

Le Vully

un petit coin de paradis

Cent cinquante hectares. C'est la surface de l'AOC Vully, commune depuis cinq ans aux cantons de Fribourg et de Vaud. Exactement un petit pour-cent du vignoble suisse. Et il faut (presque) quémander ses bouteilles pour accéder à ces vins rares.

Pierre Thomas

Comme les grandes régions vitivini-
coles, le Vully a déjà ses vedettes.
Parmi les deux douzaines d'enca-
veurs, elles sont trois, toutes situées
en territoire (politique) fribourgeois.
Au domaine qui porte son patronyme,
Jean-Daniel Chervet, 50 ans, sur
14 hectares, a pris la succession de
son père Louis, un pionnier qui a intro-
duit des cépages plus «exotiques» que
le chasselas (encore 63 ha, soit 41% du
vignoble) et le pinot noir (43 ha, 28%)
dans les années 50. Sensation: c'est

pourtant son chasselas (2013) qui fut
sacré, à Aigle, «champion du monde»
en 2014, au Mondial du Chasselas. Par
tournus, Jean-Daniel Chervet est ac-
tuellement président des encaveurs,
tandis que le viticulteur vaudois Claude
Besson conduit à la fois l'Association
des vigneron, fusionnée entre les
deux cantons en 2015, et l'Interprofes-
sion des vins du Vully.

De dix ans son cadet, Christian Vessaz
cultive en biodynamie la dizaine d'hec-
tares du domaine appartenant à la

Bourgeoisie de Morat, le Cru de l'Hôpi-
tal, dont le traminer haut de gamme
est le seul vin du Vully inscrit à la
Mémoire des vins suisses. En charge
des 2 ha supplémentaires des do-
maines de l'Etat de Fribourg depuis le
début de cette année, il est le fils d'un
caviste vaudois. En poste au troisième
domaine phare, le Château de Praz,
qui marche sur son demi-millénaire,
un couple de trentenaires, Marylène
Chervet, fille des propriétaires, a ren-
contré sur les bancs de Changins son

The Vully Region

A Little Corner of Paradise

The AOC Vully covers an area of 50 ha.
It's an appellation that has belonged to
the Fribourg and Vaud cantons for five
years. It accounts for just under one per-
cent of Swiss vineyards.

Among the two dozen Vully winemakers
there are three stars, all situated on the
territory of Fribourg. Fifty-year-old Jean-
Daniel Chervet, whose estate bears his
name, has taken over from his father, who
in the 1950s pioneered more 'exotic' grape
varieties than Chasselas and Pinot Noir.

Nonetheless, it was his Chasselas 2013
that won the "world champion" award at
the 2014 Mondial du Chasselas in Aigle.
It is currently Jean-Daniel Chervet's turn
to be the president of the Winemakers'
Association (while the Vaud wine-
grower, Claude Besson, heads both the
Winegrowers' Association, which merges
the two cantons, and the Interprofessional
wine organisation in Vully).

Christian Vessaz, the son of a Vaud cel-
lar man, grows grapes organically on the

ten or so hectares of the Cru de l'Hôpital
estate that belongs to the Bourgeoisie
de Morat. His top-range Traminer is the
only Vully wine listed in the Swiss wine
Mémoire. He oversees two additional
hectares of estates belonging to the
State of Fribourg. The third flagship es-
tate, the almost 500-year-old Château de
Praz, is run by a couple of 30-year-olds
Marylène Chervet, the owners' daugh-
ter, and her husband Louis Bovard, son of
Antoine, a winegrower at Dézaley. ... p.26

futur mari, Louis Bovard, fils d'Antoine, vigneron de Lavaux. Avec, au total, un peu moins d'un tiers des vignes du Vully, ces trois entités, qui ont eu les honneurs de l'édition alémanique du magazine Falstaff en automne 2016, brossent un paysage varié de la petite région tournée sur le lac de Morat. Mais à la fin de l'année passée, ils n'avaient plus de vin à proposer à notre dégustation...

Place donc à la «nouvelle génération». En tête, on y trouve de fringants trentenaires, Etienne Javet, de Lugnorre, et Fabrice Simonet, de Môtier. A Changins, pour leur diplôme d'ingénieur-œnologue, ils avaient présenté un travail commun sur les terroirs du Vully. Ils se retrouvent à la barre de Présence Vully, l'organe unique de promotion, le premier comme président et le second comme caissier, pour répartir judicieusement les 60'000 francs du budget annuel.

Traminer et Freiburger sous contrôle

Posé sur un socle de molasse d'eau douce de l'Aquitainien, datant d'il y a plus de 20 millions d'années, le sous-sol est composite et réparti en couches de marnes, souvent gréseuses, de pur grès ou de calcaire lacustre. Cette di-

versité ouvre des perspectives séduisantes aux sélections parcelles, en vogue.

Sous l'impulsion des jeunes vignerons, le Vully a fait signer, dès 2015, à l'ensemble des producteurs une charte — volontaire — de qualité pour les fleurons locaux que sont le traminer (4 ha, 3%) et le freiburger (1,8 ha, un peu plus d'1%). Les deux cépages ont été importés d'Allemagne dans les années 1950, quand le Vully apparaissait encore comme un terroir «nordique» — il y pleut moins qu'à Lavaux ou dans le Chablais et la température y est régulée par les trois lacs (Morat, Neuchâtel, Bienn)! Le traminer n'est autre que le gewurztraminer ou savagnin rose et le freiburger, le croisement de silvaner et de pinot gris, créé il y a un siècle (en 1916), fut baptisé d'abord sous ce nom à Fribourg-en-Brisgau. Pour éviter l'homonymie avec sa région, proscrite pour un cépage, il a été débaptisé en freisamer. Les Fribourgeois du Vully ont réhabilité son nom premier...

Place à la relève

C'est toutefois avec un pinot blanc que Fabrice Simonet se classe dans notre dégustation. Avec son frère Stéphane et sa sœur Sandrine, il a repris cette

année la gestion du Domaine du Petit Château, à Môtier, de ses parents. Depuis l'an passé, l'entier du domaine de 9 ha est cultivé en biodynamie, qu'il a apprise au domaine Josmeyer, en Alsace. Membre, comme les Bovard-Chervet du Château de Praz, des «Junge Schweiz neue Winzer», une association très dynamique en Suisse alémanique (et qui n'a pas francisé son titre!), Fabrice Simonet est un œnologue affûté, qui n'a pas peur d'affirmer posément: «Le Vully a le vent en poupe: les gens s'en méfient au premier abord, puis, surpris et conquis par les vins qu'ils découvrent, ils partagent volontiers leur enthousiasme. Nos vins se vendent super bien, notamment dans la région bernoise, à des prix élevés.» A preuve, ses cuvées rouges les plus prestigieuses, certes rares (500 bouteilles), se sont arrachées à... 97 francs la bouteille. Quel Vaudois dit mieux?

Chez les Vaudois, précisément, cette relève existe aussi, comme aux Caves du Château de Montmagny SA. Quel château? Le château d'eau, pardi, qu'on peut gravir par un escalier pour découvrir le paysage de ce sommet du Vully vaudois. Au décès de son frère, Steve Loup décide de reprendre la cave.

... These three entities, that between them account for just under a third of the Vully vineyards, give a varied overview of the little region facing the Morat Lake. The leaders of the new generation are the energetic thirty-year-olds Etienne Javet, from Lugnorre, and Fabrice Simonet, from Môtier. Together they run Présence Vully, the only promotional body in the region.

Traminer and Freiburger under control

In 2015, all the Vully wine producers signed a quality charter for the local flagship grape varieties: the Traminer (4 ha, 3%) and Freiburger (1,8 ha, just over 1%).

These two grape varieties were imported from Germany in the 1950s, when Vully still seemed like a "nordic" territory - it rains less than in Lavaux or Chablais and the temperature is regulated by the three lakes of Morat, Neuchâtel, and Bienn. The Traminer grape is none other than the Gewurztraminer, or Savagnin rose, and the Freiburger variety is a cross between Silvaner and Pinot Gris.

Making way for the new generation

This year, Fabrice Simonet, with his brother Stéphane and his sister Sandrine, have taken over the management of their parents' Domaine du Petit Château,

in Môtier. Since last year, on the entire 9-hectare estate, grapes have been grown organically. Fabrice Simonet is a polished oenologist.

On the Vaud side, a new generation is also coming up. When his brother died, Steve Loup took over the Caves du Château de Montmagny SA. Knowing that his 21-year-old son, Dylan, currently at the Ecole de Changins, was ready to follow in his parents' footsteps, he joined forces with Daniel Matthey and then, in 2016, took over all the wines.

At Vallamand Dessus, 30-year-old Pascal Matthey has just taken over the family wine business (4 ha of own ... p. 29

Sachant que son fils Dylan, 21 ans, aujourd'hui à l'École de Changins, est prêt à suivre la trace de ses parents, il s'associe avec Daniel Matthey, puis, en 2016, reprend l'ensemble des vins, sous de nouvelles étiquettes qui jouent sur l'image du loup, avec des noms suggestifs. Et les jeunes Caves du Château de Montmagny cartonnent : en 2015, la seule fois où a été organisée une Sélection des vins des Trois-Lacs, la cave est promue «ambassadeur» de tout le Vully. Le concours intercantonal tourne court, mais à la Sélection des vins vaudois 2016, le chasselas 2015, vinifié par le jeune Dylan Loup, est sorti deuxième de sa catégorie. Ce même vin s'est retrouvé en finale des Lauriers de Platine de Terravin, seul Vully retenu. La cave a été modernisée, pour travailler de manière efficace la vendange de 5 ha, doublée par des achats à des viticulteurs vaudois uniquement. Surprise, à quinze jours de Noël, il ne restait que quelques cartons à vendre...

Un seul Vully ? Bon pour la promo !

À Vallamand-Dessus, c'est Pascal Matthey, 30 ans, qui vient de reprendre la Cave (familiale) du Tonnelier (4 ha en propre et l'équivalent de 5 ha achetés).

Il s'est formé comme caviste à l'association d'Ollon, avant de passer son brevet fédéral en viticulture-œnologie. Le jeune Vaudois est clair : «Pour la taille (modeste) de la région, c'est une très bonne chose que le Vully soit main dans la main, notamment pour une promotion dynamique.» Le façonnage des tonneaux a été abandonné il y a deux ans : il reste un musée témoignant à la fois du passé vigneron du Vully et de ce métier de tonnelier, qui part en douves, au moment où la barrique (française) colonise les caves. La cave du Petit Château à Môtier en contient près de 120, pour des vins qui parfois sont élevés jusqu'à 40 mois sous bois...

Un tourisme encore très séparé

La région vaut le détour et une paire de journées de découverte. Le «sentier des vignes» est signalé dès qu'on y arrive en voiture, d'Avenches ou de Morat. Sur l'application *Vaud:Guide*, la «balade œnotouristique Vully» forme une boucle de 11 km autour de Salavaux, en passant par l'église de Cotterd, sur son éperon de molasse, et basculant jusqu'à Chabrey, sur la rive vaudoise du lac de Neuchâtel, à la Cave de la Côte aux Moines, de Mary-Christine Christinat, jeune vigneronne,

en passant par un four banal où, naguère, on cuisait les fameux «gâteaux du Vully», que les boulangeries proposent aujourd'hui. L'itinéraire, où on se laisse guider par son smartphone via GPS, est exclusivement tracé en terre vaudoise.

Mais, détrompez-vous, il n'y a aucun mur érigé entre Vaud et Fribourg, sinon celui qui protégeait, il y a plus de 2000 ans, l'éphémère oppidum des Helvètes, reconstruit sur terre fribourgeoise pour Expo 2001, au Mont Vully, dont le sommet culmine à 653 m. d'altitude. Depuis Sugiez ou Praz, en boucle, un sentier, viticole et didactique lui aussi, permet de rejoindre ces hauteurs, via les fortifications et les galeries de la Lamberta, construites en face de Morat durant la guerre de 1914-18... et sans passer sur territoire vaudois.

Malgré cette ségrégation touristique, les deux sentiers se rejoignent et la boucle peut être agrandie à volonté. Avec un peu de chance, vous passerez devant la «cave ouverte le dimanche», dont la liste existe, comme pour les «pharmacies de garde», sur vully.ch, un site internet tout neuf qui recense les dates importantes du vignoble. ■

... property and 5 ha purchased). Before obtaining a federal certificate in viticulture and oenology, he trained as a cellarman at the Ollon association.

Tourism is still divided

The region certainly merits a detour. The wine trail is signposted as soon as you arrive by car from Avenches or Morat. On the *Vaud:Guide* application, the “*balade œnotouristique Vully*” (Vully wine tourism circuit) forms an 11-km loop around Salavaux, passing by the church in Cotterd, situated on a rocky spur,

down to Chabrey, on the Vaud side of Neuchâtel Lake, to Cave de la Côte aux Moines - run by the young winegrower Mary-Christine Christinat - past an oven where the famous Vully cakes used to be made and which, nowadays, you can find in the bakeries. The itinerary on the smartphone takes you only through Vaud territory.

But make no mistake. There is no wall between Vaud and Fribourg, except for the one that more than 2,000 years ago protected the ephemeral oppidum against

the Helvetians, and was rebuilt in the Fribourg canton for Expo 2001, on Mont Vully (653m high). One can also reach the summit starting from Sugiez or Praz, in a loop, along a wine and discovery trail, and via the Lamberta fortifications and galleries, built during WW1, opposite Morat - without going through Vaud territory. Despite this segregated tourism, the two trails come together and the loop can be extended à gogo. With a bit of luck, you might walk by a ‘*cave ouverte le dimanche*’ sign. You'll find a list of wineries open on a Sunday at: www.vully.ch.