

Zwischen Aufbruch und Tradition



Marylène und Louis Bovard-Chervet

Inhaber, Betreuung Rebberge und Önologe Marylène und Louis Bovard-Chervet
Rebfläche 12 Hektar **Sorten** Chasselas, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Freiburger, Sauvignon Blanc, Traminer, Pinot Noir, Gamaret | **Produktion** 90 000 Flaschen
Verkauf ab Hof und online

Im Jahr 2023 feierten Marylène und Louis Bovard-Chervet das 400jährige Bestehen ihres stolzen und wohlproportionierten Anwesens, das sich seit 1905 im Besitz der Familie Chervet befindet. Erdgeschoss und Keller wurden kürzlich so renoviert und umstrukturiert, dass es ihren individuellen Ansprüchen in Bezug auf die Vinifikation entspricht. Doch die für sie wichtigste Neuerung hat nichts mit High-Tech zu tun, sondern mit jahrtausendalter Weinbau-Tradition. So haben sie im Schlossgarten zwei authentische, dünnwandige Tonamphoren aus Georgien, sogenannte Qvevris, eingegraben. Der erste Wein, den sie darin vinifiziert haben, stammt vom typischsten Gewächs der Region, dem Traminer. Das engagierte Winzerpaar hat den Betrieb im Jahr 2011 von den Eltern von Marylène übernommen und setzt seither im 12-Hektar-Gut eigene Akzente. Dazu gehört auch die Umstellung auf kontrolliert biologischen Anbau. Im Rebsortenspiegel dominieren die klassischen Sorten Chasselas, Freiburger, Traminer und Pinot Noir.

Weintipp

Réserve Blanche | 93 Punkte Selektion von Chasselas-Trauben aus den zwei besten, sehr tonhaltigen Parzellen. Aromen von Kernobst und Agrumen. Auch florale Noten. Im Gaumen beschwingt, getragen von einer saftigen Säure.

Freiburger Orange | 94 Punkte In georgischen Qvevris vinifiziert. Intensive Aromatik mit Garrigue-Kräutern, Orangenzesten und würzigen Komponenten. Im Gaumen kraftvoll, mit viel Zug. Edle Zartbitternote im Abgang.