



CHÂTEAU DE PRAZ

Ils se sont rencontrés sur les bancs de Changins et ils ont décidé d'unir leurs noms, tous deux porteurs d'une longue tradition viticole. Depuis cinq ans, Marylène et Louis Bovard-Chervet exploitent le Château de Praz. « Nous avons chacun un caractère et des intérêts différents, mais complémentaires », déclare Marylène. « Louis travaille à la vigne, et moi à la cave. Il effectue toute l'administration, tandis que je m'occupe du graphisme et des enfants, ce qui est aussi du travail. » L'approche de Marylène consiste à mettre en évidence les qualités d'un cépage et d'un millésime en portant une grande attention aux détails, mais en intervenant le moins possible, dans la vigne comme en cave. Cette démarche moderne séduit les spécialistes, tels que Frédéric Kondratowicz, de l'Hôtel de Ville à Fribourg, très élogieux envers les vins du Château de Praz, du Chasselas à la Réserve rouge. Mais le vin qui illustre peut-être le mieux l'approche de Marylène, c'est son Freiburger 2015, qu'elle a laissé fermenter spontanément, sans adjonction de levure.

Freiburger 2015, Château de Praz, monocépage blanc, Fr. 19.– la bouteille.

« C'est un cépage typique de la région, même si son nom vient en fait de Fribourg-en-Brigau. Croisement entre pinot gris et sylvaner, il a l'élégance du premier et la rusticité du second, c'est un contraste qui me plaît. »

Château de Praz, Marylène et Louis Bovard-Chervet, rue du Château 1, 1788 Praz-Vully

www.chateaudepraz.ch – 026 673 18 18