2004, Diplôme (millésime 2002)

Sélection des vins vaudois 2005, Diplôme (millésime 2003)

Concours national des vins Suisses 2005, Ambassadeur (millésime 2003)

Chenin blanc AOC Vaud



Dégustation

Robe jaune aux reflets dorés, nez complexe aux parfums de coing, mangue et melon. Attaque en bouche riche, belle densité, arômes de fruits exotiques soutenus par une bonne acidité. Finale longue et gourmande, peine de caractère.

Accords mets & vin

A l'apéritif ou en accompagnement de mets tels que poissons de mer, poêlés ou grillés, fromage de chèvre, desserts aux fruits.

Température de service

12-14° C

Production

500 bouteilles

Distinctions

Médaille d'or au Grand prix des Vins suisses 2011 (millésime 2010)

Or à la Sélection des vins vaudois 2009 (millésime 2008)

Guide Hachette 2010 Coup de cœur

Guide Hachette 2012 Coup de cœur

Sauvignon blanc AOC Vaud



Dégustation

Couleur jaune paille, arômes discrets de bourgeon de cassis, d'agrumes, d'épices avec un soupçon de vanille, légèrement torréfiés. Attaque en bouche très moelleuse révélant de légères notes de cassis, de violette et de fleur de sureau. Finale équilibrée et très gourmande.

Accords mets & vin

Il s'apprécie en apéritif, sur les fruits de mer, poissons et terrines de poisson ainsi qu'avec les fromages de chèvre frais.

Température de service

12-14° C

Production

1'000 bouteilles

Distinctions

Médaille d'or aux Vinalies internationales de Paris 2010 (millésime 2009)

Viognier AOC Vaud



Dégustation

Robe jaune or, nez cristallin très fruité et minéral, révélant des notes intenses d'abricot et de pêche blanche. Frais et équilibré en bouche, il présente une structure moelleuse et ferme, soutenue par une bonne acidité et une longue finale harmonieuse. Un vin de caractère et plein d'élégance.

Accords mets & vin

A l'apéritif ou en accompagnement de mets orientaux et asiatiques (sucrés/salés), d'un fromage de chèvre, d'une salade de fruits ou d'une tarte aux abricots. Un vin de plaisir que l'on peut marier mais qui se suffit à lui-même!

Température de service

12-14° C

Production

1'000 bouteilles

Distinctions

Sélection des vins vaudois 2004, Diplôme, (millésime 2002)

Sélection des vins vaudois 2007, Diplôme, (millésime 2005)

Médaille d'or à la Sélection des vins vaudois 2011, lauréat, 3ème de la catégorie des blancs secs (millésime 2009)

Médaille d'argent aux Vinalies internationales de Paris 2009 (millésime 2007)

Médaille d'argent aux Vinalies internationales de Paris 2011 (millésime 2009)

Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2011 (millésime 2009)

Le vin rosé

«Méditerranée» AOC Vaud



Dégustation

Robe lumineuse rose saumoné. Délicieux arômes de baies des bois. Attaque en bouche vive, friande et fruitée. Un vin agréablement structuré et équilibré, avec une finale sur des notes de fraise.

Accords mets & vin

Accompagne à merveille le melon et le jambon de Parme, les mets asiatiques, les apéritifs en terrasse et grillades d'été.

Température de service

10-12° C

Production

5'000 bouteilles

Distinctions

Concours national des vins Suisses 2006, Ambassadeur (millésime 2005)

Médaille d'or au Grand prix des Vins suisses 2007, nommé parmi les 6 meilleurs suisses de la catégorie Rosés (mill. 2006)

Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2008 (millésime 2007)

Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2011 (millésime 2010)

Sélection des vins vaudois 2006, Diplôme, (millésime 2005)

Sélection des vins vaudois 2008, Diplôme, (millésime 2007)

Médaille d'or à la Sélection des vins vaudois 2010, lauréat, 2ème de la catégorie des Rosés (millésime 2009)

Les vins rouges

«Léman Rouge»

Assemblage

Gamay, Gamaret, Garanoir

AOC Vaud



Dégustation

Robe rouge rubis aux reflets violacés, bouquet frais et élégant exaltant des arômes de fruits des bois. Attaque friande et souple, le parfum de fruits des bois s'intensifie en bouche. Vin léger et subtil, la finesse des tanins participe à son élégance.

Accords mets & vin

A l'apéritif ou lors d'un pique-nique, il accompagnera à merveille des grillades, de la volaille, ou un plateau de fromages.

Température de service

14-16° C

Production

15'000 bouteilles

«Léman Noir»

Assemblage

Gamaret, Cabernet Franc, Merlot

AOC Vaud



Dégustation

Robe rouge intense aux reflets violacés. Nez complexe et épicé sur des arômes de poivre noir, cerise, mûre et pruneau. Attaque riche, ample et onctueuse, soutenu par des notes intenses d'épices et de fruits mûrs.

Accords mets & vin

Accompagne à merveille les viandes rouges ou en sauce, ainsi que les fromages à pâte mi-dure.

Température de service

15-17° C

Production

2'000 bouteilles

Distinctions

Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2008 (millésime 2006)

Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2009 (millésime 2007)

Médaille d'or à la Sélection des vins vaudois 2009 (millésime 2007)

Médaille d'or à la Sélection des vins vaudois 2011 (millésime 2009)

Médaille d'or aux Vinalies internationales de Paris 2011 (millésime 2009)

**«Pacifique»
Gamay
AOC Vaud**



Dégustation

Robe rouge cerise étincelante, agrémentée de beaux reflets violacés. Le nez présente un festin d'arômes friands et complexes, dominés par les petits fruits noirs et des notes sauvages. La bouche est dense et veloutée, soutenue par des tanins gouleyants et soyeux. Un vin harmonieux et de plaisir!

Accords mets & vin

Viande séchée, pâtés, terrines de viande, viandes blanches et rouges, grillées ou en sauce, gibier à plumes, saucisse aux choux, fromages à pâte molle.

Température de service

14-18° C

Production

1'000 bouteilles

Distinctions

Sélection des vins vaudois 2006, Diplôme, meilleur pointage des rouge du millésime 2005 du concours (millésime 2005)

Sélection des vins vaudois 2008, Diplôme, (millésime 2007)

Médaille d'argent à la Sélection des vins vaudois 2011 (millésime 2010)

Médaille d'argent à la Sélection des vins vaudois 2010 (millésime 2009)

Médaille d'or à la Sélection des vins vaudois 2009, lauréat, 3ème de la catégorie des Rouges (millésime 2008)

Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2010 (millésime 2009)

**«Atlantique»
Gamay
AOC Vaud**



Dégustation

Robe rouge profond aux nuances violacées. Le nez dévoile des arômes de fruits noirs, des notes épicées et légèrement toastées. Une attaque en bouche vive, épicée et très ample. Un vin structuré présentant de beaux tanins et une finale agréables sur des notes de poivre.

Accords mets & vin

Accompagne à merveille les viandes rouges, la chasse ainsi que les fromages à pâte mi-dure.

Température de service

14-18° C

Production

1'500 bouteilles

Distinctions

Médaille de bronze au Trophée Vinavenir 2003 (millésime 2002)

Concours international du Gamay 2010, médaille d'Argent, (millésime 2009)

Concours national des vins Suisses 2005, Ambassadeur (millésime 2003)

Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2008 (millésime 2007)

Médaille d'or au Grand prix des Vins suisses 2009, nommé parmi les 6 meilleurs suisses de la catégorie des Gamay (millésime 2007)

Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2010 (millésime 2008)

Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2011 (millésime 2009)

Médaille d'argent aux Vinalies internationales de Paris 2011 (millésime 2009)

Sélection des vins vaudois 2004, Diplôme, (millésime 2002)

Sélection des vins vaudois 2007, Diplôme, (millésime 2005)

Sélection des vins vaudois 2008, Diplôme, (millésime 2006)

Médaille d'argent à la Sélection des vins vaudois 2011 (millésime 2009)

Cité parmi les meilleurs vins suisses dans la revue des vins de France

Médaille d'or au Mondial du Gamay 2012, Lyon (millésime 2009)

Médaille d'or au Mondial du Gamay 2012, Lyon (millésime 2010)

**«Indien»
Pinot Noir
AOC Vaud**



Dégustation

Robe rouge rubis soyeux. Bouquet complexe de petits fruits mûrs et de notes fumées légèrement épicées. Riche et soyeuse, la bouche se développe en rondeur et élégance grâce à des tanins fondus. Structure puissante et généreuse.

Accords mets & vin

Mets à la Provençale, viandes rouges grillées ou en sauce, fromage à pâte mi-dure, desserts au chocolat noir.

Température de service

12-14° C

Production

2'000 bouteilles

Distinctions

Sélection des vins vaudois 2004, Diplôme, (millésime 2003)
Sélection des vins vaudois 2005, Diplôme, (millésime 2004)
Sélection des vins vaudois 2006, Diplôme, (millésime 2005)
Sélection des vins vaudois 2008, Diplôme, (millésime 2007)
Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2009 (millésime 2007)
Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2010 (millésime 2009)
Médaille d'argent au Mondial du Pinot Noir 2004 (millésime 2003)
Médaille d'argent au Mondial du Pinot Noir 2006 (millésime 2005)
Médaille d'argent au Mondial du Pinot Noir 2009 (millésime 2007)
Médaille d'argent au Mondial du Pinot Noir 2010 (millésime 2009)
Médaille d'or au Mondial du Pinot Noir 2011 (millésime 2009)

Gamaret AOC Vaud



Dégustation

Robe rouge grenat profond aux reflets violets. Le nez complexe révèle des arômes de fruits noirs, de cacao renforcés par un bouquet d'épices. Au palais, il est ample, rond et charpenté, alliant puissance et tanins généreux. Un vin qui, si vous fermez les yeux, vous transportera dans le Sud.

Accords mets & vin

Recommandé pour les viandes rouges, les mets relevés et épicés ainsi que divers fromages corsés.

Température de service

14-18° C

Production

2'500 bouteilles

Distinctions

Médaille d'or au Trophée Vinavenir 2004 (millésime 2003)
Sélection des vins vaudois 2005, Diplôme, (millésime 2004)
Sélection des vins vaudois 2006, Diplôme, (millésime 2008)
Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2008 (millésime 2007)
Médaille d'argent au Grand prix des Vins suisses 2009 (millésime 2007)
Médaille d'argent aux Vinalies internationales de Paris 2009 (millésime 2007)
Médaille d'argent aux Vinalies internationales de Paris 2011 (millésime 2009)

Merlot AOC Vaud



Dégustation

Robe pourpre intense, nez complexe aux senteurs de baies noires, d'anis, de chocolat noir, de torréfaction et de poivre blanc. Bouche riche et ample, arômes de mures, cassis et de cerises noires soutenues par un panier d'épices. Vin généreux se terminant sur des tanins puissants et souples.

Accords mets & vin

Viande à caractère telles que gibier, agneau et canard ainsi que des fromages de chèvre, chèvre au poivre.

Température de service

14-18° C

Production

2'000 bouteilles

Distinctions

Médaille d'argent au Mondial du Merlot 2010 (millésime 2009)
Médaille d'or à la Sélection des vins vaudois 2011 (millésime 2009)
Médaille d'argent aux Vinalies internationales de Paris 2011 (millésime 2009)

Les vins plaisirs

Diolinoir AOC Vaud



Dégustation

Robe grenat intense, arômes complexes alliant les petits fruits noirs, les épices et une pointe de café torréfié. La bouche développe des notes épicées et mentholées, grasses et structurées, des tanins puissants sur une finale de petits fruits noirs bien mûrs. Un excellent vin de garde. Le vin étant non filtré, la présence de dépôt est possible. Le décanter de préférence avant le service.

Accords mets & vin

Agneau, viande rouge épicée, chasse, ainsi que vieux fromages à pâte dure.

Température de service

16-18° C

Production

600 bouteilles

Chardonnay Grand vin mousseux Méthode traditionnelle, AOC Vaud



Dégustation

Robe or clair, nez aromatique de raisin frais et de violette. Attaque en bouche vive et onctueuse, caressée par de fines bulles. Vin joliment équilibré finissant sur une pointe de fraîcheur.

Accords mets & vin

Idéal pour l'apéritif, il accompagne à merveille un foie gras, des poissons de mer, de la volaille, des fromages blancs et différents desserts comme la tarte Tatin, le gâteau aux noix ou un nougat glacé. Il sera également un bon compagnon pour toutes les grandes occasions.

Température de service

10-12° C

Production

1'500 bouteilles

Distinctions

Médaille d'argent au Concours international des Chardonnay du Monde 2006

Médaille d'argent au Concours international des Chardonnay du Monde 2009

Divin
Pinot Noir Passerillé
AOC Vaud



Dégustation

Robe rouge griotte, arômes de fruits confits, pruneau, sureau et pain d'épices. L'attaque en bouche est très onctueuse, concentrée, révélant des arômes de raisin mûr. Un vin riche et doux, véritable velours sur le palais tout en douceur et en puissance. Tout simplement divin!

Accords mets & vin

Accompagne à merveille du foie gras aux figues, des fromages à pâte persillée tels que du Stilton ou des desserts comme une marquise au chocolat ou un gâteau à la raisinée.

Température de service

12-14° C

Production

800 bouteilles

Distinctions

Médaille d'argent à la Sélection des vins vaudois 2011

Médaille d'argent au Mondial du Pinot Noir 2009

Médaille d'argent au Mondial du Pinot Noir 2011

Colino
Vin muté élevé en barrique
AOC Vaud



Dégustation

Belle robe rubis soutenue par des reflets violacés. Il exhibe de délicieux arômes de cerise noire, de pruneau avec une fine touche de vanille relevée d'un soupçon de caramel. Attaque soyeuse sur des notes de fruits confits et de réglisse qui enveloppent le palais. Structure profonde et saveur persistante.

Accords mets & vin

Agréable pour l'apéritif, il se marie à merveille avec un Stilton ou un Roquefort, ainsi que des desserts au chocolat noir ou des beignets à la banane.

Température de service

12-14° C

Production

400 bouteilles

Distinctions

Médaille d'or à la Sélection des Vins vaudois 2009 pour le millésime 2005

Médaille d'or à la Sélection des vins vaudois 2011, lauréat, 2ème de la catégorie des vins doux (millésime 2007)