



LA RELÈVE



FRANÇOIS CHERVET ET SA FILLE MARYLÈNE

Domaine du Château de Praz, Praz-Vully

Il règne une magie toute particulière dans ce domaine des bords du lac de Morat que Marylène Bovard-Chervet et son mari réveillent par leur dynamisme et leurs compétences.

Cette demeure champêtre où grimpent les rosiers date de 1520 et se prolonge d'un jardin de conte de fées où s'épanouit une gloriette. Nous sommes au pied du Vully et le domaine se prolonge jusqu'au lac de Morat que l'on voit briller au-delà des vieux murs en pierres. Depuis le 1^{er} avril 2011, Christine et François Chervet ont remis le château de Praz entre les mains de Marylène Bovard-Chervet et de son mari, Louis-Charles Bovard. Cinquième génération à exploiter le domaine, ils y insufflent un vent nouveau.

Ainsi, le logo a changé: plus sobre, il intègre la toiture du château. Les étiquettes ont pris un coup de jeune, elles aussi. Moins pyramidale, l'organisation de la maison s'est adaptée aux priorités du jeune couple qui évolue en parallèle depuis le temps des études accomplies en commun à Changins. «Notre rapport au travail est différent, lance Marylène, c'est une passion, mais il y a plein d'autres choses»: notamment la famille – la jeune et blonde Alice a 1 an et demi –, la voile pour Louis-Charles, né au bord du Léman, et la formation

continue pour Marylène qui apprécie les contacts entre professionnels. «Il faut être complémentaires», constatent-ils. Alors qu'elle veille sur la cave et supervise les ventes avec sa mère, lui s'occupe de la vigne et se consacre à la gestion. Et côté vins? «Nous privilégions les monocépages» explique Marylène, dont les chasselas et gamarets s'adaptent à la récolte: «Chaque année ils sont différents, car chaque cru a son histoire et je refuse les recettes standard. Ma signature: rester peu interventionniste.» Un ton nouveau que les anciens clients apprennent à apprécier en même temps que le domaine récolte médailles et distinctions. Côté projets, le couple compte pousser plus avant la production écologique sans pour autant se lancer dans le vin bio, qu'il juge trop contraignant. Et dès l'année prochaine, Marylène et Louis-Charles comptent rénover et remettre en valeur la cave de 1521 pour l'adapter à une exploitation moderne et y accueillir les clients sous les puissantes poutres de leur demeure unique où l'authenticité est reine. ◦