

LAURENT PROBST / HANS-PETER SIFFERT

# UNE CHARTE POUR LE VULLY

*Les vigneronns du Vully ont créé une charte pour valoriser les cépages Traminer et Freiburger qui sont devenus les symboles du vignoble surplombant le Lac de Morat.*

A la fin de l'année 2013, onze vigneronns du Vully créaient et signaient une charte pour mettre en valeur les deux cépages. L'Interprofession des Vins du Vully s'est portée garante de celle-ci, ce qui lui confère une reconnaissance régionale, et soustrait ses signataires de toute volonté de créer un «club privé».

Trois ans seulement après la création de la charte, six vigneronns déjà ont vu leur vin être désigné au cours d'une dégustation de sélection. Il s'agit de Marylène Bovard-Chervet (Château de Praz), Jean-Daniel Chervet, Alain et Christophe Derron (Cave du Vieux Moulin), Etienne Javet (Cave Javet & Javet), Fabrice Simonet (Le Petit Château), et Christian Vessaz (Cru de l'Hôpital).

Il s'agit exclusivement de vigneronns fribourgeois, car Traminer et Freiburger ne sont cultivés que dans la partie fribourgeoise du Vully. On ne les trouve pas dans la partie vaudoise (un tiers du vignoble, soit 50 ha sur les 150 de la plus petite région viticole du pays) bien que le terroir soit identique. Christian Vessaz regrette cela, surtout en ce qui concerne le Traminer, au potentiel déjà reconnu, moins pour le Freiburger, dont le nom évoque le canton de Fribourg.

Les surfaces de plantation restent modestes: 3,2 ha pour le Freiburger. «La plus grande région viticole au monde du Freiburger» lance amusé Etienne Javet, et 4,5 ha pour le Traminer. «Nous n'atteindrons jamais les 20% de notre vignoble avec eux» rajoute Jean-Daniel Chervet.

Venons en pour commencer à la genèse de cette charte. Car il s'agit bien d'une charte, quand bien même les vins ne sont porteurs d'aucun label qui les différencie des vins de producteurs non signataires. Cette charte est un engagement collectif, basé à la fois sur l'éthique et sur la confiance, et dont le but premier est de faire accroître la qualité des vins.

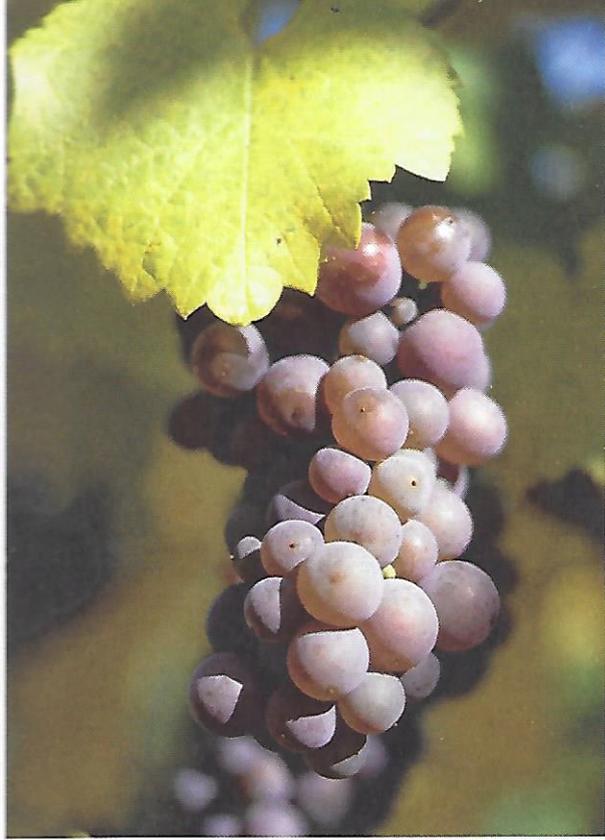
Chose loin d'être anodine, si les éléments de la charte n'étaient pas respectés, un vin serait alors appelé Gewurztraminer ou Freisamer au lieu de Traminer et Freiburger. Un déclassement qui virerait au camouflet d'une certaine façon!

Les membres signataires de la charte désignent collectivement à l'aveugle chaque année, deux vins (un par cépage), qui entrent dans sorte «d'oenothèque» des vigneronns. La démarche est modeste, puisque chaque vigneron met à disposition douze bouteilles seulement, mais elle est bien plus que symbolique: en effet ces flacons seront utilisés au cours du temps afin de s'assurer voire de démontrer le potentiel de garde des vins de Traminer et de Freiburger du Vully.

Il me paraît capital ici de souligner la réelle amitié qui s'observe entre les vigneronns. Chose que je puis témoigner depuis que je les cotoie. Certes, ils sont souvent de la même génération et sont très bien formés, mais c'est bien collectivement qu'ils regardent vers l'avenir de leur région plutôt qu'individuellement.



Christian Vessaz, Etienne Javet,  
Alain Derron, Jean-Daniel Chervet,  
Marylène Bovard-Chervet  
et Fabrice Simonet posent sur  
la débarcadère de Prâz



## LES ÉLÉMENTS CLÉS DE LA CHARTE VULLY

**A LA VIGNE:** Il a été décidé de valoriser le matériel végétal local, adapté à la région d'une part, et, d'autre part, considéré comme très qualitatif par les professionnels eux-mêmes. Les vigneron·ne·s se sont donc accordés sur la replantation de sélections massales de clones issus du Vully uniquement. Ils ont imposé une sévère limitation des rendements à 6 dl/m<sup>2</sup> (auquel le Traminer tout particulièrement ne saurait y contrevenir) et un taux de sucre minimum de 87° Oechsle. Les vins sont obligatoirement issus des raisins du vignoble du Vully. Les signataires de la charte s'engagent à un contrôle des vignes et des choix de mode de culture avant les vendanges.

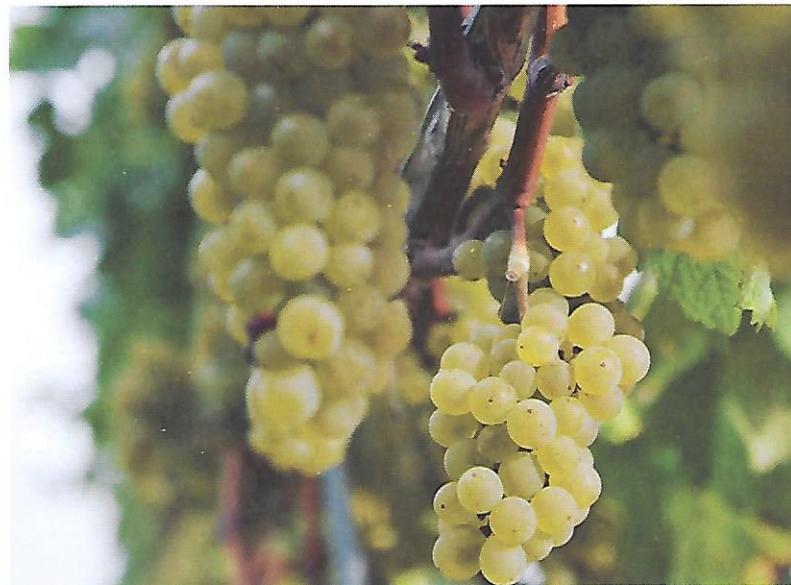
**EN CAVE:** Pour faire cohérence avec le taux de sucre minimal exigé, aucune forme d'ajout de sucre sous forme de chaptalisation ou d'enrichissement par un autre procédé n'est autorisée, tout comme l'est le coupage avec un vin d'un autre cépage. Le contact du bois est prohibé, tout comme le sont les copeaux de bois. La vinification et la mise en bouteille doivent être réalisés dans le Vully après une durée d'élevage de six mois minimum. Les vins doivent être vinifiés secs, avec une teneur en sucre de 0,8 gr/l maximum. Enfin, les professionnels se réunissent pour une dégustation de contrôle et constructive.

Avec la création de cette charte, c'est aussi clairement un devoir d'excellence envers les deux cépages qui prime. Pour y parvenir, les vigneron·ne·s coopèrent beaucoup et échangent leurs informations. Bref, ils se voient et se parlent, et bien sûr, ils dégustent ensemble régulièrement. C'est pour eux l'occasion de réaliser une sorte de débriefing, où chacun y va de son avis, et sans langue de bois ni retenue, et de participer à une sorte de pot commun, dans le seul but de faire progresser les vins de ces deux cépages.

Est-il nécessaire de vous donner des exemples?: l'une des grandes interrogations étant la pratique ou non de la «malo». Pourtant, glisse l'un, «la malo, est constitutive d'un grand vin. Ne pas la faire est un peu une erreur». C'est effectivement une question qui divise, et pourtant, elle concerne nombre de cépages aujourd'hui, jusqu'au Chasselas. Il est aussi question sur la façon de récolter les baies d'une parcelle en deux temps, afin de «jouer» à la fois sur la fraîcheur et sur la maturité, un peu comme lorsque l'on peut assembler deux parcelles situées à des altitudes différentes.

L'ensemble de ces discussions, n'étant bien sûr pas de gommer les différences de styles propres à chaque cave (certains privilégient des vins réellement secs quand d'autres en conservent), mais bien de chercher à valoriser les vins à travers une démarche qualitative. Par ailleurs.

Soyez certain qu'avec eux nous entendrons parler du Traminer et du Freiburger encore longtemps, et bien sûr du Vully et de ses vigneron·ne·s!



---

Les cépages Traminer-Gewürztraminer (en haut) et Freiburger-Freisamer (en bas) ont été plantés dans le Vully au début des années 1950 par Louis Chervet. Le premier a été rapporté de France, de la région de Colmar, en Alsace, alors que le second provient d'Allemagne, de la région du Bade-Württemberg. Le Freiburger est issu du croisement de Sylvaner et de Pinot gris. Il a été obtenu en 1916 à la station de recherche de Freiburg im Breisgau. Si la nomenclature internationale ampélographique lui a depuis retenu le nom de Freisamer, dans le Vully il continue d'être appelé Freiburger, en raison de l'homonymie avec le nom du canton.