

Quatre caves vulliéraines figurent dans les 150 meilleurs domaines viticoles de Suisse du guide Vinum

Des vigneronns du Vully distingués

« ANNE REY-MERMET

Viticulture » Quatre vigneronns du Vully ont été distingués par le guide Vinum qui les a sélectionnés pour figurer parmi les 150 meilleurs domaines viticoles de Suisse. Un chiffre dont s'enorgueillit la région qui compte 150 hectares de vignes, soit une partie infime des quelque 15 000 hectares de vignobles existant dans notre pays. Les productions du Domaine Chervet, de Javet et Javet, du Petit Château et du Cru de l'Hôpital ont été choisies parmi les 12 000 vins dégustés par Vinum pour la 2^e édition de son guide tiré à 20 000 exemplaires, présentée hier à la presse locale.

Basé à Zurich, Vinum édite également un magazine dédié à la culture du vin. « En Suisse, beaucoup de vigneronns sont plutôt tournés vers le marché. Ils produisent des vins avec du sucre résiduel pour plaire au plus grand nombre. Dans le Vully, ce sont des vins secs, avec beaucoup de caractère du terroir. Il existe un style Vully, même si chacun effectue un travail individuel », estime Thomas Vaterlaus, auteur du guide Vinum.

Longtemps décriés, les vignobles de la région gagnent leurs lettres de noblesse. « Les vins du Vully ont évolué de fa-

Les vins d'Etienne Javet, Jean-Daniel Chervet, Christian Vessaz et Fabrice Simonet (de g. à dr.) plaisent. DR



çon extraordinaire en vingt ans», apprécie Clément Buffettrille, sommelier et maître d'hôtel aux Trois Tours à Bourguillon. Les crus des quatre domaines accompagnent depuis plusieurs années les mets

du restaurant gastronomique. Comment expliquer le renouveau de cette « minuscule région viticole » comme la qualifie Thomas Vaterlaus? Les quatre vigneronns, Jean-Daniel Chervet, Etienne Javet, Fabrice Simonet

et Christian Vessaz, se sont penchés sur la question. « Il y a plusieurs éléments de réponse. Le premier est le changement climatique. Nous qui travaillons la plupart du temps dehors, nous ne pouvons pas le nier. Une pe-

tite hausse de température peut avoir une grande influence sur les végétaux. Depuis dix ou quinze ans, ces modifications nous permettent d'arriver à une maturité plus complète, notamment avec des mois de sep-

tembre très secs », commence Jean-Daniel Chervet, du Domaine Chervet à Praz.

« Le Vully a la plus grande concentration d'ingénieurs œnologues du monde! »

Christian Vessaz

Les professionnels de la vigne mettent aussi en avant la baisse volontaire des rendements effectuée ces dernières années, qui a permis d'améliorer la qualité de la production. « Le Vully a la plus grande concentration en ingénieurs œnologues du monde! », sourit Christian Vessaz, du Cru de l'Hôpital à Môtier. Cette boutade pour souligner que la région peut compter sur des vigneronns bien formés, dont plusieurs s'enrichissent d'expériences à l'étranger.

Le style Vully semble plaire, puisque en plus de figurer dans les 150 meilleurs domaines de Suisse, des crus de trois de ces vigneronns caracolent en tête des meilleurs chasselas, assemblages blancs et spécialités rouges. »