



## Verticale de Chardonnay Philippe Bovet

Le Chardonnay est vinifié avec fermentation malolactique. Une partie est vinifiée en cuve et une partie en barrique neuve, le tout est assemblé avant la mise en bouteilles. Le pourcentage de vins en barrique varie selon les millésimes entre 15 et 30%. Les millésimes 2002 à 2008 sont obturés avec un bouchon en liège. Les millésimes 2009 et 2010 sont obturés avec un Diam.

### 2002

**Œil :** Belle robe or.  
**Nez :** Nez expressif sur des notes de maturité comme le miel et la cire d'abeille, on trouve aussi des arômes de fruits blancs très mûrs.  
**Bouche :** De l'attaque jusqu'en finale on perçoit une trame acide incisive. Les notes de fruits blancs et de miel se retrouvent dans une bouche de persistance moyenne.  
**Impression :** Ce vin a atteint son apogée, mais peut encore s'y maintenir deux ou trois ans.

#### Données techniques:

Date des vendanges : 11 octobre  
 Quantité récoltée : 1800 kg, soit un rendement de 600 g au m<sup>2</sup>  
 Sondage : 97 Oe

|                | Vendanges | Vin   |
|----------------|-----------|-------|
| <b>Acidité</b> | 8.9 g     | 4.8 g |
| <b>Alcool</b>  |           | 13.1% |
| <b>PH</b>      | 3.2       | 3.6   |
| <b>Sucre</b>   |           | 0.2 g |

### 2003

**Œil :** Robe dense et dorée.  
**Nez :** Nez expressif et complexe où se détachent la poire et les fruits exotiques.  
**Bouche :** Dès l'attaque déjà, une superbe fraîcheur donne de la tension à ce vin puissant, ample et rond qui se distingue par des notes intenses de fruits exotiques.  
**Impression :** Ce vin exceptionnel apparaît au mieux de sa forme. Porté par une superbe acidité, il va y rester quelque temps.

#### Données techniques:

Date des vendanges : 24 septembre  
 Quantité récoltée : 2200 kg, soit un rendement de 730 g au m<sup>2</sup>  
 Sondage : 105 Oe

|                | Vendanges | Vin   |
|----------------|-----------|-------|
| <b>Acidité</b> | 8.1 g     | 5.2 g |
| <b>Alcool</b>  |           | 14%   |
| <b>PH</b>      | 3.41      | 3.69  |
| <b>Sucre</b>   |           | 0.4 g |

### 2004

**Œil :** Robe jaune légèrement dorée.  
**Nez :** Le nez fermé et un peu réduit développe avec l'aération de délicates notes d'agrumes.  
**Bouche :** Portée par l'acidité, la bouche présente une structure et un volume moyen ainsi qu'un fruité (notes de fruits blancs) discret.  
**Impression :** Ce vin d'un petit millésime a déjà passé son apogée et doit être bu. Pour ce faire, il faut le carafer une heure avant.

#### Données techniques:

Date des vendanges : 16 octobre  
 Quantité récoltée : 2000 kg, soit un rendement de 670 g au m<sup>2</sup>  
 Sondage : 94 Oe

|                | Vendanges | Vin   |
|----------------|-----------|-------|
| <b>Acidité</b> | 6.8 g     | 4.6 g |
| <b>Alcool</b>  |           | 13%   |
| <b>PH</b>      | 3.42      | 3.46  |
| <b>Sucre</b>   |           | 0.6 g |



L

E

## 2005

**Ceil :** Bel or.  
**Nez :** Nez discret mais pur sur des fruits blancs comme la poire et la pêche.  
**Bouche :** Ce vin tout en élégance présente une attaque fraîche et fruitée, une bouche très ciselée où structure dense et vivacité élégante font un mariage heureux et finale persistante sur des notes minérales en dentelles.  
**Impression :** Superbe de finesse, ce vin a encore un beau potentiel.

### Données techniques:

Date des vendanges : 10 octobre

Quantité récoltée : 2100 kg, soit un rendement de 680 g au m<sup>2</sup>

Sondage : 103 Oe

|                | Vendanges | Vin    |
|----------------|-----------|--------|
| <b>Acidité</b> | 6.9 g     | 4.78 g |
| <b>Alcool</b>  |           | 13,8%  |
| <b>PH</b>      | 3.45      | 3.55   |
| <b>Sucre</b>   |           | 0.1 g  |

S

V

E

## 2006

**Ceil :** Robe jaune clair.  
**Nez :** Nez discret sur des fruits blancs comme la poire et la pêche.  
**Bouche :** Fraîcheur en attaque, fruité gourmand, densité conséquente et petite note de curry en finale forment les caractéristique de ce représentant d'un petit millésime.  
**Impression :** Ce vin est à son apogée et y restera sans doute deux ou trois ans.

### Données techniques:

Date des vendanges : 5 octobre

Quantité récoltée : 1800 kg, soit un rendement de 600 g au m<sup>2</sup>

Sondage : 98 Oe

|                | Vendanges | Vin   |
|----------------|-----------|-------|
| <b>Acidité</b> | 7.5 g     | 4.9 g |
| <b>Alcool</b>  |           | 13,3% |
| <b>PH</b>      | 3.35      | 3.6   |
| <b>Sucre</b>   |           | 0.3 g |

R

T

I

C

## 2007

**Ceil :** Robe jaune clair.  
**Nez :** Nez expressif présentant des signes de maturité sur le miel et fruits blancs très mûrs.  
**Bouche :** Attaque vive, bouche dense aux arômes de miel et de fruit blanc, texture suave et finale épicée.  
**Impression :** Présentant ses premières notes d'évolution, ce vin entame une phase descendante et ne doit plus attendre.

### Données techniques:

Date des vendanges : 3 octobre

Quantité récoltée : 1700 kg, soit un rendement de 560 g au m<sup>2</sup>

Sondage : 97 Oe

|                | Vendanges | Vin    |
|----------------|-----------|--------|
| <b>Acidité</b> | 6.9 g     | 4.78 g |
| <b>Alcool</b>  |           | 13,2%  |
| <b>PH</b>      | 3.3       | 3.5    |
| <b>Sucre</b>   |           | 2.5 g  |

A

L

E

S



## 2008

**Œil :** Robe jaune et brillante aux légers reflets dorés.  
**Nez :** Nez expressif où se mêlent les fruits exotiques et les épices douces (curcuma, curry).  
**Bouche :** Ce vin dense est porté par une belle acidité. Du côté des arômes, on détecte des notes de fruits exotiques et une pointe de minéralité qui magnifie la finale persistante.  
**Impression :** Ce vin encore en phase ascendante fait montre d'un beau potentiel.

### Données techniques:

Date des vendanges : 21 octobre

Quantité récoltée : 3000 kg, soit un rendement de 710 g au m<sup>2</sup>

Sondage : 96 Oe

|                | Vendanges | Vin   |
|----------------|-----------|-------|
| <b>Acidité</b> | 8.3 g     | 5.5 g |
| <b>Alcool</b>  |           | 13,2% |
| <b>PH</b>      | 3.55      | 3.65  |
| <b>Sucre</b>   |           | 0.6 g |

## 2009

**Œil :** Robe jaune.  
**Nez :** Nez discret sur du fruit blanc mâtiné d'une légère note épicée.  
**Bouche :** Après une attaque ronde et fruitée, on découvre un vin au grand potentiel mais à l'expression plutôt réservée. La matière dense et la structure volumineuse sont encore un peu à l'étroit.  
**Notes d'élevage en finale.**  
**Impression :** Dans la même ligne que le millésime 2005, ce vin doit encore attendre avant de livrer tout son potentiel.

### Données techniques:

Date des vendanges : 28 septembre

Quantité récoltée : 2800 kg, soit un rendement de 660 g au m<sup>2</sup>

Sondage : 106 Oe

|                | Vendanges | Vin   |
|----------------|-----------|-------|
| <b>Acidité</b> | 7.5 g     | 4.9 g |
| <b>Alcool</b>  |           | 13.3% |
| <b>PH</b>      | 3.35      | 3.6   |
| <b>Sucre</b>   |           | 0.3 g |

## 2010

**Œil :** Robe jaune et brillante.  
**Nez :** Nez moyennement expressif où se mélangent les fruits blancs et les notes empyreumatiques.  
**Bouche :** Ce vin rectiligne et pur présente du volume, un fruité discret, un boisé perceptible mais bien intégré et une finale persistante.  
**Impression :** A garder, ce vin a besoin d'un peu de temps pour s'ouvrir!

### Données techniques:

Date des vendanges : 15 octobre

Quantité récoltée : 2900 kg, soit un rendement de 690 g au m<sup>2</sup>

Sondage : 102 Oe

|                | Vendanges | Vin   |
|----------------|-----------|-------|
| <b>Acidité</b> | 7.5 g     | 5 g   |
| <b>Alcool</b>  |           | 13.9% |
| <b>PH</b>      | 3.45      | 3.7   |
| <b>Sucre</b>   |           | 0.1 g |