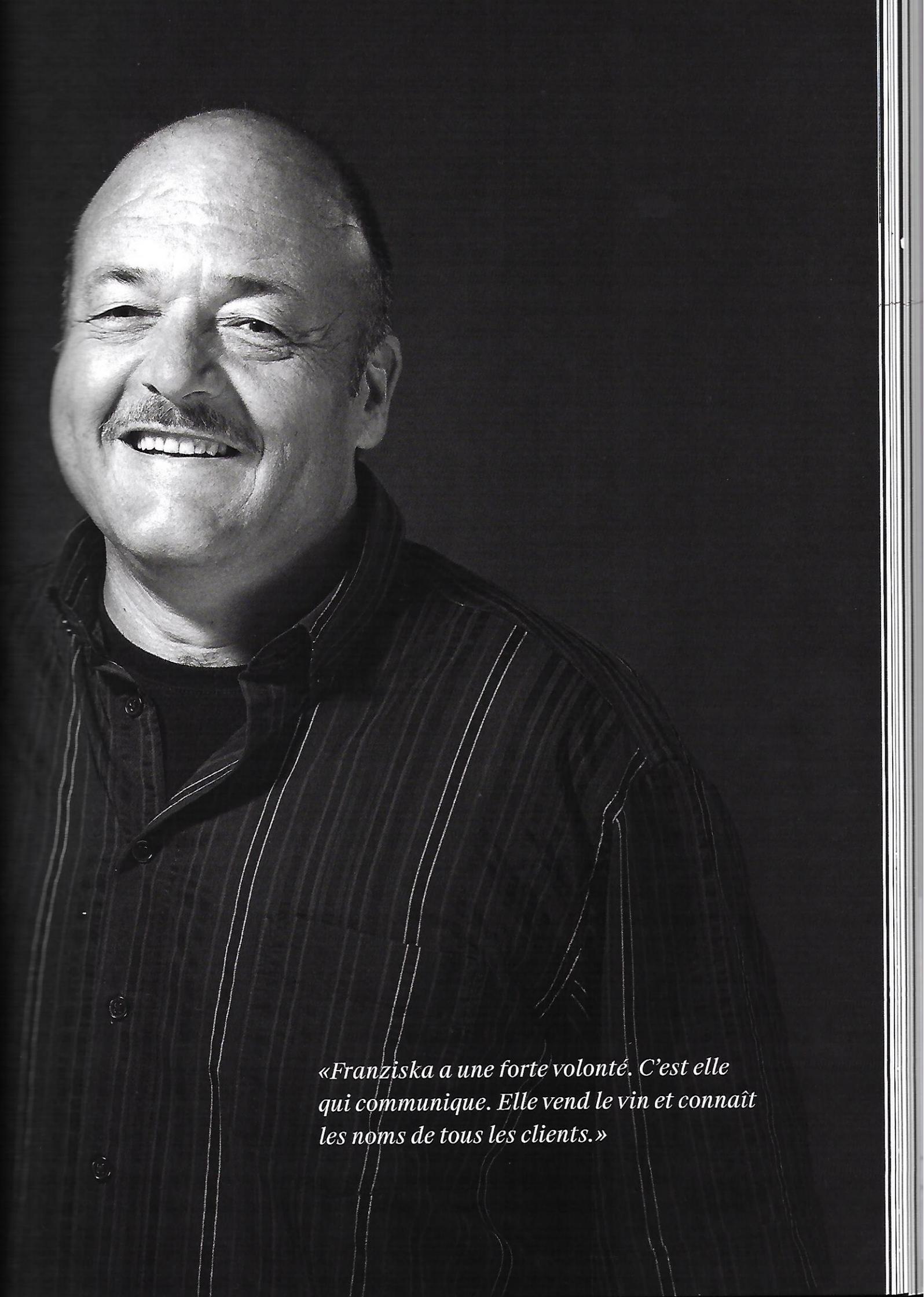




*«Jean-Daniel est un homme d'action,
un créatif et un infatigable travailleur
à la vigne et à la cave.»*



*«Franziska a une forte volonté. C'est elle
qui communique. Elle vend le vin et connaît
les noms de tous les clients.»*

Destinées et autres succès

Louis Chervet rachetait le Domaine du Moulinas dans le Languedoc (F) en 1989, avant de proposer à son fils Jean-Daniel de reprendre le vignoble familial du Mont Vully, en 1991. Il lui donne trois jours pour se décider. Jean-Daniel Chervet est alors âgé de 24 ans, son épouse Franziska plus jeune d'un an. Il sait à quoi il s'engage, lui qui a grandi sur le domaine, avant de pressurer son premier millésime en tant qu'indépendant en 1991. «Lorsque nous regardons en arrière, nous avons été pris de court», dit Franziska Chervet. «Il aurait été agréable de pouvoir voyager encore.» Ils sont devenus ainsi la cinquième génération sur le domaine viticole de Praz, dans la région fribourgeoise du Mont Vully.

Les première et deuxième générations exerçaient les métiers de tonneliers et bouilleurs de cru. Vers 1900, après l'attaque de phylloxéra, quand beaucoup de vigneronns renonçaient à leurs terres, les Chervet achetèrent des vignes. Aujourd'hui, avec quinze hectares, ils sont à la tête d'une des plus grosses exploitations de la région. On y cultive depuis 1950 des spécialités comme le *Traminer* et le *Freiburger*; une vingtaine de vins sont élaborés à partir de dix cépages.

A cela s'ajoutent les vins du Domaine du Moulinas, élevés en barriques dans la propriété du Vully pour être vendus en Suisse. Louis Chervet se fait âgé. C'est la raison pour laquelle Jean-Daniel se rend dans le Lanquedoc pour les vendanges, qui précèdent celles du Vully. Une double charge pour les vigneronns du Vully.

La vente du Domaine du Sud de la France, fin 2011, leur a permis de se concentrer sur leurs propres vins. Le succès ne s'est pas fait attendre. La Cuvée Arzille Blanc remporte la première place au Grand Prix du Vin Suisse 2013 dans la catégorie Assemblage blanc; quatre ans plus tard, le millé-

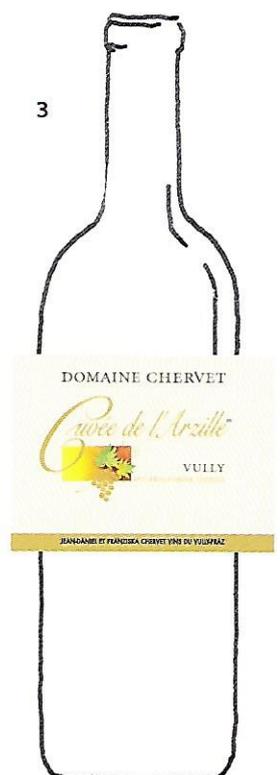
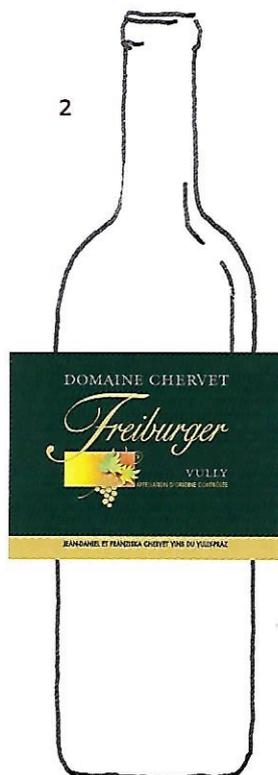
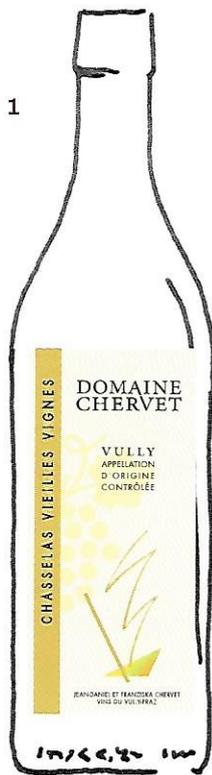
sime 2015 se classe troisième. En 2014, ils remportent le Mondial du Chasselas. Leur *Chasselas Vully Sélection du Domaine 2013* devient avec 93,2 points sur 100 le vin le mieux noté du concours. D'autres médailles d'or nationales et internationales ont encore suivi. Leurs vins sont toujours loués pour leur finesse.

Jean-Daniel Chervet est le créateur, le leader à la vigne et à la cave. Entre-temps, Franziska trouve du plaisir dans les transformations. «Pendant trop longtemps, rien n'a été fait sur ce vieux domaine», dit-elle, en sachant exactement ce qu'elle veut. Même lorsqu'il s'agit seulement de repeindre les murs de la cave ou d'installer un sol résistant à l'eau. Les grands projets ont été le carnotzet, un espace avec cuisine pour accueillir une trentaine de personnes, le logement sous le toit, le premier agrandissement rapide de l'espace de dégustation et de présentation. Une douzaine de personnes peuvent désormais s'asseoir autour d'une longue table. Des détails manquent encore. Ce devrait devenir un «bijou».

Au moment des vendanges 2018, leur fils Florian a dû prendre un second élan pour son apprentissage de vigneron dans l'entreprise familiale. Heurté par une voiture alors qu'il était à moto, il a dû réapprendre à marcher au cours d'une longue convalescence.

JEAN-DANIEL CHERVET, *1967, enfant, aimait les motos et les tracteurs. Il est diplômé d'une école de commerce. Ce fils unique s'est formé à Changins comme vigneron et œnologue.

FRANZISKA CHERVET, *1968, qui travaillait dans la gastronomie, assume la vente et crée une relation de proximité avec sa clientèle. Ils vendent ainsi 75 % de leurs vins à des particuliers. www.domainechervet.ch



1 **Vieille Vigne Chasselas** – Vignes de 40 ans; les raisins sont récoltés à la toute fin des vendanges; mûrit un an sur lies fines et un an en bouteilles; vin ample, élégant avec une touche d'exotisme

2 **Freiburger** *

3 **Arzille Blanc** – distingué dans les concours, assemblage de Sauvignon Blanc, Freiburger ou Freisamer et Pinot Gris, citronné, poire confite; accompagnant noble et racé lors d'un repas

4 **Pinot Noir** – parfum élégant de baies rouges au nez; fondant avec des tannins équilibrés, longs et interminables

5 **Arzille Rouge** – Gamaret, Mara et Diolinoir composent un assemblage épicé et corsé pour les viandes rôties et la chasse

6 **Goutte d'Or** **

* Le premier vin que Jean-Daniel Chervet a servi à son épouse Franziska était un verre de Freiburger. A ce jour, il reste son vin préféré. Le cépage Freiburger du Mont Vully s'appelle ailleurs Freisamer. Obtenue en 1916 par Karl Müller à la Station de recherche allemande Staatlichen Weinbauinstitut à Freiburg (D), il a été créé pour améliorer le Pinot gris aux récoltes alors fluctuantes. Avec le Sylvaner comme deuxième parent, aucun autre cépage ne montre autant les caractéristiques de ses deux parents que le Freiburger. Fraîcheur croquante et notes vertes du Sylvaner s'allient avec l'ampleur et les notes de poires et de miel du Pinot Gris. Jean-Daniel Chervet vinifie sans fermentation malolactique un vin expressif au parfum de fleurs d'acacia, un vin qui est à son point culminant dès sa deuxième année en bouteille.

** Goutte d'Or est un vin doux qui ne peut pas être produit toutes les années. Des raisins à maturité optimale de Riesling-Sylvaner, Pinot-Gris, Freisamer et Traminer sèchent sur plateaux jusqu'à la mi-décembre. Ensuite, le moût fermente en barriques jusqu'à ce que les levures ne puissent plus transformer le sucre, présent en trop grande quantité. Le sucre résiduel contrebalance merveilleusement l'acidité. Une poésie avec un gâteau aux pommes, une pâtisserie aux amandes et surtout avec des fromages.

