

Inhaltsverzeichnis 19.11.2012

Lieferschein-Nr.: 6922824
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 1
Total Seitenzahl: 2

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
16.11.2012	htr.ch <i>Le Vully collectionne les distinctions</i>	Keine Angabe	1



Online-Ausgabe FR

htr hotel revue
3001 Berne
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003

cahier français
15.11.2012

Le Vully collectionne les distinctions



(Bild: zvg/lld)

Les 25 vigneron-encaveurs du Vully ont accumulé 38 médailles dans divers concours nationaux et internationaux. Dégustation.
Pierre Thomas

Responsable de la communication de l'unique appellation d'origine contrôlée (AOC) de Suisse commune à deux cantons, Etienne Javet rigole: «Des concours, il y en a trop; et toutes ces médailles... Mais bon, ça tire en avant toute la région!» Les Javet & Javet, père et fils, à Lugnorre, sont fiers du label Terravin pour leur chasselas L'Origine 2011. Et si cette marque de qualité est réservée aux vins vaudois, tous les Vullierains y ont accès: ils sont six à l'avoir obtenue cette année.

Une seule interprofession mais deux associations de producteurs

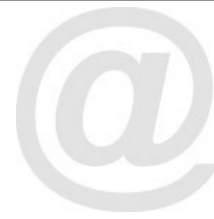
Tout n'est pourtant pas encore harmonisé entre les deux tiers fribourgeois et un tiers vaudois de ces 150 ha de vignoble: s'il y a une seule interprofession, il y a toujours deux formulaires de vendange et deux associations de producteurs. Et les contributions à l'Office des vins vaudois ne reviennent pas entièrement à la promotion régionale intercantonale. Seuls 25 000 francs (sur les 40 000 francs payés) sont rétrocédés au Vully, largement subsidié par les Fribourgeois, pour un budget annuel de 150 000 francs.

A la tête du Château de Praz, Marylène et Louis-Charles Bovard, qui signent leurs vins du titre original d'«œnologues-vignerons», ont brillé avec leur chasselas 2011. Troisième du Grand Prix des Vins Suisses, ce vin a été jugé meilleur blanc national au concours d'Expovina, à Zurich. Surprise! Il est certes vif, très fruits exotiques, soutenu par une belle acidité, mais avec une certaine douceur. Marylène s'en excuse: «2011 était une année vraiment riche. Pour moi, un minimum d'intervention en cave prime sur un vin sec à tout prix».

Une brillante et large palette de vins primés

Sur les 150 ha, le blanc représente 60% et le rouge, 40%. A eux deux, le chasselas (70 ha) et le pinot noir (47 ha), occupent 80% de la surface. Mais quelle diversité pour la minorité restante! Derrière le chasselas s'illustre le gewurztraminer (4,5 ha). Celui du Cru de l'Hôpital, à Môtier, est un classique, et le seul vin du Vully retenu par la Mémoire des vins suisses. Mais cette année, c'est la version, riche et puissante, de Jean-Daniel Chervet (Domaine Chervet, Praz) qui s'est hissée en finale des vins blancs du Grand Prix du Vin Suisse.

Datum: 16.11.2012



Online-Ausgabe FR

htr hotel revue
3001 Berne
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003

Ce vin a terminé quatrième ex-aquo de la finale, comme la Cuvée de L'Arzille 2010, en assemblage blanc, de sauvignon, de pinot gris et de freiburger, fermentés séparément et élevés en barrique de chêne. Et comme son «alter ego» rouge (assemblage de gamaret, de pinot noir et de syrah) et le liquoreux Goutte d'Or, tous les trois du même domaine, ils ont obtenu 90/100, et l'or, cet automne, au concours AWC de Vienne.

Cette palette, de blancs classiques ou originaux, de rouges et de liquoreux, montre que le Vully peut très largement briller.



Share on email Share on favorites

Share on facebook Share on twitter Share on myspace Share on misterwong Share on delicious