

Une région qui se mange et qui se boit

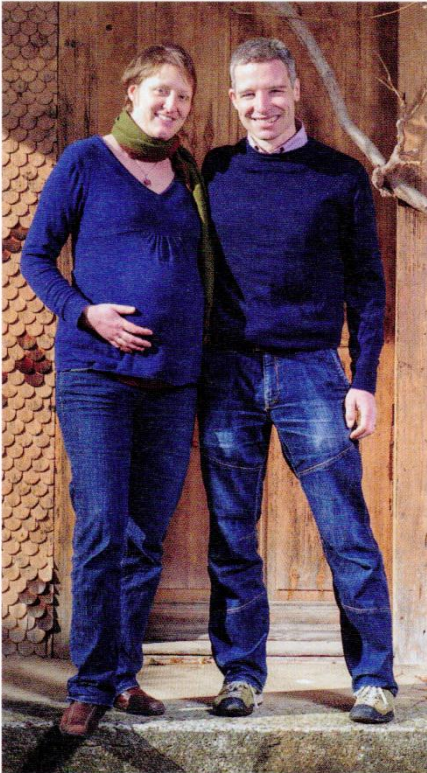
Entre la plaine de la Broye et le Grand Marais, à cheval sur deux cantons et deux langues, la région du Vully est une carte postale emblématique de la Suisse. Ses villages pittoresques abritent de délicieuses spécialités culinaires et viticoles. Place aux rencontres gourmandes!



Texte: Charlotte Bromet
Photos: Roman Riegger

Du vert, du bleu et du blanc... La vue du sommet du Mont Vully, à 653 m, est une symphonie de couleurs. C'est d'abord le bleu sombre du lac de Morat qui accroche le regard. Ses eaux, qui abritent la bondelle, scintillent sous le soleil ardent. En toile de fond, on distingue les sommets enneigés des Alpes, précédés des Préalpes, tandis que sous nos pieds se déroule un tapis verdoyant de vignes de 150 hectares. Les ceps plantés au cordeau épousent les lignes courbes du relief et s'arrêtent aux premières habitations, dont certaines sont de solides maisons patriciennes fribourgeoises. .

Faisons halte dans l'une d'entre elles, située dans le pittoresque village de Praz. Baptisée Château de Praz, parce qu'elle domine de sa hauteur les autres bâtisses, elle appartient à la famille Bovard-Chervet. Marylène (33 ans), qui a grandi dans les lieux, a repris le 1^{er} avril 2011 avec son époux Louis-Charles Chervet (34 ans) le domaine viticole de ses parents. Datant de 1521, la maison coiffée d'un magnifique toit en bâtière possède des caves non enterrées. Cette spécificité s'explique par le fait qu'avant la correction des cours d'eau du Jura, les rives du lac allaient jusqu'à l'emplacement actuel du jardin. Pour éviter tout risque d'inondation, les caves ont donc été construites au niveau de la route et



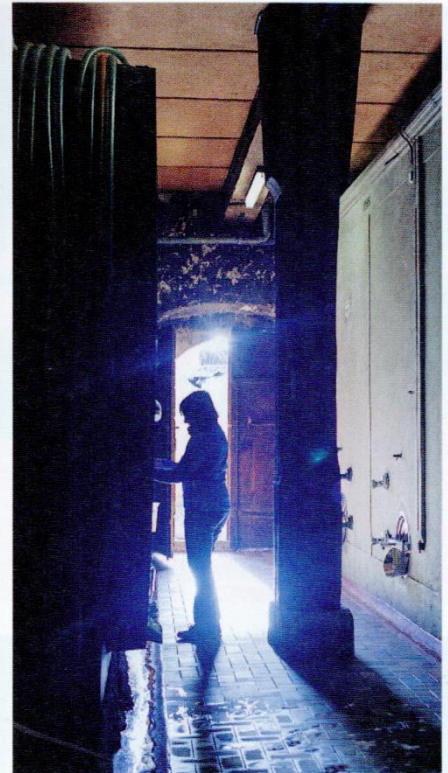
Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet travaillent de concert au Château de Praz.

que des foudres, qui servent dans la deuxième partie de la vinification.

De grands crus produits par des experts

Ici, tout est affaire de tradition et d'excellence. Avant de diriger l'exploitation familiale de 12 hectares, Marylène, qui est diplômée en œnologie de l'école d'ingénieurs de Changins, a eu à cœur de découvrir le monde côté vignes. Elle a en effet effectué un stage en Nouvelle-Zélande puis visité de nombreux pays du Nouveau Monde en privilégiant les régions viticoles. Riche de ces connaissances, elle est revenue au pays pour reprendre le flambeau familial. Elle travaille sur le domaine avec son époux, Louis-Charles, qui a suivi la même formation.

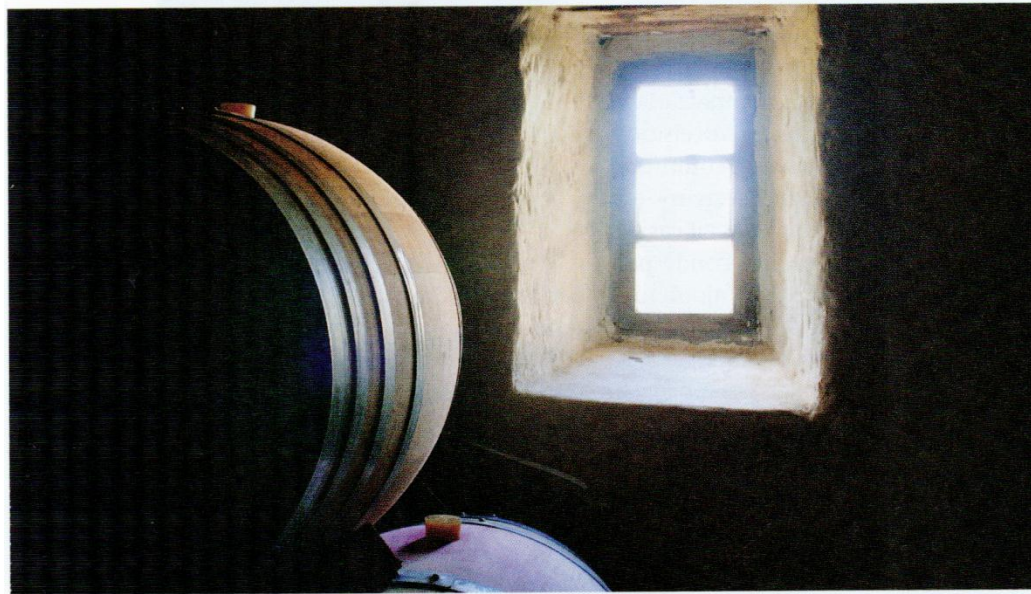
Au Château de Praz, la répartition des tâches est clairement définie. Tandis que Marylène s'active à la cave, Louis-Charles se charge des travaux viticoles et de la gestion. Si les décisions sont généralement prises en commun, c'est le responsable du «secteur» en question qui a le dernier mot en cas de désaccord. Le couple est secondé par deux personnes, auxquels s'ajoute un travailleur saisonnier pendant les vendanges. A la différence d'autres encaisseurs, qui proposent des assemblages,



sont surmontées par la partie habitable de la maison. Elles accueillent aujourd'hui des cuves en béton d'une capacité totale de 15 000 litres, ainsi

les Bovard-Chervet sont spécialisés dans les monocépages. Et Marylène d'expliquer: «C'est la pureté. Et en tant que vigneron, on sait à quoi s'at-





tendre!». Le domaine, où les vendanges sont effectuées à l'aide de machines, est réparti sur les communes du Bas-Vully et du Haut-Vully, ce qui «limite le risque en cas de grêle», souligne Marylène. Les cépages cultivés sont représentatifs de ceux du Vully, à commencer par le Chasselas (env. 50%) et le Pinot noir, et sont parfaitement adaptés au climat doux de la «Riviera fribourgeoise». Cependant, comme le précise notre guide, pour obtenir un vin vuillerein de qualité, de nombreux facteurs entrent en jeu: l'association cépage/porte-greffe, le choix de la parcelle en termes de spécificités géologiques et d'exposition, sans oublier le hasard... En effet, l'art de la viti-viniculture comporte une part aléatoire sur laquelle l'homme n'a pas de prise. L'une des originalités du Château de Praz réside dans ses vins blancs, produits à partir du Traminer (le nom du Gewürztraminer par ici) et du Freiburger, deux cépages originaires d'Alsace et d'Allemagne. Alors que les producteurs français laissent du sucre résiduel dans leurs Traminer, les Bovard-Chervet les vinifient secs. S'agissant du Freiburger – nom prédestiné, glisse Marylène en souriant –, il a de nos jours quasi disparu des vignobles de Fribourg-en-Brisgau et donne dans le Vully des crus vifs qui vieillissent bien. Les terres de la région baignées de soleil permettent d'élever des vins pétillants dont la fraîcheur appelle un deuxième verre. Idéal pour l'apéritif!

Longtemps, le Vully a été pénalisé par sa situation atypique, à cheval sur deux cantons. Il était en effet difficile d'œuvrer dans une même direction quand la législation, différente, fait obstacle. Pourtant, poursuit Marylène, «la création d'une AOC commune fait sens compte tenu de la continuité des vignobles». Peu importe si la limite cantonale passe au milieu! Une vingtaine d'encaveurs ont réussi à unir leurs efforts pour obtenir ce précieux sésame. Marylène tient à préciser que la situation géographique du Vully, au cœur des Trois-Lacs, présente également des atouts immenses. La région bénéficie de la proximité de grandes villes telles que Berne, Fribourg et Neuchâtel. En outre, le bilinguisme est ancré dans les esprits. C'est un avantage indéniable pour le tourisme et peut-être faut-il y voir la raison pour laquelle les vins du cru sont si populaires en Suisse alémanique. D'ailleurs, c'est outre-Sarine que réside la majeure partie de la clientèle des vigneron vuillereins.