

## Inhaltsverzeichnis 16.06.2016

Lieferschein-Nr.: 9548619  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 1  
Folgeseiten: 2  
Total Seitenzahl: 3

Andreas Keller Weininformation  
Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
13.06.2016	Le bel été <i>SURLEVULLY.1 QUAND LE SOLEIL...</i>	112'500	1



Le bel été  
1705 Fribourg

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 112'500  
Erscheinungsweise: jährlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 6  
Fläche: 79'687 mm<sup>2</sup>



Ce n'est plus un secret pour personne, les vins du Vully connaissent un brillant réveil. Une poignée de vigneron·nes allie savoir-faire et créativité pour faire de la région un haut lieu de la viticulture helvétique. Leurs vins ne s'achètent pas en grande surface. On les trouve sur les meilleures tables du canton et on peut les commander auprès des domaines. Mais le mieux est encore de s'offrir une balade dans ce paysage idyllique et d'aller les déguster directement chez ces passionnés. Gros plan sur quelques producteurs et certaines de leurs spécialités, dont le millésime 2015 s'annonce exceptionnel. Par Stéphane Genilloud

### DOMAINE CHERVET

L'évolution des Vully, Jean-Daniel Chervet en est à la fois un témoin et un artisan. « Le point de départ, ça a été le remaniement parcellaire des années 70 qui a permis de renouveler le vignoble », explique-t-il. « Mais il a fallu 20 ans pour commencer à en récolter les fruits. »

C'est à ce moment qu'il a repris le domaine de ses parents avec sa future femme, Franziska, après ses études à la Haute Ecole de Changins. Il n'a pas tardé à innover, avec des assemblages vieillies en barriques, et son travail a vite été reconnu par des connaisseurs tels que Pierrot Ayer, le chef du restaurant



Le bel été  
1705 Fribourg

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 112'500  
Erscheinungsweise: jährlich

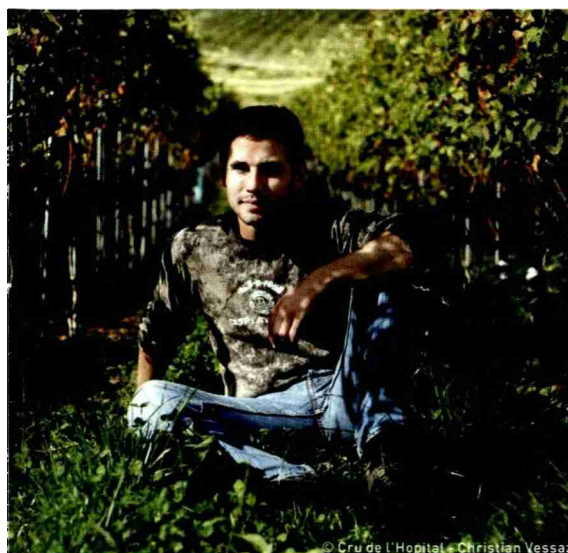
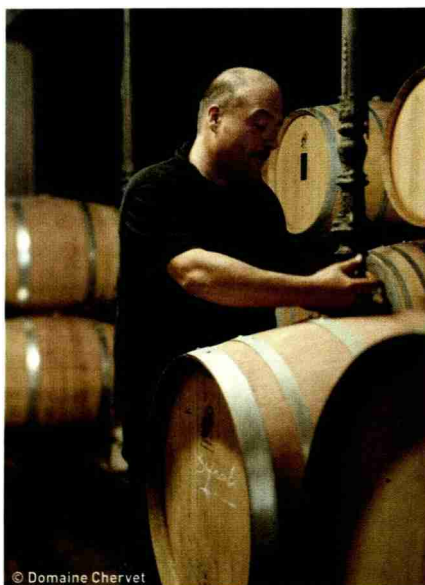
Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 6  
Fläche: 79'687 mm<sup>2</sup>

Le Pérolles à Fribourg. «C'est un client fidèle depuis mes débuts. Il m'a beaucoup soutenu.» Depuis cinq ans, Jean-Daniel Chervet s'est adjoint les compétences de Gilles Musy, un jeune œnologue avec qui il exploite les 15 hectares du domaine. «La formation a fait une grande différence pour le Vully. Aujourd'hui, c'est sans doute la région de Suisse où il y a la plus grande concentration d'ingénieurs-œnologues à l'hectare.»

**La Cuvée de l'Arzille 2014**, assemblage rouge de gamaret, pinot noir et syrah, élevé en barrique, Fr. 19.80 la bouteille.

*«Ce vin a obtenu une médaille d'or au Concours de Vienne, il y a cinq ans. Il était pourtant confronté à des vins du monde entier, qui évoluent dans un registre très proche. C'est une belle reconnaissance du travail accompli.»*

**Domaine Chervet, Jean-Daniel et Franziska Chervet, ruelle des Gerles 6, 1788 Praz-Vully**  
**www.domainechervet.ch – 026 673 17 41**





Datum: 13.06.2016

# Le bel été

LE MAGAZINE FRIBOURGEOIS DES LOISIRS



Le bel été  
1705 Fribourg

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 112'500  
Erscheinungsweise: jährlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 6  
Fläche: 79'687 mm<sup>2</sup>



## CRU DE L'HOPITAL, DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT

Se voir remettre les clés d'un domaine bourgeoisial dont l'origine précède la bataille de Morat, ce n'est pas rien pour un fils d'employé viticole fraîchement diplômé. En dix ans, Christian Vessaz a justifié la confiance placée en lui. « On m'a demandé de tenir le budget. Pour le reste, j'ai pu me donner une ligne, en privilégiant des rendements faibles, en sélectionnant les cépages et en choisissant de travailler en biodynamie. » S'il parle volontiers de cette technique qui associe respect de l'environnement et phases lunaires, il n'en fait pas un argument de marketing. « Je fais du vin. Ce qui m'intéresse, c'est le résultat. C'est tout. » Et les résultats parlent en sa faveur. Son Traminer a été retenu par la Mémoire des vins suisses, une association qui étudie le potentiel de vieillissement du vin. « La liste ne compte qu'une cinquantaine de vins, élaborés par des vigneronns très connus. C'est très valorisant. »

**Traminer 2015**, Cru de l'Hôpital, monocépage blanc, Fr. 27.- la bouteille.  
« C'est un blanc sec et puissant, très aromatique. Les études effectuées avec la Mémoire des vins suisses montrent qu'il se garde bien. Il a un potentiel d'une quinzaine d'années. »

**Cru de l'Hôpital, route du Lac 200, 1787 Môtier-Vully – [www.cru-hopital.ch](http://www.cru-hopital.ch) – 026 673 19 10**