



Depuis 2007, Marylène Bovard-Chervet est responsable de la vinification du Château de Praz...



... et donc de l'élaboration de ce Chasselas élégant et racé finaliste du Grand Prix du Vin Suisse 2012.

«Beaucoup de jeunes, très bien formés, ont repris des domaines au même moment. Cela a créé une dynamique qui n'existe nulle part ailleurs en Suisse.»

Marylène Bovard-Chervet,
œnologue du Château de Praz

«Nous avons eu une grande chance dans la région. Beaucoup de jeunes, très bien formés, ont repris des domaines au même moment. Cela a créé une dynamique qui n'existe nulle part ailleurs en Suisse» renchérit Marylène Bovard-Chervet, dont le mari, Louis-Charles Bovard est aussi titulaire d'un diplôme d'ingénieur de Changins. La jeune femme, en charge des vinifications du château familial depuis 2007, estime travailler «assez différemment de la génération précédente. Nous avons moins tendance à suivre un protocole et décidons des options œnologiques en fonction de la matière première. Ce qui nous permet plus de précision et de réactivité.» Autre changement relevé par la vinificatrice du Château de Praz: «la promotion coniointe des vigneron du Vully fonctionne sans accrocs, ce qui permet de mettre en avant notre appellation qui se débrouille plutôt bien.» De l'autre côté de la frontière, dans le canton de Vaud, Pierre Gentizon tire le même constat: «le Vully s'est toujours présenté sous une appellation unique sans mettre en avant des villages. Cette unité permet d'avoir une bonne visibilité.»



Magnifique vue sur le Lac de Morat depuis le Château de Praz.