

## Saint-Saphorin AOC Lavaux, Domaine Bovy 2017



**Région viticole**

Suisse, Vaud

**Cépage(s)**

Chasselas

**Notes de dégustation**

Nez

Floral et fruité.

Palais

Ronde, riche et racée, la bouche se pare en finale d'une délicate amertume.

**Vin et mets**

Poisson, mets aux fromages, charcuterie.

**Température de service**

8 - 10°

**Terroir**

Originaires de Chexbres, les Bovy sont une vieille famille vaudoise. La cave date du XVI<sup>e</sup> siècle et les premières vignes du domaine ont été acquises en 1779. Dès 1925, Henri Bovy développe la culture de ses vignes. En 1937, Maurice commence la commercialisation de ses vins en bouteilles. Son fils Bernard lui succède en 1960. Toujours en ligne directe, le domaine est géré depuis 1997 par ses deux fils, Vincent et Eric, qui représentent la troisième génération.

**Climat**

Les vignes du domaine se situent entièrement dans la région de Lavaux, célèbre par la beauté de ses paysages, de ses vignobles en terrasses et par la renommée de ses crus. A Lavaux, la viticulture s'apparente à l'extrême: pentes abruptes, vignes suspendues dans le ciel. Constitué de 8 hectares, le vignoble du domaine est formé de différentes parcelles situées dans les appellations de Saint-Saphorin, Epesses, Chardonne et Dézaley.

**Vinification**

La cave comprend de nombreux foudres de chêne. Les vins issus de Chasselas y sont logés entre quatre et six mois, après pressurage direct, débouillage à froid, levurage et fermentation entre 18 et 20° C. Leur séjour dans le bois est de nature à permettre un épanouissement harmonieux, sans trahir le caractère et la pureté du Chasselas, dont la sensibilité et la finesse ne supportent pas les goûts d'oxydation et de boisé prononcé.