










*Bilderbuch-Chasselas mit 18 Punkten.*

Weisswein · Schweiz · Waadt · Lavaux · Dézaley

**Louis Bovard, Bovard**

2017

Bovard, Dézaley Bleu Grand Cru trocken

-  Schweiz
-  Chasselas
-  Jetzt bis 2035
-  08 - 10°C
-  12.5
-  70cl (CT-12)
-  CHE.248777.2017
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

**Bewertung**

Gerstl



18 | 20

**Infos zum Wein****Vinifikation**

Ausbau 8 Monate in grossen alten Holzfässern.

**Genussempfehlung**

Der ideale Begleiter zu Seefischen jeder Art.

**Degustationsnotiz**

100% Chasselas Der Wein gleicht aromatisch dem Médinette sehr. Jedoch ist er leichter und einfacher zu verstehen. Mit nicht so viel Länge und Druck, nicht ganz so komplex und auch nicht so mineralisch. Der kleine Bruder trumpft mit viel Frische und Harmonie auf. Das ist ein perfekter Wein, auch für ihre ausländischen Gäste. Sortentypischer kann ein Chasselas kaum sein, wie aus dem Bilderbuch, darum auch die 18 Punkte.

**Infos zum Produzenten**

Was soll man noch über Louis Bovard die lebende Legende von Cully schreiben? Wie jedes Jahr empfängt uns Louis persönlich, mittlerweile ist er 83 und noch kein bisschen müde! Eloquent und stilsicher führt er mich durch die alten Gemäuer der historischen Kelleranlage. Wir verkosten erst aus allen möglichen Fässern. Vor allem seine Chasselas sind von einmaliger Qualität und widerspiegeln das weltberühmte Terroir am Genfersee meisterhaft. Nun stösst auch André zu uns, sein Kellermeister, der in den letzten Jahren die hohen Anforderungen mit Bravour gemeistert hat. Die Qualität der Weine, vor allem der Rotweine, wurde massiv gesteigert. Was wir aus den Barriques probieren dürfen, ist sagenhaft, sei es Syrah oder Merlot. Auch die Sauvignon Blancs haben es in sich. Der Vergleich zu

einem tollen weissen Bordeaux drängt sich auf.