



«Wir haben uns Freiräume geschaffen»: Ehepaar Bovard-Chervet.

Launen der Natur

Vor vier Jahren hat Marylène Bovard-Chervet das Weingut Château de Praz am Mont Vully von ihrem Vater übernommen. Gemeinsam mit Ehemann Louis Bovard, der ebenfalls aus einer Winzerdynastie stammt, geht sie neue Wege. *Von Florian Schwab und Sebastian Agnetti (Bild)*

Man braucht dieser Tage etwas Glück, um einen Termin bei Familie Bovard-Chervet zu bekommen, die das Traditionsweingut Château de Praz am Mont Vully bewirtschaftet. Vor sechs Wochen ist die junge Inhaberin Marylène Bovard-Chervet zum dritten Mal Mutter geworden. Zudem beginnt gerade die Weinlese. Als erste Sorte wird der Pinot gris geerntet, welcher zu den weissen Spezialitäten des Château de Praz gehört. Die nächsten fünf bis sechs Wochen stehen ganz im Zeichen der Traubenernte. Die Trauben von elf Rebsorten müssen gelesen werden. Als Letztes kommt Ende Oktober die rote Gamaret in die Fässer, aus der die Eheleute Bovard-Chervet als Spezialität des Hauses auch eine Réserve Rouge für ein Jahr im Eichenfass ausbauen. Am Tag unseres Besuchs jedoch, an einem Donnerstag Mitte September, steht die Arbeit im Weinberg still – es regnet in Strömen. Ein Glücksfall: Das Besitzerehepaar

kann sich Zeit nehmen für ein ausgiebiges Gespräch mit Degustation.

Eindruckliche Ahnenreihe

Marylène Bovard-Chervet bewirtschaftet gemeinsam mit ihrem Mann Louis Bovard seit 2011 den zwölf Hektar grossen Betrieb, der seit über hundert Jahren im Besitz ihrer Familie ist. Auch Louis ist in der Schweizer Winzerszene kein Unbekannter: Die Bovards keltern seit Menschengedenken in Cully im Lavaux am Genfersee. Gross geworden ist Louis auf dem Weingut seines Vaters Antoine, der heutigen Domaine Antoine & Denis Bovard, die seit ein paar Jahren von Louis' jüngerem Bruder Denis geleitet wird. Louis' Onkel wiederum, der berühmte Louis-Philippe Bovard, «grand seigneur de Lavaux», leitet im fortgeschrittenen Alter von über siebzig Jahren noch immer seine Domaine Louis Bovard. Er stellt Dézaleys

von ausgesuchter Güte und andere vielachtete Weine her. Die Nachfolgeregelung bei seinem berühmten Onkel sei noch offen, sagt Louis. Er selbst sei zufrieden am Mont Vully im Kanton Freiburg.

Doch nicht nur geografisch emanzipiert sich Louis von der eindrücklichen Ahnenreihe: In der Familie Bovard war es über zehn Generationen Tradition, dass der jeweils jüngste Spross einer Generation mit erstem Vornamen Louis hiess. Mit dieser Tradition hat Louis, dessen voller Name Louis-Charles ist, gebrochen, indem er seinen ersten Sohn erst mit zweitem Vornamen Louis getauft hat. Man sieht: Im Château de Praz hat der Generationenwechsel mehrere Änderungen mit sich gebracht. Nicht nur auf Seiten von Louis. Wir kommen darauf zurück.

Louis hatte nach der obligatorischen Schulzeit und der Wirtschaftsschule eine betriebswirtschaftliche Karriere eingeschlagen, dar-

aufhin ein Jahr bei Nestlé gearbeitet. Allerdings merkte er, dass er «sein Berufsleben nicht im Büro» verbringen wollte. Er absolvierte ein einjähriges Weinbaupraktikum an der Mosel, um sich für die Aufnahme an der bekannten Weinbauschule Changins zu qualifizieren. Dort lernte er seine Frau Marylène kennen. Nach dem Studium bereisten sie ausländische Weingebiete, um önologische Anregungen zu gewinnen. 2011 übernahm das Ehepaar dann gemeinsam das Château de Praz. Um Konflikte zu vermeiden, hat das Winzerehepaar die Aufgabenbereiche aufgeteilt: Er ist der Chef im Rebberg, sie hat im Keller das Sagen.

Wer sich unter dem Château der Bovard-Chérvets am Mont Vully eine mittelalterliche Burganlage am Fusse eines stolzen Bergmassivs vorstellt, der hat sich von den Begriffen in die Irre leiten lassen. Der Mont Vully ist ein Hügel, dessen Spitze sich um vielleicht 200 Höhenmeter über das Umland erhebt. Das an seinem Fusse gelegene Château ist ein grosses, altes Patrizierhaus – das älteste im 200-Seelen-Örtchen Praz. Seit dem 15. Jahrhundert diente es seinen Besitzern, einflussreichen Berner Aristokraten, als Weingut. Als einziger Landfleck im Kanton Freiburg ist die Gegend des Mont Vully protestantisch geprägt, was die Ausrichtung nach Bern hin erklärt. Eine Vorfahrin von Marylène erwarb das Anwesen im Jahr 1905.

«Explosiver» Sauvignon blanc

Auf der dem Hügel abgewandten Seite trennen das Château nur ein paar Gehminuten vom Bootsteg des Murtensees. Geografisch betrachtet befinden wir uns in der touristischen Gegend des Drei-Seen-Lands, das nebst dem Murten-, den Bieler- und den Neuenburgersee umfasst. Hier in Praz, am nördlichen Ufer des Murtensees, ist die Gegend derart ländlich und pittoresk, dass man auf Französisch wohl von der *Suisse profonde* schwärmen dürfte.

«Viele Ausflugstouristen legen mit dem Boot am Steg unten an und kaufen bei uns Wein», sagt Marylène Bovard-Chervet. Ihr Mann ergänzt, dass auch das gegenüberliegende «Hôtel Restaurant Cave Bel-Air», bekannt für seine gute Küche, ein verlässlicher Publikumsmagnet sei. In dem Restaurant kann man die Weine vom Château de Praz trinken und – bei Gefallen – direkt an der Quelle erwerben. Nach der Übernahme des Betriebs im April 2011 hat das junge Ehepaar einen Verkaufsraum eingerichtet, der zum Verweilen einlädt: Zu kaufen gibt es allerdings momentan wenig: Von den total zwölf Weinsorten des Guts sind die meisten ausverkauft. An der Wand: ein grossformatiges Schwarzweissportrait von Marylènes Vater, François Chervet, der, in den Reben stehend, einigen sitzenden Arbeitern Wein ausschenkt. Auch die zur Dekoration drapierten Holzkisten tragen noch den Schriftzug des Vaters.

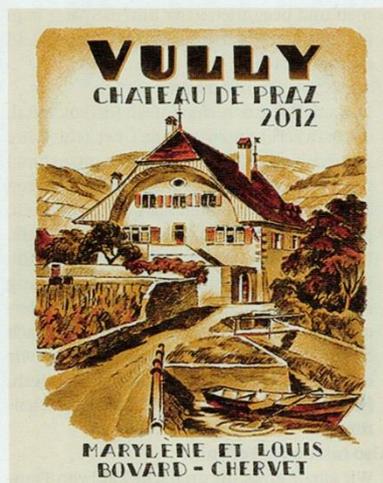
François Chervet, erfahren wir, war ein Patron alter Schule. «Er legte grossen Wert

darauf, alle Entscheidungen selber zu treffen», bemerkt die Tochter, offenkundig mit etwas gemischten Gefühlen. Entsprechend schwierig gestaltete sich der Generationenwechsel. Der Vater hegte die Erwartung, dass mit der familieninternen Nachfolge alles weiter seinen gewohnten Gang gehen könne. «Dinge, die man schon immer so gemacht hatte, sollten auch weiterhin so gemacht werden.» Marylène allerdings, gelernte Winzerin und wie ihr Mann studierte Önologin, hatte anderes im Kopf: Sie reduzierte den Anteil des hauptsächlichen Umsatzträgers, des Chasselas, von 65 auf 40 Prozent. Im Gegenzug baute sie die Bedeutung der Spezialitäten aus. Bei den Weissweinen, die mit acht von zwölf Sorten den Löwenanteil ausmachen, hat Marylène eine klare Strategie: Das Château de Praz soll hervorragende, sortentypische Weine produzieren.

Nicht, dass Vater François schlechten Wein gemacht hätte – bereits unter seiner Leitung waren die Weine des Château de Praz ein soli-

Marylène allerdings, gelernte Winzerin und studierte Önologin, hatte anderes im Kopf.

der Wert. Allerdings liess er den Launen der Natur weniger Raum. Die Jahrgangsunterschiede waren nicht so offensichtlich wie heute. Seit Marylène und Louis das Zepter führen, achten sie akribisch darauf, dass die Eigenheiten der Varietäten und Jahrgänge zur Geltung kommen. Diese Abwechslung sieht man auch auf der Etikette: Jahr für Jahr wählt das Ehepaar aus fast achtzig Piktogrammen diejenigen zehn aus, die den jeweiligen Jahrgang und Wein am besten charakterisieren. So ist der letztjährige Sauvignon blanc als «explosiv» gekennzeichnet und harmonisiert mit Fisch. Ein Augenzwinkern begleitet den modernen



Ländlich und pittoresk.

Touch der neuen Generation. Für solche Innovationen hatte man früher in Praz schlicht keine Zeit. «Wir haben uns Freiräume geschaffen», so Marylène, was auch dem Familienleben zugutekomme. Im Verkauf und in der Administration wurden Leute eingestellt, damit sich das Ehepaar auf das Wesentliche konzentrieren kann: die Qualität des Produkts.

Diese Strategie scheint aufzugehen. Nach nur vier Jahren können die beiden Jungwinzer etliche Auszeichnungen ihr Eigen nennen. An der Wand im Verkaufslokal hängt die Silbermedaille des «Grand Prix du Vin Suisse» für den Rosé Ciel-de-Perdrix 2013, eine Goldmedaille des diesjährigen «Concours international Expovina» für die Réserve Blanche. «Unsere Réserve», erklärt Louis Bovard, «stammt von einer Parzelle mit etwas anderen Böden.» Der Klassiker des Hauses, der Vully, hat derweil beim diesjährigen «Mondial du Chasselas» eine «distinction or» erhalten. Noch nicht an der Wand hängt die diesjährige Goldmedaille des «Grand Prix du Vin Suisse», ebenfalls für den Chasselas-Klassiker. Auch die Fachpresse berichtet vermehrt über das Winzerehepaar, wie ausliegende Artikel aus Zeitschriften belegen.

Die anschliessende Degustation bestätigt die hohen Erwartungen. Eine besondere Spezialität ist der Freiburger – eine weisse Traube, die ein Vorfahr Marylènes nach dem Zweiten Weltkrieg aus Freiburg im Breisgau importiert hatte. Mit seiner gut eingebetteten Süsse tanzt der Wein des Jahrgangs 2014 aus der Reihe der ansonsten, dem Willen der Chefin gehorchend, trocken, frisch und rein geratenen Chasselas.

Behutsame Revolution am Mont Vully

Nicht nur beim Wein, sondern auch in betriebswirtschaftlichen Dingen geht das Ehepaar neue Wege. Belieferte man früher grösstenteils die umliegende Gastronomie, setzt das Weingut heute auf Privatkunden, deren Anteil am Verkauf bereits 70 Prozent beträgt. Wann immer möglich, empfangen Marylène oder ihr Mann die Kunden persönlich. «Wir schätzen den direkten Kontakt mit unseren Kunden.» Damit könne man persönliche Beziehungen aufbauen und die Weine erklären. Um die Kundschaft zu gewinnen, legen die Bovard-Chérvets Wert auf einen einheitlichen und einladenden Auftritt von der Etikette über den Verkaufsraum bis hinein in den Weinkeller.

Letztes Jahr renovierten sie (erstmalig seit 1935) die mittelalterlichen Kellerräume und gaben ihnen einen modernen Anstrich. Ein weiterer Ausbau des Kellers ist geplant, um dort Gäste empfangen und Veranstaltungen durchführen zu können. In Bezug auf den Wein ist die junge Familie noch lange nicht am Ende ihrer behutsamen Revolution am Mont Vully angelangt: Louis Bovard plant, in ein paar Jahren eine Überraschung auf den Markt zu bringen. Sie hat entfernt mit seinem Lehr- und Wanderjahr an der Mosel zu tun. ○