

Le traminer se plaît si bien au Vully

Si le Vully est réputé pour ses traminer, il le doit sans doute à deux Chervet, Louis et François. Les deux hommes, chacun sur son domaine, ont été parmi les premiers à planter du gewurztraminer, cette version aromatique du traminer, dans les années 70. Au Château de Praz de François Chervet, il s'est appelé traminer pour faire simple, ce qui permet de ne pas décevoir des clients qui attendent de la douceur d'un «gewurz». Aujourd'hui, le Château a été repris



par la fille de François, Marylène, et son mari, Louis-Charles Bovard, lui-même fils de vigneron, Antoine Bovard, à Epresses.

Les deux jeunes gens se sont connus à Changins et se sont réparti les tâches à Praz.

Louis-Charles surveille les 12 hectares de vignes du domaine, dont il assume aussi la gestion. Marylène travaille à la cave où elle essaie de respecter la nature et de faire le moins possible d'opérations. Au final, leur gamme comporte une douzaine de vins, deux chasselas, six spécialités blanches (du riesling-sylvaner au

freiburger), un œil-de-perdrix, un pinot noir, un gamaret-garanoir et un gamaret barriqué.

Le Traminer 2011 a fait une macération pelliculaire, une longue fermentation à basse température et cuve, et pas de malo (ça dépend des millésimes). «Tout ça pour conserver un maximum d'arômes du raisin et une belle fraîcheur», explique Marylène Bovard-Chervet.

Au nez, la fleur domine, avec une belle présence typique de la rose, mais les fruits sont aussi là. La bouche est intense, fine, avec un beau gras, et elle dure longtemps. **D.MOG.**

Traminer 2011, 75 cl, 18 fr. Château de Praz, www.chateaudepraz.ch.