

## UN VIN, UN DOMAINE

## Le terroir du Vully leur réussit

Issus de deux familles vigneronnes, Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet forment un couple talentueux. Depuis trois ans aux commandes de leur domaine, sur les bords du lac de Morat, ils créent des vins dont le succès ne s'est pas fait attendre.

C'est l'effervescence au château de Praz. Dans cette belle maison datant de 1521, située au cœur de Praz-Vully (FR), Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet s'activent avec leurs employés. La mise en bouteille de la récolte 2013 a eu lieu en mai et les amateurs ont été nombreux à goûter les nouveaux crus. Depuis 2011, le jeune couple a pris la succession du père de Marylène, François Chervet, et ne ménage pas ses efforts pour être à la hauteur des attentes de sa clientèle. Ils ne manquent d'ailleurs pas d'atouts pour réussir: tous deux ont des destins indissociables du métier qu'ils ont choisi.

Née en 1980, Marylène a toujours vécu dans cette maison héritée par son grand-père Alfred en 1905. Dès la construction de la cave, au XVI<sup>e</sup> siècle, elle a été utilisée comme pressoir. Des générations de vignerons se sont succédé dans ces lieux: «Enfant, je n'appréciais pas forcément de travailler dans les vignes, mais j'ai toujours adoré l'ambiance des vendanges. Après mon gymnase à Fribourg, j'ai décidé de devenir vigneronne pour le côté varié de la profession. J'ai effectué des stages à la station de Changins et à Genève, chez François Berger, qui m'ont décidée à rentrer à l'École d'ingénieurs de Changins.»

## Vendanges en Nouvelle-Zélande

Le parcours de Louis-Charles Bovard est identique à celui de sa femme. Il est né en 1979 à Eppesses, en Lavaux. Son père, Antoine, est vigneron, comme son oncle Louis-Philippe. Dans la famille, il est de tradition de donner le prénom de Louis à l'aîné des fils. C'est donc lui, premier d'une



Tous deux vignerons de formation, Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet créent, depuis trois ans, des crus déjà réputés, dont un chasselas deux fois primé en 2012.

fratrie de quatre garçons, qui en hérite. Après une maturité commerciale à Vevey, il opte pour la viticulture. Un an et demi passé en Allemagne, dans des domaines du Rheingau et en Moselle, le conforte dans son choix. A son retour, il entre lui aussi à Changins pour devenir ingénieur. Durant leurs études, Louis-Charles et Marylène apprennent à se connaître et décident, une fois leur diplôme en poche, de vendanger en Nouvelle-Zélande. Ils partent ensemble, mais se rendent dans

deux régions différentes pour mieux profiter de cette expérience professionnelle. «Nous savions qu'il y avait de fortes chances que nous nous retrouvions à collaborer ensuite pour le reste de notre vie! Nous avons voyagé six semaines tous les deux, puis nous avons travaillé trois mois chacun de notre côté avant de partir pour un voyage en Australie. C'était en 2006. Cette année-là, nous avons fait deux fois les vendanges: en Nouvelle-Zélande et ici!»

## EN CHIFFRES

## Le domaine, c'est:

- **Surface exploitée** 11,5 hectares tous en propriété, dont 6 hectares dans le Haut-Vully et le reste dans le Bas-Vully.
- **Cépages** Chasselas, pinot noir, pinot gris, pinot blanc, gamaret, freiburger, traminer, sauvignon blanc.
- **Encavage** Entre 80 000 et 100 000 bouteilles, tous flaconnages compris.
- **Spécialités** Le freiburger, le chasselas et le traminer.

Le couple se marie en 2009 et, en 2011, le père de Marylène passe la main et leur travail est reconnu. Le premier millésime qu'ils réalisent ensemble est salué par leur clientèle et par les professionnels qui, en 2012, attribuent le Prix Vetropack à leur Chasselas 2011 lors d'Expovina, à Zurich, tandis que le même cru se classe troisième de sa catégorie au Grand Prix du vin suisse la même année. Aujourd'hui, même si sa gamme inclut trois rouges, le couple s'applique à proposer de beaux vins blancs produits à partir d'un seul cépage par vin, les terroirs du Vully étant réputés pour leur convenir idéalement.

## La tradition est sauve

Au Château de Praz, les projets ne manquent pas: un nouveau nectar, encore top secret, sera présenté l'an prochain, tandis que des travaux de rénovation sont en cours pour améliorer l'accès à la cave. Et le 28 juin, ils participeront à la 14<sup>e</sup> Route gourmande qui partira du village (voir ci-dessous).

Entre eux, la répartition des tâches est claire: Louis-Charles s'occupe de la vigne, ainsi que de la gestion de l'entreprise et du personnel. Tout en veillant sur leurs deux enfants, Alice, 3 ans, et Valentin, 1 an, Marylène est responsable de la vinification et de la vente. Quant à la tradition, elle est respectée, puisque Louis est le deuxième prénom de leur petit garçon, marqué ainsi du sceau de sa double famille vigneronne!

MARTINE BERNIER ■

**+ D'INFOS** Château de Praz SA, rue du Château 1, 1788 Praz-Vully, tél. 026 673 18 18, e-mail: info@chateaudpraz.ch, www.chateaudpraz.ch  
La 14<sup>e</sup> Route gourmande du Vully aura lieu le 28 juin. Le parcours de 4,5 km part de l'ancienne école de Sugiez. Pour plus d'informations, voir notre agenda en page 35.



## TROIS VINS SUISSES À DÉCOUVRIR

LES COUPS DE CŒUR D'ÉRIC BERNIER

Cette semaine, Eric Bernier nous entraîne dans le canton de Neuchâtel à la découverte de trois vins du millésime 2013, dont un issu d'une sélection de raisins provenant d'autres régions.

## L'Esprit de Chambleau 2013, Vin de pays suisse, Domaine de Chambleau, Colombier (NE)

- **Cépage** Chasselas.
- **On l'aime** Pour son nez, de prime abord discret, qui s'ouvre progressivement, avec noblesse, sur des parfums de fruits du verger bien mûrs, relevé d'une délicate note de miel. La bouche se déploie en de subtiles saveurs évoquant la chair d'amande, le miel fin, sur un ensemble finement perlant. Le travail rigoureux de sélection de raisins, provenant de différentes régions de Suisse, est à souligner.
- **On le sert** Avec une tajine de poulet aux olives et citrons confits, une volaille crémeuse, un poisson à chair grasse.
- **On le garde** 2 à 3 ans.
- **On l'achète** 12 fr. 70 (prix départ cave).



## Pinot Gris 2013, Alain Gerber, Hauterive (NE)

- **Cépage** Pinot gris.
- **On l'aime** Pour son superbe nez, élégant, exhalant de magnifiques fragrances de fruits jaunes bien mûrs, de mirabelles, agrémentées de fines notes d'amandes blanches et d'une délicate touche évoquant les épices douces. La bouche est tendue, elle vibre longuement sur de très belles saveurs fruitées et de subtils arômes d'amandes enveloppant totalement le palais. La robe se pare d'un superbe jaune doré.
- **On le sert** Avec un lobe de foie gras poêlé, un dessert aux fruits, une tarte tatin.
- **On le garde** 3 à 4 ans.
- **On l'achète** 16 fr. 80 (prix départ cave).



## Goutte d'Or 2013, Domaine de Montmollin, Auvèrrier (NE)

- **Cépage** Chasselas.
- **On l'aime** Pour son très joli nez, très frais, évoquant les fruits du verger, la poire, la pomme et, surtout, la pêche blanche, relevé d'une délicate touche florale. Particulièrement désaltérante et délicatement perlante, la bouche, facile d'accès par le plaisir immédiat qu'elle procure, se prolonge sur de belles saveurs de pêches blanches. La robe est jaune pâle, scintillante.
- **On le sert** Confortablement installé à l'abri d'une tonnelle, autour de poissons du lac, d'une palée en sauce neuchâteloise.
- **On le garde** 2 à 3 ans.
- **On l'achète** 12 fr. 40 (prix départ cave).

