

Réserve blanche 2011, Château de Praz



Un vin à marier à des filets de perches. Nez retenu et élégant. Milieu de bouche minéral. Finale sur le fruit.

Il en va des bons vins comme de la grande musique. On commence par apprécier le plaisir immédiat d'une mélodie simple et entraînant. Avec l'expérience, on recherche des morceaux plus exigeants qui se révèlent avec le temps. Un petit supplément d'âme difficile à définir, mais qui change tout. J'ai vécu l'expérience récemment avec les chasselas du Château de Praz, dans le Vully fribourgeois. Les propriétaires du domaine, Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet, ont d'abord servi le «classique» 2011, un vin fruité et rafraîchissant qui a remporté le troisième prix de sa catégorie lors du dernier Grand Prix du vin suisse – une performance. Puis la Réserve blanche 2011, chasselas issu d'une sélection de vieilles vignes de 40 ans avec un élevage prolongé sur lies fines. Deux beaux vins, mais une préférence pour le second, plus dense et plus long. Dans le millésime 2011, la Réserve blanche présente une robe or pâle avec des reflets verts. Le nez, d'abord retenu, est très élégant avec ses arômes de poire, de mirabelle et une fine note citronnée. L'attaque, ample et structurée pour un chasselas, est

soutenue par un léger carbonique qui lui donne de la fraîcheur. Le milieu de bouche est droit, presque austère, avec une trame minérale et une finale sur le fruit. Un vin à attendre encore un peu, parfait pour accompagner des filets de perches.

Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet se sont rencontrés à l'école de Changins. En avril 2011, ils ont repris les rênes du Château de Praz, prenant officiellement la succession des parents de Marylène. Le couple s'est réparti les tâches: Marylène s'occupe de la cave et de la vente; Louis-Charles des 12 hectares de vigne et de la gestion de l'entreprise. Ils proposent 12 vins aux étiquettes fraîchement relookées.

A noter une belle gamme de blancs avec du pinot blanc, du pinot gris, du traminer, du freiburger, du riesling-sylvaner (ou müller-thurgau) et du sauvignon blanc.

Où l'acheter? Château de Praz, Marylène et Louis-C. Bovard-Chervet, rue du Château 1, 1788 Praz-Vully. 026 673 18 18. 12,50 francs. www.chateaudepraz.ch