

Cépages rares

Huit grands vins à découvrir



Louis Bovard-Chervet et son épouse Marylène dans leur chai du château de Praz (FR).

Photos: Sébastien Anix

Curiosités Regent, Plant Robert, mondeuse et durize pour les rouges. Chenin blanc, scheurebe, freiburger ou réze, en blanc. Autant de cépages confidentiels et cultivés dans la région, qui méritent le détour.

Isabelle Bratschi
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

La Suisse est petite. Et pourtant elle compte plus de deux cents variétés de vigne concentrées sur 15 000 hectares. Selon une étude de l'Organisation internationale de la vigne et du vin de 2013, il existerait 6145 variétés dans le monde. En premier la Géorgie (524), en deuxième le Canada: la Suisse occupe la onzième position et le Japon, la dernière avec deux variétés. Des chiffres élevés que certains spécialistes contestent, mettant en avant le fait qu'ils ne recensent pas uniquement les cépages indigènes, mais aussi les porte-greffe.

Quoi qu'il en soit, le terroir helvétique, en dehors des grands chasselas, gamay, pinot noir, offre un nombre impressionnant de cépages autochtones ou confidentiels. Des raretés qui souvent ont été sauvegardées par une petite grappe de vignerons passionnés, comme le Plant Robert, sauvé en 1966, la réze dont il ne

restait en Valais plus que 6860 m² en 1997, ou les quelques pieds de durize qui ont échappé à l'épidémie de phylloxéra vers 1916 et ont été replantés avec soin. Les petits grains et le médiocre rendement du chenin blanc en ont découragé plus d'un: on en compte seulement six hectares entre Genève, Vaud et le Valais. Il y a aussi les vins de niche aux goûts du terroir tel que le regent et ses notes de réglisse ou la mondeuse délicatement épicée. On parle aussi de microspécialité en évoquant le freiburger avec ses deux hectares à Vully, dans le canton de Fribourg, douze en Allemagne et peut-être vingt dans le monde entier.

La mode veut que l'on redécouvre ces cépages qui jadis avaient mauvaise réputation, telle la réze ou la mondeuse (lire encadrés). Que l'on goûte à ces merveilles qui demandent de l'attention, à l'image du scheurebe dont les grappes peuvent très vite tourner ou fondre si on ne les surveille pas quotidiennement. Ces crus d'exception, issus de minuscules et de quelques mètres carrés de vigne sauvés en extremis, représentent aujourd'hui un patrimoine viticole extraordinaire. ●

Le terroir helvétique, en dehors des grands chasselas, gamay, pinot noir, offre un nombre impressionnant de cépages autochtones ou confidentiels

Fribourg Le freiburger

«Dans les années 1950, mon père est parti en Allemagne où il a découvert le freiburger, cépage issu du sylvaner et du pinot gris, raconte Jean-Daniel Chervet. Il a alors décidé de le planter au château de Praz, alors propriété des Chervet avant qu'elle ne soit divisée entre petits cousins, en 1970. Il s'agit d'un vin puissant avec une bonne acidité et du volume. Il a des notes de pâte de coing.»

Accompagne des fruits de mer, une volaille ou des pommes de terre et du fromage. Prix: 18 fr.

Domaine Chervet, Franziska et Jean-Daniel Chervet, ruelle des Gerles 6, Praz (Vully). Tél. 026 673 17 41. www.domainechervet.ch



Au château de Praz, Madame est œnologue, Monsieur, vigneron. «Le freiburger, connu sous le nom de freisamer en Allemagne, n'est pas un cépage trop sensible, mais faut bien s'en occuper, souligne Louis Bovard-Chervet. A maturité, les raisins semblent verts et les gens ne les piquent pas.» C'est un cépage intéressant à vinifier, ajoute Marylène. Il possède une belle fraîcheur et des notes de fruits blancs.»

Accompagne des poissons grillés, des fromages bleus. Prix: 18 fr.

Château de Praz, Marylène et Louis Bovard-Chervet, rue du Château 1, Praz (Vully). Tél. 026 673 18 18. www.chateaupepraz.ch