

Cave Philippe Bovet, Givrins

Nouveau Monde et arrière-pays



Philippe Bovet

Propriétaire, vigneron et œnologue Philippe Bovet | **Superficie** 10 hectares
Cépages Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Viognier, Petite Arvine, Gamay, Gamaret, Garanoir, Pinot Noir, Galotta, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Diolinoir | **Production** 70 000 bouteilles | **Vente** au domaine

Seuls neuf kilomètres séparent le village idyllique de Givrins de la promenade de Nyon en bord de lac prisée des touristes. C'est ici dans l'arrière-pays paisible, juste à côté du bistro convivial «Au Sapin», que Philippe Bovet élabore ses crus. Ses vignes poussent en grande partie au pied du Jura dans des sols légers de moraine à 450 mètres d'altitude. Le Chasselas et le Gamay sont à l'honneur. Mais le vigneron engagé, qui a lancé son projet en 2002, cultive quinze variétés différentes, dont du Chenin Blanc ou du Viognier, ainsi que des cépages rouges, comme le Malbec ou le Cabernet Franc. Philippe Bovet soigne aussi la présentation de ses vins. Il choisit des noms évocateurs, tels que «Atlantique» et «Pacifique» pour ses meilleurs Gamays, ou «Indien» pour son Pinot Noir emblématique, et mise sur des étiquettes à l'esthétique épurée. Certains de ses vins voient le jour en collaboration avec le navigateur vaudois Stève Ravussin. Leurs créations communes ont pour devise: comme l'océan, le vin est synonyme d'évasion.

Notes

Chenin Blanc | 17 points Vin de caractère à l'aromatique complexe, coing, mirabelle et fruits exotiques, mangue notamment. Riche en bouche, avec une acidité juteuse.

Diolinoir Dark Line | 18 points Fruits des bois noirs, épices orientales, menthe poivrée également. Mûr et concentré en bouche, fruit charnu et belle vivacité en finale.

Cave Philippe Bovet | La Cour, Route de Genolier 7 | 1271 Givrins | Tél. +41 (0)22 369 38 14
www.philippebovet.ch | Sam. de 9 h 30 à 12 h et sur rendez-vous