



Verticale d'Atlantique Philippe Bovet

Gamay de Givrins élevé pendant 10 mois dans des barriques en majorité neuves.
Tous les millésimes sont obturés avec un bouchon en liège.

2002

Œil : Robe grenat et brillante.

Nez : Le nez expressif offre des notes de fruits rouges mûrs, mais on peut aussi y détecter des notes résineuses et empyreumatiques.

Bouche : La structure moyenne s'appuie une acidité conséquente et persistante en finale.
On note aussi un fruité discret et élégant ainsi qu'une pointe d'astringence en finale.

Impression : Ce vin a atteint son maximum et doit être bu.

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	8.2 g	4.8 g
Alcool		12.9%
PH	3.36	3.62
Sucre		0.2 g

2003

Œil : Robe grenat aux reflets pourpres.

Nez : Nez expressif où se mêlent le pruneau compoté, le pain grillé voire l'encens.

Bouche : L'attaque vive laisse la place à une bouche vineuse et volumineuse où explose un fruité très mûr.
La finale de longueur moyenne présente des tannins un peu asséchants.

Impression : Ce vin a atteint son maximum et doit être bu.

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	5.01 g
Alcool		14%
PH	3.48	3.58
Sucre		1.1 g

2004

Œil : Robe grenat profonde.

Nez : Le nez discret mélange de légères notes fruitées, des épices délicates et une petite note boisée.

Bouche : L'attaque vive introduit un vin fruité construit sur l'élégance et la fraîcheur où se détectent des tannins encore perceptibles.

Impression : Ce vin a atteint son maximum et doit être bu.

Données techniques:

Date des vendanges : 20 octobre

Quantité récoltée : 1790 kg, soit un rendement de 540 g au m²

Sondage : 94 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	8.1 g	4.65 g
Alcool		13.1%
PH	3.36	3.7
Sucre		0.9 g



L

E

2005

Œil : Robe dense et violacée.

Nez : Le nez présente d'abord des notes épicées et de lard fumé. Avec l'aération, on se tourne vers des fruits mûrs comme le pruneau.

Bouche : Le fruit, la fraîcheur et la puissance s'équilibrent dans un Gamay dense mais élégant qui se termine sur une finale mêlant épices douces et fruits mûrs.

Impression : Ce vin est encore sur la pente ascendante et va encore se bonifier.

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	4.83 g
Alcool		14.2%
PH	3.23	3.73
Sucre		1.3 g

S

V

E

2006

Œil : Robe violette.

Nez : Nez expressif et fruité où domine le pruneau. Petite note toastée.

Bouche : Tout en dentelle et en élégance, ce vin dévoile une texture veloutée, des arômes expressifs de fruits rouges et une finale élégante.

Impression : Ce vin a atteint son apogée et s'y maintiendra sans doute un ou deux ans.

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	7.8	3.55
Sucre		0.4 g

R

T

I

C

2007

Œil : Robe profonde aux reflets violets.

Nez : Nez expressif où se perçoivent des notes d'élevage comme les épices et la fumée.

Bouche : Matière et fraîcheur s'équilibrent avec bonheur. Ce vin charnu offre une belle persistante, mais tous ces éléments positifs n'ont pas encore totalement fusionné entre eux.

Impression : Encore sur une pente ascendante, ce vin a besoin de deux ou trois ans pour atteindre son apogée.

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	4.9 g
Alcool		13.6%
PH	3.4	3.65
Sucre		1.5 g

A

L

E

S



2008

- Œil :** Robe brillante aux reflets violacés.
- Nez :** Nez expressif marqué par d'intense notes d'épices (poivre, clou de girofle).
- Bouche :** La matière dense repose sur une trame fraîche et tendu. Tout en puissance et en longueur, ce vin mûr possède des tannins puissants mais bien fondus.
- Impression :** En pleine ascension, ce Gamay déjà très agréable possède un potentiel de garde de plusieurs années.

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	8.9 g	4.7 g
Alcool		13.8%
PH	3.3	3.8
Sucre		0.8 g

2009

- Œil :** Robe violacée.
- Nez :** Aux épices se mêle une petite note résineuse de bourgeon de sapin.
- Bouche :** Structure puissante, arômes de fruits mûrs, tannins fermes et bien enrobés composent un Gamay charpenté mais un peu austère.
- Impression :** Encore fermé et réservé, ce superbe vin va s'ouvrir dans quelques années pour le plus grand bonheur des amateurs patients.

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	4.55 g
Alcool		14.6%
PH	3.4	3.6
Sucre		0.8 g

2010

- Œil :** Robe violacée.
- Nez :** Nez moyennement expressif sur des notes fruitées où se perçoivent la cerise noire et le pruneau.
- Bouche :** La matière est puissante, la puissance tannique impressionnante, la structure vineuse et dense. Néanmoins, un fruit encore discret et des tannins toujours fermes laissent penser que ce vin strict a besoin de temps pour dévoiler tout son potentiel.
- Impression :** Vin fermé au gros potentiel de garde. A garder !

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