

VULLY

LA NOUVELLE VAGUE



Représentant à peine 1% du vignoble helvétique, le Vully unifié s'affirme comme la région la plus innovante de Suisse grâce au talent et au culot d'une nouvelle génération de producteurs.

.....
Texte: Alexandre Truffer, photos: Hans-Peter Siffert



La jeune génération aux commandes du Vully: Louis-Charles Bovard et Marylène Bovard-Chervet, Madeleine Ruedin, Etienne Javet, Christian Vessaz, Sandrine Simonet (de gauche à droite).

Parler d'une jeune génération qui brise les codes ancestraux et transforme une appellation endormie en région tendance et novatrice fait partie des procédés narratifs trop souvent utilisés dans les magazines sur les vins. En général, une analyse approfondie de la situation montre que ces jeunes pousses rencontrent une forte opposition, qu'ils sont systématiquement écartés des leviers de décision, que l'aura médiatique qu'ils suscitent provoque plus de jalousie que d'adhésion et qu'au final les évolutions réelles sont amenées par les décisions prises quelques années plus tard par les acteurs dominants. Dans le Vully, toutefois, ce terme de nouvelle vague apparaît adéquat. Revenons quinze ans en arrière. Cette région est séparée en une partie fribourgeoise, plutôt tournée vers les clients bernois et soleurois en villégiature sur les rives du lac de Morat, et une partie vaudoise, intégrée dans le canton lémanique. Les producteurs historiques - Derron, Chervet d'un côté, Gentizon et Matthey de l'autre - proposent des produits de qualité peu connus hors des frontières régionales. Ainsi, cette année-là, l'ouvrage «Connaissance des vins suisses» publié par la promotion viticole consacre une seule phrase au «minuscule» Vully vaudois et survole en une page les spécialités «élégantes» fribourgeoises. Après tout rien d'anormal, le Vully fusionné n'affiche que 150 hectares de vignes, soit un centième du vignoble helvétique.

Réveil à l'Hôpital

En 2002, un œnologue de 25 ans est engagé par la Bourgeoisie de Morat pour gérer le Cru de l'Hôpital. N'y voyez pas une volonté de modernisation ou du jeu-nisme, Christian Vessaz était tout simplement le seul candidat. Ce domaine d'une dizaine d'hectares créé au 15^e siècle pour financer les soins prodigués aux malades de la ville est une Belle au bois dormant. «En 1905, lors de la division entre commune politique et commune bourgeoise, le Vully se trouvait en pleine crise phylloxérique. Les vignes ne valaient plus rien. La commune politique, qui était beaucoup plus forte, a gardé les forêts et les terres qui avaient de la valeur et laissé les vignes à la Bourgeoisie, explique Christian Vessaz. Quand je suis arrivé, il y a avait de gros problèmes de qualité. J'ai débouché 10000 bouteilles et fait un gros ménage.» Le domaine avait pourtant du potentiel. «Du Traminer et du Pinot Gris avaient été plantés en 1973. Mes prédécesseurs réussissaient déjà de

très beaux vins puisque le 1983 a été champion du monde à Ljubljana, qui à l'époque était le seul concours existant.» Le jeune professionnel limite les rendements, développe les spécialités, crée un assemblage rouge. En 2009, il lance la gamme «Terroir» avec un Chasselas de Fichillien. Le millésime 2010 arrive deuxième au Grand Prix du Vin Suisse. En moins de dix ans, le domaine s'est métamorphosé. Travail en biodynamie, commercialisation de toute la production en bouteille, entrée dans la Mémoire des Vins Suisses, «parkérisation» du Pinot Noir de Mur vont de pair avec une médiatisation importante du domaine.

Le Premier a brisé le plafond de verre

Parmi les réussites médiatiques de cette nouvelle vague, citons le Premier de Vessaz et Javet. L'œnologue du Cru de l'Hôpital s'est associé aux frères Etienne et Antoine Javet pour élaborer un assemblage de Gamaret, Malbec et Merlot du millésime 2009. Présenté à la fin de l'automne 2011, ce rouge était vendu cinquante francs la bouteille, soit le double du vin le plus cher de la région à l'époque. La presse a suivi, les restaurants et les clients aussi. Malgré la réussite du concept, les deux caves partenaires n'ont pas réédité l'expérience. Par contre, elles ont intégré dans leur propre gamme - sous les noms Elévation de Fichillien pour le Cru de l'Hôpital et Sans titre pour Javet & Javet - les vins utilisés pour cet assemblage pionnier. «Si nous pouvons vendre des vins à 35 ou 40 francs aujourd'hui, c'est grâce au Premier», explique Etienne Javet. Celui-ci a commencé à vinifier 2000 bouteilles en 2004 à la fin de son CFC. Aujourd'hui, la cave commercialise 30000 cols, soit l'intégralité des quatre hectares qu'elle travaille. «Dès le début, nous avons misé sur un bon produit, qui soit aussi bien habillé. Nous avons créé une image que nous avons gardée depuis le début, c'est l'avantage d'avoir quelqu'un qui contrôle notre communication», explique l'œnologue qui insiste sur le rôle essentiel de son frère graphiste Antoine.

L'éducation, une priorité

La dynamique actuelle ne doit pas faire oublier que le Vully a toujours été une région viticole. «Ma famille travaille la vigne depuis cent cinquante ans, explique Fabrice Simonet. Mes grands-parents faisaient de la polyculture. Mon père, Eric, a fait partie des premiers œnologues de Suisse. En 1975, parti de zéro, il a vinifié toute la récolte du domaine. Très vite, il a diversifié l'encépagement. Il a planté des

spécialités, blanches d'abord, puis des rouges - Syrah, Merlot - dans les années 1990». Le Petit Château, qui travaille neuf hectares de vignes, est aujourd'hui une entreprise familiale pilotée par Fabrice, arrivé en 2010, son frère Stéphane, qui l'a rejoint deux ans plus tard, et sa sœur, Sandrine. «Très souvent, on m'attribue la diversification. En fait, c'est mon père qui a fait ce travail. Ce que j'ai amené, c'est une autre orientation en vinification, plus précise, plus spécifique à chaque cépage. Surtout en ce qui concerne les rouges... Avec mon frère, nous avons aussi amélioré la mécanisation et passé le vignoble en biodynamie.» L'élevage en barrique fait partie de la signature des frères Simonet comme le confirme Fabrice: «à notre avis, un vin rouge doit être élevé, être éduqué. Il ne faut pas le mettre en bouteille tout de suite, mais lui laisser le temps de s'assouplir et de devenir bon.» Cette maîtrise de l'élevage fait aussi partie de la signature de Madeleine Ruedin dont les vins sont élaborés avec des raisins achetés, car elle ne possède pas de vignes. La jeune femme vinifie son Chasselas en amphore, ses rouges en fûts et propose un Riesling-Sylvaner doux issu de cryoextraction. Son CV annonce un diplôme de Changins en 2000, un passage au laboratoire de Châteauneuf, en Valais, une expérience en Afrique du Sud, et dix ans de vinification chez Bernard Cavé, dans le Chablais vaudois. «J'ai commencé à élaborer mes vins en 2009, mais je me suis installée dans le Vully en 2011», explique l'œnologue qui partage son temps entre le Domaine des Marnes où elle est responsable de la vinification et ses propres cuvées.

Château 2.0

Tous les producteurs cités jusqu'ici vendent leur vin vite et à bon prix. Cela ce confirme avec le Château de Praz qui annonce sur son site huit références épuisées sur onze. «2013 a été une année de faible récolte, mais c'est vrai que nos vins sont assez demandés, surtout dans les spécialités», reconnaît Marylène Bovard-Chervet. Celle-ci a repris avec son mari le domaine familial en 2011. «Au niveau familial, la transition n'a pas été facile. Par contre, la clientèle attendait cette évolution et nous a soutenus, malgré beaucoup de changements, dans la vinification comme dans l'habillage.» Un accueil sans doute favorisé par le fait que le Chasselas 2011 du château ait, la même année, terminé troisième du Grand Prix du Vin Suisse et premier blanc suisse à Expovina.



LES VINS DU VULLY

Cette petite région de 150 hectares s'est faite connaître par ses vins, régulièrement primés dans les concours et plébiscités par les critiques. Voici quelques cuvées essentielles dans la création de la réputation de la région.

1 Cru de l'Hôpital Pinot Noir de Mur

Issu d'une sélection parcellaire sur le territoire du village de Mur, ce Pinot racé et élégant illustre le talent de Christian Vessaz. Le premier millésime, 2012, s'est classé en tête de notre dégustation de novembre 2013. Le même a été noté 88 points sur 100 par Stephan Reinardt lors de la dégustation de Pinot Noir suisses du Wine Advocate de janvier 2014.

Prix: 32 francs

2 Domaine Chervet Chasselas

Le millésime 2013 a remporté le titre de Champion du Monde 2014 du Mondial du Chasselas devant près de 500 concurrents. Élégance, finesse et équilibre sont concentrés dans ce blanc vendu moins de dix francs.

Prix: 9.50 francs

3 Domaine Chervet Arzille Blanc

Le millésime 2011 de cet assemblage de Sauvignon Blanc, de Pinot Gris et de Freiburger a remporté la catégorie des assemblages blancs au Grand Prix du Vin Suisse 2013. Le millésime précédent s'était classé quatrième du même concours.

Prix: 19.80 francs

4 Château de Praz Traminer

Niveau concours, le Chasselas du domaine s'est distingué sur les podiums d'Expovina comme du Grand Prix du Vin Suisse. Pourtant, notre coup de cœur va au Traminer, merveille d'équilibre entre vinosité et expression qu'il faut acheter jeune et boire à maturité.

Prix: 21 francs

5 Cave des Marnes Pinot Noir

Encore un excellent rapport qualité-prix pour un rouge fruité, sapide et équilibré. Servi lors de l'intronisation de l'auteur à la Confrérie du Guillon, ce vin donne une idée du potentiel du Pinot dans le Vully.

Prix: 12.70 francs

6 Domaine du Vieux-Moulin Freiburger

Un classique toujours vinifié avec précision qui offre une vision claire du potentiel de ce cépage aromatique à la bouche assez généreuse. Une année de garde lui permet de gagner en harmonie.

Prix: 20 francs

7 Madeleine Ruedin

Chasselas Belles Rives

L'élevage en amphore donne du gras et des notes minérales à ce Chasselas d'une remarquable densité. Sapide et frais, cette cuvée rencontre beaucoup de succès en restauration.

Prix: 11.50 francs

8 Javet & Javet Les attachés

Un extrabrut de Pinot Noir qui ravira les amateurs d'effervescents sans concessions. De la tension, de la vivacité et de la finesse dans un habillage épuré et élégant.

Prix: 30 francs

9 Le Petit Château Colline 1789

Fabrice Simonet aime travailler ses rouges en barriques. Ce Gamay élevé en chêne américain offre de la concentration et de la générosité. Un mariage qui lui a valu l'une des rares grandes médailles d'or du Mondial du Gamay 2013.

Prix: 21 francs

10 Cru de l'Hôpital

Traminer de Fichillien

Les raisins entiers de ce Gewürztraminer macèrent trois mois dans une barrique pour donner une incomparable vinosité à ce blanc sec. Complexité et puissance caractérisent une création qui force à regarder ce cépage aromatique d'un autre œil.

Prix: 38 francs

11 Vessaz & Javet Premier

Assemblage de Gamaret, de Malbec et de Merlot passerillé du millésime 2009, ce vin qui n'a été produit qu'une année est signé Etienne Javet et Christian Vessaz. Manifeste politique, autant que prouesse œnologique, il entendait montrer le potentiel de la région à créer et à commercialiser (300 francs le carton de six) des vins haut de gamme.

Prix: épuisé

12 Cave de la Tour Tryptique

Connue pour ses Chasselas, la famille Biolley élabore aussi un assemblage savoureux de Diolinoir, Gamaret et Pinot Noir élevé sous bois. Un rouge généreux et expressif au boisé maîtrisé.

Prix: 17 francs





LES VIGNERONS DU VULLY

Sur les 24 producteurs recensés dans le Vully, une dizaine méritent leur place parmi l'élite du vignoble suisse. C'est cette densité exceptionnelle de très bons producteurs que nous présentons ci-dessous qui fait l'intérêt de cette région encore méconnue.

❶ CRU DE L'HÔPITAL

Ce domaine de dix hectares appartenant à la Bourgeoisie de Morat depuis près de cinq siècles a engagé Christian Vessaz en 2002. Celui-ci a transformé cette vieille dame en locomotive de toute une région. Distingués au Grand Prix du Vin Suisse, sélectionnés à la Mémoire des Vins Suisses, parkerisés, les vins de Christian Vessaz sont très bien représentés sur les cartes des restaurants de la région. www.cru-hopital.ch

❷ CHÂTEAU DE PRAZ

Ce domaine de 11,5 hectares revendique aussi une histoire d'un demi-millénaire. En 2011, Marylène Bovard-Chervet a repris l'entreprise familiale. Associée à son mari, Louis, elle a modernisé le travail des vignes, la vinification et l'habillage des cuvées - rien que des monocépages - du domaine. Leurs spécialités blanches sont aujourd'hui si prisées qu'un système de souscription est à l'étude. www.chateaudepraz.ch

LE PETIT CHÂTEAU

Fabrice Simonet et son frère, Stéphane, se sont fait connaître pour leurs cuvées de prestige vinifiées avec précision et originalité. Gamay en barrique, Diolinoir, Syrah, assemblages de cépages bordelais s'intègrent dans la gamme Maître Barrique. Dynamique et ambitieuse, la jeune génération, désormais rejointe par Sandrine, a pu bâtir sa réussite sur le travail de réencépagement réalisé par les parents, Anni et Eric Simonet. www.lepetitchateau.ch

JAVET & JAVET

Lorsque la famille Javet a décidé de commercialiser ses premières bouteilles, les rôles ont été répartis. Etienne vinifie des crus élégants, frais et tendus tandis qu'Antoine, son frère, a développé une ligne graphique et un habillage parmi les plus aboutis du vignoble suisse. Le reste de la famille, Blandine, Gérard et Véronique, contribue aussi à élaborer ces vins d'esthètes à la quantité limitée. www.javet-javet.ch

❸ MADELEINE RUEDIN

Disciple de Bernard Cavé et œnologue de la Cave des Marnes, Madeleine Ruedin vinifie aussi ses propres vins. Les raisins de Chasselas, de Pinot Noir, de Gamay et de Gamaret sont achetés dans le Vully tandis que le Sauvignon provient de Genève. Son expérience de l'élevage en barrique comme en amphore donne naissance à des crus complexes et racés. Côté production, on reste dans le confidentiel (environ 10 000 bouteilles par an). www.madeleineruedinvins.ch

❹ DOMAINE CHERVET

Pendant de nombreuses années, Fransiska et Jean-Daniel Chervet se sont partagés entre les domaines du Vully et du Moulins, dans le sud de la France. Depuis qu'ils ont cédé leur vignes du Languedoc, le couple donne naissance à de grands vins. Ce saut qualitatif a trouvé une réponse immédiate dans les concours où la cave a réussi des résultats spectaculaires ces dernières années. www.domainechervet.ch

CAVE DES MARNES

Le domaine de Pierre Gentizon a toujours fait partie des entreprises réputées de la partie vaudoise du Vully. Depuis l'arrivée de Madeleine Ruedin, un seuil a été franchi en ce qui regarde la précision des vinifications. Au vu de la qualité des parcelles exploitées par l'entreprise, le potentiel d'amélioration semble encore conséquent. Les étiquettes et les prix sont par contre restés dans les standards du siècle passé. En clair, une maison à suivre qui propose d'excellents rapports prix-plaisir. www.gentizonvins.ch

DOMAINE DU VIEUX-MOULIN

Maison historique du Vully, l'entreprise de la famille Derron est pilotée par Alain et Christophe depuis 2010. À l'image d'autres caves historiques du Vully, l'entreprise possède un fort ancrage en Suisse alémanique et produit des spécialités blanches que les connaisseurs s'arrachent. Pinot Gris, Freiburger et Traminer sont ainsi disponibles quelques mois par année, et ce, en quantités limitées. À découvrir aussi, les rouges fruités vinifiés avec beaucoup de précision.

www.domaineduvieuxmoulin.ch

❺ CAVES DU CHÂTEAU MONTMAGNY

Créées en février 2014, les Caves du Château Montmagny résultent de la fusion entre deux encavages, celui de Daniel Matthey à Vallamand et celui d'André Loup & Fils. Le premier arrivant à l'âge de la retraite s'est entendu avec Steve, le jeune Loup, qui cherchait à agrandir la petite cave de ses parents. Leur rencontre a donné naissance à une entité qui vinifie quelques 80 000 litres (2/3 des raisins sont achetés à des fournisseurs) par an. Mariage d'expérience et d'ambition, le petit dernier du Vully devrait assez vite se faire un nom.

www.caves-du-chateau.ch

❻ CAVE DE LA TOUR

Depuis une année, Lionel Biolley a rejoint ses parents Jean-François et Jocelyne qui ont créé le domaine viticole en 1990. Le domaine, qui a commencé avec 1 000 bouteilles de Chasselas, cultive désormais une vingtaine de cépages sur ses cinq hectares. Le Chasselas 2013, classé parmi les meilleurs vins du Mondial du Chasselas, était le premier millésime cultivé selon les principes de Rudolf Steiner. Cette réussite conforte la volonté de la famille de convertir l'intégralité des parcelles en biodynamie. www.biolley-vins.ch

DOMAINE DE VILLAROSE

Créé en 1953, le Domaine de Villarose a beaucoup évolué depuis sa reprise en 1985 par Alain Besse, le petit-fils du fondateur. Chasselas, Gamay et Pinot Noir ont vu arriver Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gamaret, Garanoir, Cabernet et Diolinoir. Traminer et Freiburger seront au programme «dès qu'une parcelle adéquate sera disponible». Offrant des rapports qualité-prix excellents, le domaine commercialise ses 120 000 bouteilles dans plus de 80 restaurants du Vully et de Suisse alémanique. www.domaine-de-villarose.ch



IL ÉTAIT UNE FOIS LE VULLY

Depuis 2012, les vignobles du Vully fribourgeois et du Vully vaudois ont fusionné en une appellation d'origine intercantonale. Survol historique et géographique de cette AOC de 150 hectares en plein essor.

Au cœur de la région des Trois-Lacs (Morat, Neuchâtel et Bienne), le Vully se partage entre les cantons de Vaud et de Fribourg. La région tire son nom du Mont Vully, une colline de 653 mètres d'altitude (le lac affiche pour sa part 431 mètres au-dessus du niveau de la mer) située à quelques kilomètres de Morat. Sur celle-ci, un oppidum celte construit au 2^e siècle avant Jésus-Christ montre que ce site dominant les alentours jouait déjà un rôle important dans l'Antiquité. Avec la conquête de l'Helvétie par les légions au premier siècle avant Jésus-Christ, et le choix d'Aventicum, devenue Avenches, comme capitale, la région a été fortement romanisée. «L'apparition de la culture de la vigne, ou du moins sa systématisation, date sans doute du début de l'ère chrétienne, avec l'arrivée

des colons romains, explique Ivan Mariano, le directeur du Musée de Morat. Toutefois, nous n'avons pas retrouvé de textes antiques relatifs au vignoble du Vully. Pour cela, il faut attendre le 11^e siècle. Ensuite, dès le 14^e siècle, plusieurs documents, surtout législatifs, traitent de la vigne et de son commerce.» Grâce aux recherches entreprises par l'historien pour la mise en place de l'exposition «In Vully veritas», on sait que vin rouge et vin blanc étaient consommés dans la région à partir des années 1400. L'abondance de textes de lois et d'actes de vente prouvent le dynamisme de la région et mettent en avant la pérennité des exploitations puisque des noms comme Derron, Javet, Chervet, Chautems – des noms de famille que l'on retrouve aujourd'hui encore à la tête des domaines de la région – sont déjà

mentionnés dans des registres vieux de cinq siècles.

Bailliage commun de Fribourg et Berne

Jusqu'en 1475, le Vully appartient à la Savoie. Suite à la bataille de Morat, où celle-ci est alliée à Charles le Téméraire, duc de Bourgogne, les territoires dépendant de l'ancienne châtellenie de Morat deviennent un bailliage commun des cantons de Berne et Fribourg. En 1803, ce territoire revient au canton de Fribourg. Le Vully vaudois faisait lui partie du Pays de Vaud qui est progressivement occupé par Berne à partir du 16^e siècle.

Comme sur le reste du continent, l'économie viticole se voit chamboulée par l'arrivée du phylloxéra. L'insecte arrive assez tardivement dans le Vully. Il est attesté pour la première fois en août 1903 à Bel-



lerive, soit près de dix-sept ans après son arrivée dans le canton de Vaud. A l'époque la partie vaudoise du Vully comptait 150 hectares de vignes, aujourd'hui elle n'en compte plus qu'une cinquantaine. Du côté fribourgeois, malgré des dégâts très importants, le vignoble n'a quasiment pas diminué et occupe, à l'heure actuelle comme il y a cent ans, une centaine d'hectares. L'arrivée progressive de la mécanisation au 20^e siècle est entravée par le manque de voie d'accès dans des vignes qui sont alors très morcelées. A l'image d'autres régions, le Vully fribourgeois décide d'un remaniement parcellaire en 1962. Celui-ci, qui durera jusqu'en 1992, est accompagné de travaux de drainage et de construction de chemins viticoles qui permettent une rationalisation du travail à la vigne. Du côté vaudois, des remaniements parcellaires ont aussi lieu, mais sont pilotés par les communes et non par le canton.

L'impulsion de la Confédération

Bien que voisins, Vully vaudois et fribourgeois ont longtemps cohabité sans trop se mélanger. Dans un précédent

article sur le Vully (mars 2013), Christian Vessaz expliquait que «L'unification était un thème de discussion, mais il a fallu un élément déclencheur pour qu'elle se réalise.» En 2010, coup de tonnerre! L'Office Fédéral de l'Agriculture retire l'appellation d'origine contrôlée aux deux Vully pour manque d'eurocompatibilité. En effet, Bruxelles interdit à deux AOC différentes de porter le même nom. Sous la pression de la Confédération, la fusion de la région est menée tambour battant. A noter que personne ne songe aujourd'hui à revenir sur ce mariage arrangé célébré en juillet 2011.

De la mollasse et des marnes

Partagé entre deux cantons, composé de petites entités qui diffèrent par leur altitude, leur orientation et leur pente, le vignoble du Vully se caractérise plus par sa diversité que par ses caractéristiques communes. Néanmoins Fabrice Simonet qui a réalisé son travail de diplôme sur les sols du Vully fribourgeois explique que la géologie des zones viticoles du Mont-Vully n'a pas grand-chose à voir avec celle de la plaine environnante. «Les sols

du Mont-Vully n'ont pas été formés par le travail relativement récent des glaciers, mais se composent de roches beaucoup plus anciennes (environ 35 millions d'années). Si l'on simplifie à l'extrême, il existe deux grands types de sols dans le Vully. Tout d'abord des zones de grès ou de mollasse - du sable consolidé par du calcaire - qui ont pour particularité de former des sols très secs et très drainants. A l'opposé, on trouve des sols de marne, de l'argile mélangée à du calcaire, qui composent des sols lourds, plus riches et qui retiennent beaucoup mieux l'eau.»

En ce qui regarde le climat, les vignerons craignent le Joran, un vent du nord-ouest, qui amène parfois de la grêle et bénissent la proximité du lac de Morat. Celui-ci empêche les gels tout en servant de régulateur thermique. La pluviométrie, qui oscille entre 870 et 950 millimètres par an, comme la situation générale de la région, plutôt au nord de la zone de culture de la vigne, favorise les cépages blancs et particulièrement les variétés aromatiques comme le Freiburger, le Gewürztraminer, le Sauvignon Blanc ou le Pinot Gris.

TOURISME DOUX AU VULLY

Petite Riviera discrète sur les rives du lac de Morat, le Vully a toujours attiré une clientèle d'amateurs de tourisme doux. Hôtels et restaurants se sont adaptés pour proposer à ces épicuriens une cuisine raffinée qui fait la part belle aux produits (poissons, asperges, rhubarbe) et surtout aux vins de la région.



Caveau de Salavaux.
Gilles et Charlotte Thiroux



Hôtel de l'Ours à Sugiez.
Catherine Mao et Martin Angst Mao



Gilles, Claudia et Philippe Pantillon
du Restaurant Du Port.

HÔTEL DE L'OURS À SUGIEZ

Adresse incontournable du Vully, l'Hôtel de l'Ours offre huit chambres, avec Teddy Bear et désirée de vin autochtone. Ce lieu plein de charme propose aussi une cuisine élégante dans son restaurant noté 14 points Gault & Millau. On y admire le plafond, récupéré d'une boucherie parisienne du 18^e, la carte des vins – 800 références – et les arrangements floraux de Catherine Mao, qui dirige l'établissement avec son mari Martin. Restaurant fermé le lundi et le mardi.

www.hotel-ours.ch

RESTAURANT DU PORT À MÔTIER

Présenté comme le meilleur restaurant de poisson de la région, l'établissement de Philippe et Gilles Pantillon possède l'une des plus belles terrasses donnant sur le lac. Il peut accueillir une soixantaine de convives au restaurant et une quinzaine dans le bistro. Perches, féras et plus rarement brochet côtoient les spécialités de saison. La carte des vins fait la part belle aux cuvées haut de gamme des jeunes vigneron de la région. Restaurant fermé le lundi et le mardi.

www.restaurant-du-port.ch

LE CAVEAU À SALAVAUX

Entre deux séances de prises de vue, notre visite au Caveau de Gilles et Charlotte Thiroux nous a permis de rencontrer un couple de jeunes professionnels compétents et passionnés. La carte orientée vers les produits frais et de saison change toutes les six semaines. Si la cuisine est d'inspiration française (il faut essayer la superbe joue de bœuf!), les vins proviennent surtout des vignobles alentours.

AUBERGE DES CLEFS À LUGNORRE

Noté 16 sur 20 par le Gault & Millau, le restaurant de Werner Rätz propose une cuisine inventive et de caractère. Le chef organise régulièrement des soirées mets et vins et possède une cave qui ravira les amateurs. Les meilleures spécialités du Vully cohabitent avec des classiques du monde entier, parfois dans des milésimes exceptionnels et toujours à des prix raisonnables. Restaurant fermé le mercredi et le jeudi.

www.aubergedesclefs.ch

RESTAURANT BEL-AIR À PRAZ

Cette halte gourmande sur le trajet de la balade viticole entre vignes et lac regroupe un hôtel de huit chambres, un restaurant et une cave qui met en bouteille la récolte de cinq hectares de vignes. On y vient manger les poissons pêchés à quelques encablures que l'on accompagne d'un Pinot ou d'un Traminer proposés à des prix plus que raisonnables. Restaurant fermé le jeudi.

www.bel-air-lac.ch

MUSÉE DE MORAT

Ce musée qui retrace 6000 ans d'histoire, du néolithique à l'histoire moderne en passant par les périodes celte, romaine, médiévale et bernoise a servi de décor aux photos réalisées pour ce reportage. Dirigée par Ivan Mariano, l'institution a accueilli en 2014 une exposition temporaire sur la vigne et le vin dans le Vully intitulée «In Vully veritas» qui a permis d'approfondir les connaissances sur ce petit vignoble atypique. Ouvert d'avril à décembre, mardi à samedi: 14h à 17h dimanche: 10h à 17h.

www.museummurten.ch

LE VULLY SE DOTE D'UNE CHARTE DE QUALITÉ

Freiburger et Traminer étaient les dénominations traditionnelles des vins élaborés avec les cépages Freisamer et Gewürztraminer. Depuis 2014, ces termes deviennent des distinctions réservées aux cuvées respectant les prérequis d'un label de qualité: la Charte Vully.

En octobre 2013, tous les producteurs qui élaborent du Freiburger et du Traminer dans l'appellation, ont signé la Charte Vully qui crée une subdivision qualitative pour les blancs issus des cépages Freisamer et Gewürztraminer. Désormais, pour s'appeler Freiburger ou Traminer, les vins de l'AOC Vully devront suivre un cahier des charges spécifique qui exige une production limitée à 6dl/m² (soit 850g/m² contre 1,1kg/m² pour l'AOC de base) et un taux de sucre de 87°Oechsles minimum (65° Oe pour obtenir l'AOC). Le document mis en place par l'Interprofession des vins du Vully impose aussi un contrôle des vignes, interdit la chaptalisation (qui peut être autorisée à titre exceptionnel en cas d'année tardive) ainsi que toute forme d'enrichissement du moût

ou du vin. Le coupage, de même que l'utilisation de copeaux de bois se voient prohibés. Les raisins doivent être produits, vinifiés et mis en bouteille dans la région. Concernant l'élevage, un minimum de six mois sans contact avec le bois avant mise en bouteille est exigé (ce qui n'interdit pas un passage en barrique, si cette période de six mois est ensuite respectée). Enfin, les vins vinifiés secs (avec un maximum de 8g/l de sucre résiduel), seront soumis à une dégustation de contrôle. Le document encourage aussi «un travail proche de la nature» (ce que l'on peut traduire par une incitation à se rapprocher de la biodynamie). Il demande enfin une valorisation et une replantation de sélections massales issues du Vully.



Traminer

Les analyses ADN ont montré que le Gewürztraminer est une mutation naturelle du Traminer, nom souvent donné dans les régions germaniques ou italophones au Savagnin du Jura, lui-même connu en Suisse sous les appellations Heida et Païen. Amené d'Alsace par Louis Chervet, cette variété aromatique a rapidement gagné ses lettres de noblesse dans le Vully. Il a aussi perdu son préfixe pour être baptisé Traminer. A l'inverse des autres régions où cette variété aromatique à la peau rose est souvent surmaturée ou passerillée pour donner naissance à des moelleux ou des liquoreux, le Traminer est, ici, un vin sec.

Freiburger

Croisement de Pinot Gris et de Silvaner, ce cépage a été créé en 1916 par le Dr. Charles Müller de la station viticole de Freiburg Im Breisgau. Très vite, des progrès réalisés dans les clones de Pinot Gris reléguèrent le Freiburger au stade de curiosité du Bade-Wurtemberg. Dans les années 1950, un vigneron du Vully, Louis Chervet, ramène cette curiosité à Fribourg. Une dizaine d'années plus tard, le Freiburger se transforme en Freisamer. En effet, la législation européenne interdit qu'un cépage soit baptisé du nom d'une localité. Les producteurs helvétiques n'ayant pas à suivre cette directive, le cépage conserve, dans le Vully, son nom original.