

Dégustation de Pinot Noir Indien Philippe Bovet

Tous les millésimes jusqu'au 2010 (Diam) sont obturés avec un bouchon en liège.

2002

Œil : Robe claire aux reflets tuilés-

Nez : Le nez présente des notes d'évolution, on peut y distinguer le pruneau sec.

Bouche : Attaque sur la vivacité, structure faible voire décharnée malgré quelques notes de fruits.

Impression : Ce vin arrive en bout de course et n'est plus qu'un témoignage d'une époque révolue.

Données techniques:

Date des vendanges : 11 octobre

Quantité récoltée : 2050 kg, soit un rendement de 730 g au m²

Sondage : 94 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.9 g	4.67 g
Alcool		13%
PH	3.51	3.76
Sucre		0.5 g

2003

Œil : Robe rouge sombre et profonde, légèrement brunâtre.

Nez : Bouquet intense qui rappelle des nez d'Amarone, on y détecte entre autres du pruneau confit, de la mure confit et une pointe d'alcool.

Bouche : L'attaque est ronde, la bouche présente des notes de surmaturité où l'on retrouve le pruneau confit. Une trame acide vivifiante lui donne de l'équilibre. Ce vin très mûr se révèle peu complexe malgré son intensité.

Impression : Vin très plaisant à boire aujourd'hui.

Données techniques:

Date des vendanges : 24 septembre

Quantité récoltée : 1500 kg, soit un rendement de 530 g au m²

Sondage : 104 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	5.9 g	4.14 g
Alcool		14.1%
PH	3.71	3.81
Sucre		0.7 g

2004

Œil : Robe rubis intense,

Nez : Nez expressif sur le fruit noir. Une petite note de fruit sec montre que l'on évolue vers le stade « vieux millésime ».

Bouche : Attaque élégante, la bouche présente une matière quelque peu granuleuse avec des arômes de fruits secs ainsi qu'une finale droite et de persistance moyenne.

Impression : Le vin est à son apogée et doit être bu.

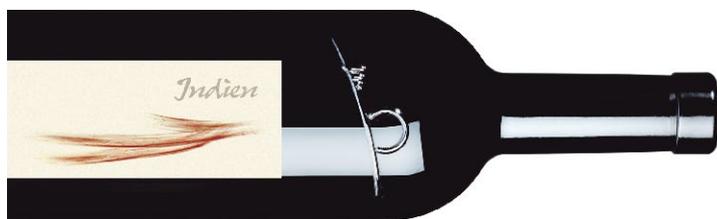
Données techniques:

Date des vendanges : 16 octobre

Quantité récoltée : 1650 kg, soit un rendement de 590 g au m²

Sondage : 98 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.2 g	4.26 g
Alcool		13.6%
PH	3.66	3.8
Sucre		0.6 g



L

E

2005

Œil : Robe rubis intense.

Nez : Nez complexe où se marient les épices, les fleurs et les herbes aromatiques.

Bouche : La bouche est dotée d'une matière dense, grasse et concentrée. On y détecte les épices et une note de feuille sèche, qu'on retrouve parfois dans l'Humagne et qui lui donne une personnalité à la fois austère et aristocratique.

Impression : Doté d'un beau potentiel ce vin peut être gardé encore 5 ans.

Données techniques:

Date des vendanges : 10 octobre

Quantité récoltée : 1315 kg, soit un rendement de 470 g au m²

Sondage : 103 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.1 g	4.4 g
Alcool		14.1%
PH	3.6	3.72
Sucre		0.8 g

S

V

E

2006

Œil : Robe rubis intense.

Nez : Nez expressif qui « pinote » sur des notes de fruits rouges.

Bouche : La bouche agréable présente un style très classique : on a de l'élégance, du fruité, de la délicatesse, une structure en dentelles et une finale agréable. Néanmoins ce Pinot tout à fait typique est arrivé à son apogée et a donné tout ce qu'il pouvait dans ce millésime faible.

Impression : Arrivé à son apogée, ce Pinot doit être bu tout de suite.

Données techniques:

Date des vendanges : 5 octobre

Quantité récoltée : 1550 kg, soit un rendement de 550 g au m²

Sondage : 99 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	6.6 g	4.19 g
Alcool		13.9%
PH	3.52	3.69
Sucre		1.8 g

R

T

I

C

2007

Œil : Robe rubis brillante.

Nez : Nez expressif sur les fruits noirs, agrémenté d'une touche empyreumatique ou d'herbes aromatiques.

Bouche : L'attaque vive, la matière élégante, les notes de fruit et la pointe de fumée ainsi que la finale fraîche donnent de la complexité à ce vin droit et long.

Impression : Ce vin approche son apogée mais peut encore tenir 2 ou 3 ans.

Données techniques:

Date des vendanges : 3 octobre

Quantité récoltée : 1240 kg, soit un rendement de 440 g au m²

Sondage : 100 Oe

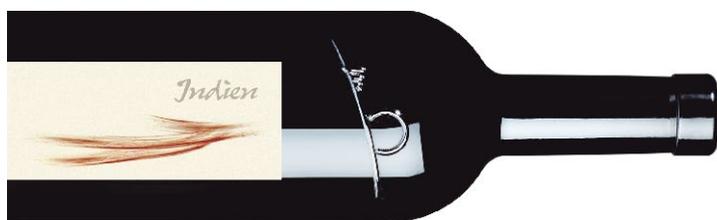
	Vendanges	Vin
Acidité	7.2 g	4 g
Alcool		14%
PH	3.6	3.68
Sucre		1.3 g

A

L

E

S



2008

Œil : Robe grenat.
Nez : Nez expressif et frais sur des fruits murs comme le pruneau et la cerise.
Bouche : La bouche plus réservée aux tanins bien fondus est tenue par une belle acidité aux accents minéraux en finale.

Impression : Encore sur la réserve, ce vin exprimera tout son fruit dans 2 ou 3 ans.

Données techniques:

Date des vendanges : 18 octobre

Quantité récoltée : 1750 kg, soit un rendement de 620 g au m²

Sondage : 104 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.6 g	4.3 g
Alcool		14.2%
PH	3.45	3.8
Sucre		0.3 g

2009

Œil : Robe rubis.
Nez : Nez fermé, sur des notes de feuilles sèches.
Bouche : A l'attaque fruitée succède une bouche austère et retenue dans laquelle les tanins fins et la matière complexe demeurent en retrait.

Impression : Très fermé, ce vin qui se situe dans la ligne du 2005, a vraiment besoin de temps (sans doute 3 à 4 ans) pour s'ouvrir.

Données techniques:

Date des vendanges : 23 septembre

Quantité récoltée : 1300 kg, soit un rendement de 460 g au m²

Sondage : 113 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	5.7 g	4 g
Alcool		14.8%
PH	3.6	3.76
Sucre		1.1 g

2010

Œil : Robe rubis.
Nez : Nez moyennement expressif sur les fruits rouges agrémenté de notes épicées.
Bouche : Attaque fruitée et fraîche, bouche très dense avec une matière puissante et concentré, fruité conséquent et légèrement épicé, belle finale persistante et fruitée composent un Pinot magnifique.

Impression : Doté d'un superbe potentiel, ce rouge élégant peut être savouré tout de suite ou oublié 4 à 5 ans.

Données techniques:

Date des vendanges : 15 octobre

Quantité récoltée : 1600 kg, soit un rendement de 570 g au m²

Sondage : 109 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.5 g	4.35 g
Alcool		14.5%
PH	3.55	3.75
Sucre		1.2 g