

# 10 Fragen zu Wein

Vor fünf Jahren hat **Marylène Bovard-Chervet** mit ihrem Mann das elterliche Weingut am Vully übernommen – und gehört zu den hundert besten Winzern.

**1 Sie stammen aus einer Winzerfamilie am Vully im Kanton Freiburg, Ihr Mann Louis Bovard aus einer Winzerdynastie am Genfersee. Beide sind Önologen – wie teilen Sie sich die Aufgaben?**

Dies war von unseren Interessen her klar: Mein Mann kümmert sich um Reben, Administration und die sechs Mitarbeitenden, ich trage die Verantwortung im Keller und für den grafischen Auftritt. Seit der Geburt unseres dritten Kindes betreut er auch den Bereich Verkauf. Ich finde es schön, als Önologenpaar miteinander zu arbeiten.

**2 Ein grosses Weingut, drei Kinder: Wie lässt sich das unter einen Hut bringen?**

Man muss sich gut organisieren. Wir können uns auf ein tolles Team verlassen, bei der Kinderbetreuung hilft ein Au-pair.

**3 Die Mehrzahl Ihrer elf Rebsorten sind weiss. Weshalb bauen Sie immer weniger Chasselas an?**

Bereits mein Vater pflegte diese elf Sorten, aber teilweise in zu kleinen Mengen. Für eine wirklich gute Qualität braucht es meiner Meinung



Die Reben von Marylène Bovard geniessen wundervolle Sicht auf den Murtensee. Sehr am Herzen liegt ihr die Sorte Chasselas.

Foto Hans-Peter Siffert / weinweltfoto.ch

nach mindestens tausend Liter. So vergrösserten wir die Fläche einiger Reben zulasten des Chasselas. Aber ich liebe diese Sorte, sie ist ein wichtiges Standbein, und wir pflegen sie mit grossem Engagement.

**4 Seit 2016 zählt Sie GaultMillau zu den «100 besten Schweizer Winzern». Was heisst das für Sie?**

Diese Ernennung war eine freudige Überraschung für uns und motiviert das ganze Team. Die Tafel hängt in unserem Verkaufsraum, die Kunden reagieren sehr positiv.

**5 Auf welchen Ihrer Weine sind Sie so richtig stolz?**

Mein Lieblingskind ist der Réserve blanche, ein reiner Chasselas, den wir bis zur Abfüllung auf der Hefe reifen lassen. Dieser Réserve braucht mehr Zeit zur Entfaltung und ist dadurch komplexer und lagerfähiger als unser klassischer Chasselas. Der 15er konnte derart

reif geerntet werden, dass er keine zweite Gärung durchmachte. Wir legen seit 1979 von jedem Jahrgang und jeder Sorte einige Flaschen zur Seite.

**6 Wein und Essen – Ihre Lieblingskombination?**

Ich koche gern und probiere aus, welcher Wein zu welchem Essen passt. Auf unseren Flaschen zeigt ein Piktogramm die besten Kombinationen. Ideal zum Réserve blanche ist zum Beispiel ein Apéro riche, aber auch Geflügel oder Älplermagronen.

**7 Gibt es einen Winzer, der Sie beeindruckt?**

Sehr wichtig ist für mich mein Mann mit seiner ausgesprochenen Begabung für den Weinbau. Viel gelernt habe ich während meiner Praktika

bei Daniel Marugg in Fläsch und bei Huia Vineyards in Neuseeland.

**8 Die Weinkarte welches Restaurants überzeugt Sie?**

In unserer Gegend gibt es einige gute Restaurants mit regionalen Weinen. Besonders imposant ist die Weinkarte des «L'Ours» in Sugiez.

**9 Die beste Flasche Ihres Lebens?**

Mein Mann und ich degustieren oft blind – ein Dézaley 2001 von Antoine Bovard, meinem Schwiegervater, war fantastisch, er begeisterte mich total.

**10 Wen möchten Sie gern auf ein Glas einladen?**

Den Koch Magnus Nilsson im Niemandsland an der norwegisch-schwedischen Grenze. Ich habe von ihm gelesen und möchte ihn gern kennenlernen, um mit ihm über Wein und Essen zu fachsimpeln. ✨ **Elsbeth Hobmeier**

## PERSÖNLICH

### MARYLÈNE BOVARD-CHERVET

(Jahrgang 1980) führt seit 2009 zusammen mit ihrem Mann Louis ihr elterliches Weingut Château de Praz am Mont Vully FR. Die beiden Önologen bewirtschaften zwölf Hektaren Rebland zwischen Môtier und Praz. Sie arbeiten und wohnen mit ihren drei Kindern (5, 3 und 1) im über 500 Jahre alten Haus, wo sie auf Anmeldung auch gern Besucher und Gruppen empfangen.