

MEDIENSPIEGEL

19.02.2018

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 10660956

Auftrag: 721003

Themen-Nr.: 721.3

Ausschnitte: 1

Folgeseiten: 1

Total Seitenzahl: 2



15.02.2018

Terre & Nature / Les Pros de la Terre

Le Vully peaufine les grands vins de son petit vignoble

01



Terre & Nature / Les Pros de la Terre
1005 Lausanne
021/ 966 27 27
www.terrenature.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'573
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 11
Fläche: 45'944 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 68538148
Ausschnitt Seite: 1/2

ÉCHO DES CAMPAGNES La région viticole du Vully couvre 1% du vignoble suisse mais sa progression qualitative, attestée par les guides et concours, impressionne.

Le Vully peaufine les grands vins de son petit vignoble

Avec un peu plus de 150 hectares dont la plus grande partie se trouve dans le canton de Fribourg et le solde dans celui de Vaud, le Vully viticole, les pieds dans le lac de Morat et le dos appuyé à la colline, est si discret qu'on a tendance à l'oublier, surtout entre Féchy et Yvoire. La région concentre pourtant un vivier de jeunes vigneron-encaveurs hautement qualifiés et talentueux, et progresse de façon spectaculaire: le dernier classement des 150 meilleurs vigneron-suisse établis par le magazine *Vinum* comprend ainsi quatre Vullerains, tous Fribourgeois.

De nouvelles références

Parmi eux, Christian Vessaz cultive depuis 2002 les 13 hectares du Cru de l'Hôpital, un domaine appartenant à la Bourgeoisie de Morat. En quinze millésimes vinifiés à Môtier, il a eu le temps de voir évoluer la place accordée aux vins de la région dans le cœur des œnophiles. «La hiérarchie traditionnelle du vin vaudois s'est construite sur un climat moins chaud, où les meilleurs chasselas étaient les moins acides, commente-t-il. Coupler qualité et absence d'acidité est une particularité qui perdure, avec la hiérarchie traditionnelle des terroirs «Dézaley-Calamin-Yvoire» qui lui est associée.» Mais le goût des consommateurs a évolué et de nouvelles références sont apparues comme le classement de *Vinum*, *Mémoire des vins suisses*, les 100 de Gault&Millau, etc.» Le renouveau de l'appellation en a profité. Comme il a tiré avantage de cette étonnante concentration de jeunes professionnels, œnologues très bien formés et exigeants sur le plan écologique «qui sont restés dans la région parce qu'ils ont su s'y construire des perspectives pro-

professionnelles, sociales et culturelles», souligne le Vullerain. À deux pas de la frontière linguistique et bien desservie par les grands axes routiers, la région a pu en outre compter sur la clientèle alémanique pour compenser les difficultés à accéder au marché romand, très lémano-centriste.

Premier de son terroir à être médaillé d'or au Grand Prix du Vin suisse, son Chasselas de Fichillien, un cru parcellaire élevé partiellement en œuf de béton, doté d'une étonnante structure tannique conférée par la macération d'une partie du moût, dort encore en cave. Merveille de minéralité attendue par les connaisseurs, il sera mis en bouteille en mai. Blancs et rouges, les autres vins – chardonnay, traminer, sauvignon blanc, viognier et pinots – poursuivent leur élevage. Dans le chai attenant, le pinot noir 2016 en barrique attend sa mise, imminente; elle tiendra compte du calendrier lunaire. Pas par ésotérisme: biodynamicien convaincu, Christian Vessaz n'en reste pas moins un œnologue pragmatique. «J'ai simplement constaté que mettre le vin en bouteille à la Lune descendante, jour fruit, lui convient mieux.» Rien ne presse: d'abord parce qu'on pratique ici des vinifications naturelles, dépourvues de tout artifice ou produit de la «pharmacopée de cave», mais qui n'en sont pas moins complexes et requièrent de la patience. Ensuite, parce que le gel tardif de 2017 a amputé la récolte d'un bon 40% sur l'ensemble de l'appellation. «On a pu compenser partiellement avec le millésime précédent, relativement généreux», explique l'œnologue. Dehors, pendant ce temps, les ouvriers jouent du sécateur. «Après le gel d'avril dernier, la vigne a repris une croissance normale, avec du bois sain, contrairement à



Terre & Nature / Les Pros de la Terre
1005 Lausanne
021/ 966 27 27
www.terrenature.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'573
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 11
Fläche: 45'944 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 68538148
Ausschnitt Seite: 2/2

ce qui peut se passer après un épisode de grêle. Mais sur les parcelles les plus exposées, soit environ un tiers des vignes, on a laissé une baguette de réserve, au cas où... On la coupera après les saints de glace», conclut Christian Vessaz.

+ D'INFOS www.cru-hopital.ch

BLAISE GUIGNARD



Forme, porosité, volume: Christian Vessaz accorde une grande importance au cuvage dans l'élaboration de ses vins, dont certains blancs sont vinifiés en œuf de béton.