

## Saint-Saphorin AOC Lavaux, Domaine Bovy 2017



<b>Weinbauregion</b>	Schweiz, Waadt
<b>Rebsorte(n)</b>	Chasselas
<b>Gastronomie</b>	Fische, Käsegerichte, Wurstwaren, Hartkäse. 8 - 10°

### Serviertemperatur

### Terroir

Die Bovy stammen aus Chexbres und gehören zu den alteingesessenen Waadtländer Familien. Der Keller stammt aus dem 16. Jahrhundert, die ältesten Rebberge erwarb die Domäne im Jahr 1779. Seit 1925 entwickelte Henri Bovy seine Rebkulturen. 1937 begann Maurice Bovy mit der Kommerzialisierung seiner Weine in Flaschen. Sein Sohn Bernard löste ihn 1960 in der Leitung des Gutes ab. Mittlerweile wird der Betrieb seit 1997 von Bernards beiden Söhnen Vincent und Eric geführt, also von der vierten Generation.

### Klima

Die Rebberge der Domäne liegen alle in der Region Lavaux, die berühmt ist für die Schönheit ihrer Landschaft, ihre terrassierten Weinberge und das Renommee ihrer Crus. Im Lavaux verbindet sich der Weinbau mit dem Extremen: abrupte Steilhänge, Reben, die fast im Himmel zu schweben scheinen. Die 8 Hektaren der Domäne verteilen sich auf verschiedene Parzellen, die in den Appellationen Saint-Saphorin, Epesses, Chardonne und Dézaley liegen. Die 5,5 Hektaren auf den Abhängen von Saint-Saphorin bestehen aus lehm- und kalkhaltigen Böden, auf einem Fundament aus kalkhaltigem Felsen, gebildet aus Kieselsteinen, die von einem sandsteinartigen Zement zusammengehalten werden.

### Weinbereitung

Im Keller stehen zahlreiche Eichenholzfuder, in denen die aus der Chasselas-Traube gekelterten Weine (nach dem Pressen, Entschleimen bei kalter Temperatur, Beimpfen mit der Hefe und Gärung bei 20 bis 24° C) zwischen vier und sechs Monaten ausgebaut werden. Dieser Aufenthalt im Holz ermöglicht den Weinen eine harmonische Entfaltung, ohne dass der Charakter oder die Reinheit des Chasselas verraten würden, dessen Sensibilität und Finesse weder Oxydation noch allzu ausgeprägte Holzaromen ertragen.