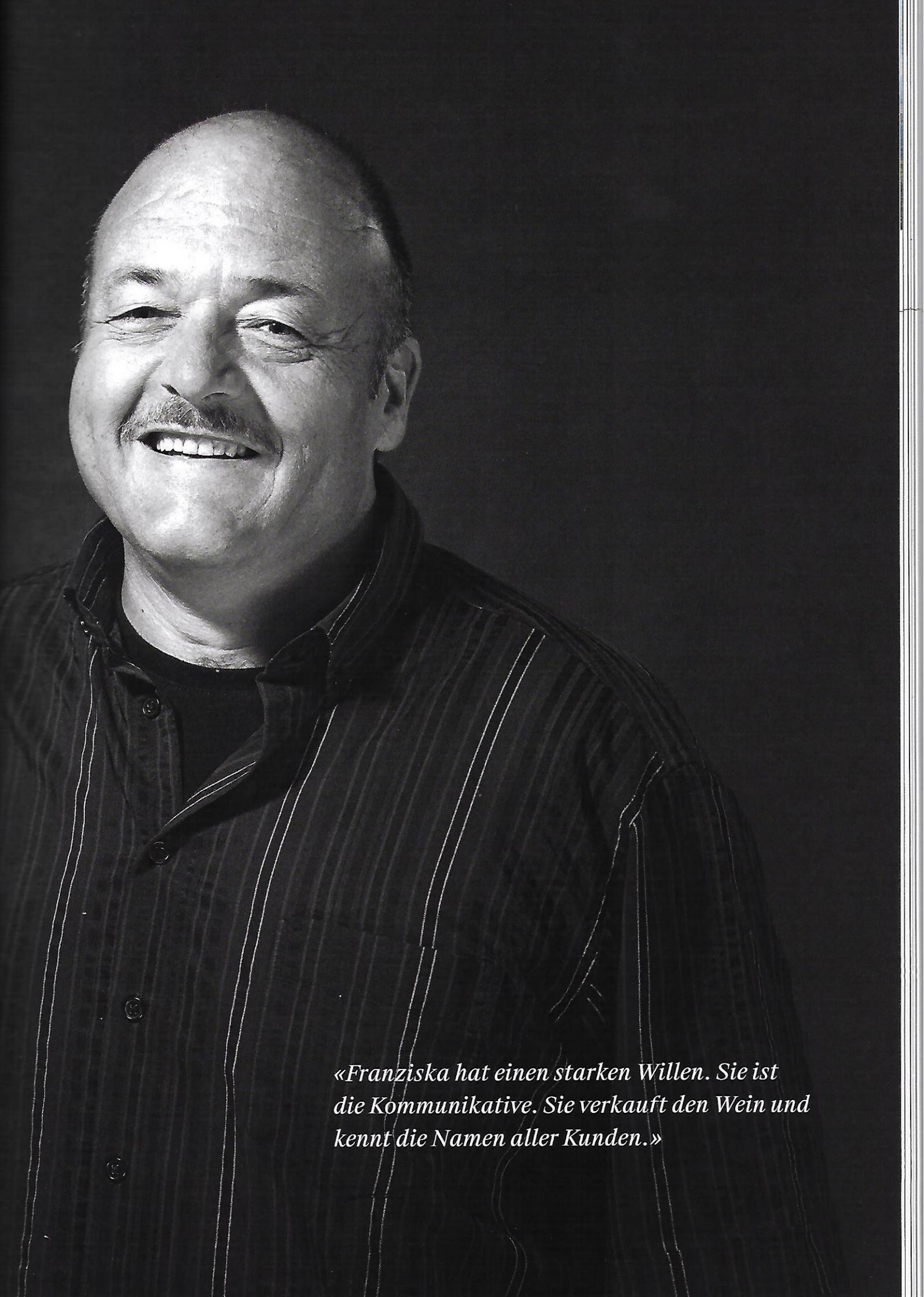




*«Jean-Daniel ist der Macher,
der Kreative und ein uner-
müdlicher Schaffer in den
Reben und im Keller.»*



«Franziska hat einen starken Willen. Sie ist die Kommunikative. Sie verkauft den Wein und kennt die Namen aller Kunden.»

Schicksale und andere Erfolge

Im Jahr 1989 kauft Vater Louis Chervet die Domaine du Moulinas im französischen Languedoc. Zwei Jahre später gibt er seinem Sohn drei Tage Zeit, um sich zu entscheiden, ob er das Weingut am Mont Vully übernehmen wolle. Jean-Daniel Chervet ist damals 24, seine Frau Franziska ein Jahr jünger. Er weiss, auf was er sich einlässt, er ist ja auf dem Gut aufgewachsen, sagt zu und keltert 1991 seinen ersten Jahrgang als Selbständiger. «Wenn wir zurückschauen, wurden wir schon über-rumpelt», sagt Franziska Chervet. «Es wäre schön gewesen, wir hätten noch reisen können.» So werden sie die fünfte Generation auf dem Weingut in Praz, im Freiburger Teil des Mont Vully.

Die erste und zweite Generation waren Küfer und Schnapsbrenner. Als viele Winzer nach dem Einfall der Reblaus um 1900 ihren Grund und Boden aufgaben, kauften die Chervets Reben. Heute bewirtschaften sie 15 Hektaren und sind einer der grössten Betriebe am Mont Vully. Seit 1950 werden Spezitalitäten wie *Traminer* und *Freiburger* angebaut. Aus zehn Sorten entstehen knapp 20 Weine.

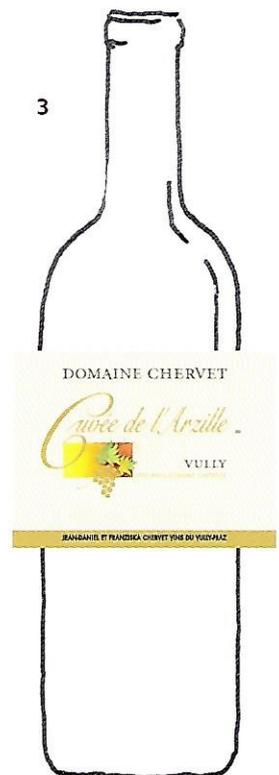
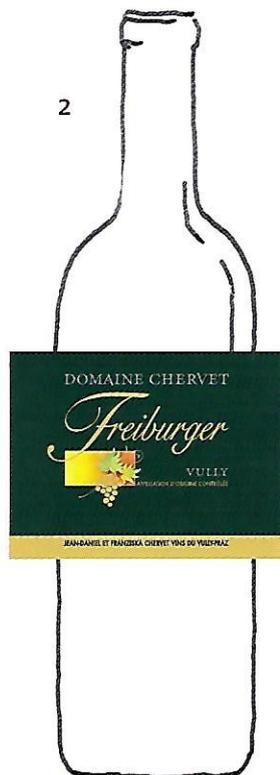
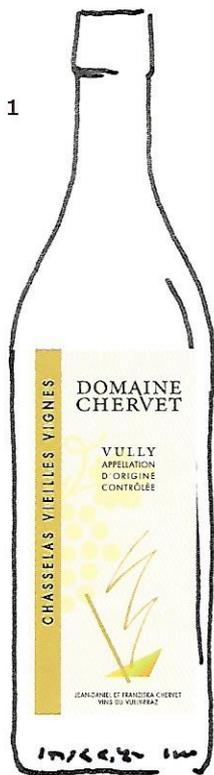
Dazu kommen die Weine der Domaine du Moulinas, die auf dem Gut am Vully in Barriques ausgebaut und in der Schweiz verkauft werden. Louis Chervet wird älter. Also reist Jean-Daniel für die Ernte, die früher als am Vully stattfindet, ins Languedoc. Die Doppelbelastung hat Auswirkungen auf die Weine vom Vully. Mit dem Verkauf der Domäne in Südfrankreich per Ende 2011 fällt beiden ein grosser Stein vom Herzen. Sie können sich fortan auf ihre eigenen Weine konzentrieren. Der Erfolg lässt nicht lange auf sich warten. Mit der Cuvée Arzille Blanc gewinnen sie am Grand Prix des Vins Suisses 2013 den ersten Platz in der Kategorie weisse Assemblagen. Mit dem 2015er le-

gen sie vier Jahre später nach und werden Dritte. 2014 erobern sie den Mondial du Chasselas. Ihr *Chasselas Vully Sélection du Domaine 2013* wird mit 93,2 von 100 Punkten höchstbewerteter Wein des Wettbewerbs. Es folgen weitere Goldmedaillen an nationalen und internationalen Wettbewerben. Immer werden die Weine für ihre Finesse gelobt.

Jean-Daniel Chervet ist der Kreative, der Macher in den Reben und im Keller. Derweil findet Franziska Chervet Gefallen am Umbauen. «Zu lange Zeit wurde an der alten Liegenschaft nichts gemacht», sagt sie und weiss genau, was sie will. Auch wenn es nur darum geht, die Kellerwände neu zu streichen oder einen wasserfesten Boden einzuziehen. Grössere Projekte waren das Carnozet, ein Raum mit Küche für gut dreissig Personen, die Wohnung unter dem Dach oder die erst kürzlich erfolgte Erweiterung des Degustations- und Präsentationsraums. Rund um den langen Tisch finden ein Dutzend Personen locker Platz für Degustationen und Gespräche. Noch fehlen Details. Ein Bijou wird er werden.

Mit der Lese 2018 hat Sohn Florian den zweiten Anlauf für seine Lehre zum Winzer auf dem elterlichen Betrieb in Angriff genommen. Auf dem Motorrad von einem Auto gerammt, musste er kurz nach dem ersten Lehrbeginn in einer langen Rehabilitation wieder Laufen lernen.

JEAN-DANIEL CHERVET, *1967, liebt als Bub Motoren und Traktoren. Er absolviert die Handelsschule. Als einziger Sohn lässt er sich in Changins zum Winzer und Önologen ausbilden. **FRANZISKA CHERVET**, *1968, die in der Gastronomie arbeitet, übernimmt den Verkauf und baut eine treue Privatkundschaft auf. So verkaufen sie 75 Prozent ihrer Weine. www.domainechervet.ch



- 1 **Vieille Vigne Chasselas** – Trauben von 40-jährigen Reben werden ganz zum Schluss gelesen; reift ein Jahr auf den Hefen und ein Jahr in der Flasche; gehaltvoll-eleganter Wein mit einem Touch Exotik
- 2 **Freiburger***
- 3 **Arzille Blanc** – preisgekrönte Assemblage aus Sauvignon Blanc, Freiburger und Pinot Gris; zitronig, kandierte Birne; stolzer und rassiger Essensbegleiter
- 4 **Pinot Noir** – elegante rote Beeren in der Nase; saftig, mit festen, ausgewogenen Tanninen; für immer und ewig
- 5 **Arzille Rouge** – Gamaret, Mara und Diolinoir ergeben eine kräftig würzige Assemblage zu Braten und Wild
- 6 **Goutte d'Or****

* Ein Glas Freiburger war der erste Wein, den Jean-Daniel Chervet seiner Franziska zum Probieren einschenkte. Bis heute ist es ihr Lieblingswein. Die Rebsorte Freiburger vom Mont Vully heisst andernorts Freisamer. Gezüchtet wurde sie 1916 von Karl Müller am Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg (D) zur Verbesserung des damals ertragsschwankenden Grauburgunders. Mit Silvaner als zweitem Elternteil zeigt keine andere Kreuzung die Charakteristiken der Elternsorten dermassen ausgeprägt wie Freiburger. Knackige Frische und grüne Noten des Silvaners verbinden sich mit der Fülle sowie Birnen- und Honignoten des Grauburgunders. Ohne biologischen Säureabbau vinifiziert Jean-Daniel Chervet einen ausdrucksvollen, nach Akazienblüten duftenden Wein, der erst im zweiten Jahr in der Flasche zu Hochform aufläuft.

** Goutte d'Or ist ein Süsswein, der nicht in jedem Jahr produziert werden kann. Optimal reife Riesling-Silvaner-, Pinot-Gris-, Freisamer- und Traminer-Trauben trocknen in Kistchen bis Mitte Dezember. Dann gärt der Most in Barriques, bis die Hefen ob dem vielen Zucker den Geist aufgeben. Die verbleibende Restsüsse wird von der Saure wunderbar ausbalanciert. Ein Gedicht zu Apfelkuchen, Mandelgebäck und vor allem zu Käse.

