



Louis-Philippe Bovard a mis un point final aux vendanges la semaine dernière. Le Chasselas constitue 70% de son domaine.

# «J'apprends tous les jours»

A Lavaux, le Culliéran Louis-Philippe Bovard œuvre de tout son cœur pour préparer les grands vins de demain. Il s'inspire de la recherche sur les types de Chasselas.

TEXTE JOËLLE CHALLANDES

PHOTOS LOUIS DASSELBORNE, HEINER H. SCHMITT

Il a 86 ans. Et alors? Son âge ne l'empêche pas de travailler, ni aujourd'hui ni demain. Louis-Philippe Bovard représente la dixième génération de sa famille à œuvrer en tant que vigneron. Juriste et économiste de formation, il est à la tête du domaine familial de Cully (VD) depuis 1983. Coiffé de la casquette de marin à laquelle on l'associe, l'homme nous salue devant sa demeure, au bord du Léman. A ses côtés, Fabio Bongulielmi, qui exerce depuis un an la fonction de directeur de l'entreprise. Après avoir travaillé dans les énergies, le Grison a effectué une reconversion professionnelle, par passion pour l'univers du vin.

## Un fabuleux Conservatoire

Sur les terres de la Maison Bovard, on cultive Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Viognier, Merlot, Pinot Noir et Syrah. Mais c'est l'emblématique Chasselas qui domine, avec près de deux tiers de l'encépagement. «Il est originaire du bassin lémanique, où on le trouve depuis plus de mille ans. C'est l'identité de Lavaux», assure Louis-Philippe Bovard.


Nous avons rejoint les hauts de Rivaz: le Vaudois nous présente le Conservatoire mondial du Chasselas, qu'il a créé il y a dix ans afin de mieux connaître ce cépage et ses différents types. C'est grâce à la recherche et au cumul du travail de

## CHASSELAS CHEZ COOP

Saint-Saphorin fruité et minéral

Selon le sol et le climat où il est cultivé, le Chasselas permet de produire des vins très différents. Chacun le constatera en dégustant les quatre blancs de la Maison Bovard proposés chez Coop: un Dézaley Grand Cru, un Epesses, un Villette et un Saint-Saphorin. Aux arômes de pêche et de tilleul, ce dernier se révèle long en bouche, évoluant sur le fruit et la minéralité.

Lavaux AOC Saint-Saphorin  
L'Église Domaine Louis Bovard,  
18 fr. 95/70 cl

 Ce vin est en vente uniquement dans certains magasins et sur: [www.mondovino.ch](http://www.mondovino.ch)



C'est parti pour un tour du propriétaire, au fil de 13 hectares répartis sur les pentes escarpées de Lavaux, dans un panorama à couper le souffle. Le vignoble en terrasses figure depuis 2007 sur la liste du Patrimoine mondial de l'Unesco. Les sols et les climats de sa région n'ont plus de secret pour Louis-Philippe Bovard. «J'apprends tous les jours, c'est toujours passionnant d'exercer ce triste métier», nuance-t-il tout sourire.

chaque génération qu'il estime être à même de préparer la viticulture et les grands vins de demain, «dotés de personnalité et d'acidité».

## Du Giclet en mangeant

Selon cet ancien directeur de l'Office des vins vaudois, on boit aujourd'hui davantage de Chasselas à la maison qu'au restaurant, le plus souvent en mangeant. «Le Giclet est un type de Chasselas intéressant en termes d'acidité pour accompagner harmonieusement un repas», observe Louis-Philippe Bovard, qui a toujours eu une longueur d'avance en matière de connaissance du raisin.

En ce dernier lundi de septembre, retour à la Maison Rose de Cully. Le maître des lieux nous emmène au presoir, où il nous tend une grappe de Chasselas mûr à souhait. Ce sont les premières baies de Saint-Saphorin qui ont été récoltées cet automne. Ses papilles ne trompent pas le professionnel aux vins reconnus internationalement. Durant toutes les vendanges, il a battu la mesure, jusqu'aux derniers raisins de Syrah du millésime, cueillis le 19 octobre. ●