



**Rossinière** A l'occasion de l'exposition *Le Royaume des chats*, l'atelier de Balthus est exceptionnellement ouvert. >> 27



**Moncor est à vous devient Festiwald**

**Marly.** Le festival multifacette et écologique change son nom, démenage, mais garde son esprit. Il propose ce week-end treize projets musicaux, des contes et des ateliers. >> 29

# MAGAZINE

SÉRIE D'ÉTÉ

25

LA LIBERTÉ  
JEUDI 25 JUILLET 2019

Marylène Bovard-Chervet et son mari, au Château de Praz, figurent parmi les meilleurs vigneronns du pays

## Un domaine de père en fille



<< NICOLE RÜTTIMANN

**Nos vignerons à la fête (4/5) >> A l'occasion de la Fête des vignerons, notre série d'été dresse cette semaine cinq portraits de viticulteurs romands.**

Quand on relève que son nom et celui de son mari sont désormais sacrés par le Gault & Millau 2019 « parmi les 12 meilleurs vignerons du Pays des Trois-Lacs », Marylène Bovard-Chervet ne s'émeut pas. Il faut dire que l'œnologue de 38 ans, à la tête du domaine du Château de Praz avec son mari depuis 2011, n'est pas du genre à se vanter. Ce qui l'anime, c'est la passion, celle de l'artisan qui « crée quelque chose de A à Z », jusqu'au bonheur de faire déguster le produit fini. « Toute distinction valorise notre travail, mais à mes yeux, que nos clients apprécient nos vins est tout aussi valorisant! »

Si elle a repris le domaine de ses parents, celui-ci était auparavant déjà géré par son grand-père. Il travaillait alors avec son frère, au Domaine Chervet. Les deux domaines se sont scindés en 1970, mais les familles poursuivent une bonne relation, s'échangeant conseils et machines. Une entente à l'image de celle régnant actuellement entre les domaines du Vully, souligne-t-elle. Et qui, outre « la qualité des vins comme le chasselas notamment », explique en partie le développement de la région ces dernières années: « Cette entente contribue à la bonne image de la région, au succès de ses vins à l'extérieur. Elle fait notre force: en tant que petite région, nous sommes obligés d'être unis! » Et de relever qu'une équipe de jeunes femmes engagées dans diverses caves du Vully se rencontre régulièrement. « A mon époque, cela se faisait moins. C'est important qu'elles puissent échanger! »

### La diversité du métier

Quant à la future œnologue elle-même, élevée dans une famille vigneronne, elle se prend vite d'amour pour la branche et se lance dans des études à la Haute Ecole d'œnologie à Changins. C'est là qu'elle rencontre Louis-Charles Bovard. Après avoir accumulé les expériences professionnelles en Suisse comme à l'étranger, le couple s'installe au bord du lac de Morat.



### « J'AI TOUJOURS RÊVÉ DE PARTICIPER À LA FÊTE DES VIGNERONS! »

Aux yeux de la résidente du Château de Praz, la Fête des vignerons est riche de sens. « C'est un événement extraordinaire, une tradition vivante liée au monde du vin. Elle fait partie de notre patrimoine culturel, un peu comme le chasselas. Je pense qu'elle sert surtout à préserver le lien entre les vignerons et la population. » Et de relever que « l'engouement populaire qu'elle suscite la fascine et lui donnerait envie d'y participer

comme figurante ». D'ailleurs, confie Marylène Bovard-Chervet, elle aurait « rêvé d'être à la place de Fiona Stucki! » Et de saluer le rôle d'ambassadrice joué par cette Vulliéraine de 23 ans, qui est la banneresse (porte-drapeau) du canton de Fribourg lors de la Fête des vignerons.

Si l'œnologue de Praz n'a pu prendre part à cette fête en tant qu'actrice au vu de ce que cela demande comme investissement –

« c'est une période très chargée pour nous sur le domaine, nous n'avons vraiment pas le temps » –, elle y a assisté cependant en spectatrice le 20 juillet lors de la journée fribourgeoise. Et elle ne s'y est pas rendue seule: « Nous étions une délégation de 180 vignerons et habitants du Vully! » Son mari, ainsi que l'ensemble de leurs collaborateurs étaient aussi du voyage. « C'était somptueux! », glisse-t-elle. NR

Et en 2011, après avoir travaillé un temps pour ses parents, Marylène reprend le domaine familial du Château (12 hectares) avec son mari. Le vigneron et l'œnologue, qui ont trois enfants de quatre à huit ans, sont complémentaires: elle s'occupe de la vinification et de l'accueil, il dirige les travaux viticoles et s'occupe de la gestion de l'entreprise. « On se répartit le stress: moi, en hiver, lors de la fermentation, lui, durant la saison viticole. La diversité de mon métier me passionne! »

**« Je ne suis jamais totalement satisfaite, mais cela me pousse à m'améliorer »**

Marylène Bovard-Chervet

**L'œnologue dans le jardin où elle organise les dégustations, qui surplombe le lac de Morat.**  
Charly Rappo

La cave, bien que construite vers 1521, conserve les conditions de bases idéales pour la vinification, dont « une hauteur pratique » – mais des modifications ont été faites en 2014. Epaulé par cinq collaborateurs à plein-temps, le couple y produit environ 90 000 bouteilles par an, dont 70% de blanc et 30% de rouge. Avec uniquement des vins monocépages « pour rester clair et garantir l'accessibilité à une large palette de consommateurs ». Chaque année, 5000 m<sup>2</sup> de vignes sont remplacés, « pour un tournus tous les 30 ans ». En tout, le couple garde 12 vins différents, « miroirs de la saison », apprécie Marylène. Formée à « déceler les problèmes », Marylène dit fonctionner beaucoup au feeling. Et avoue ne jamais être totalement satisfaite: « Mais cela me pousse à m'améliorer, évoluer chaque année. »

### Changement climatique

Le domaine n'a jusque-là connu qu'un souci majeur en 2017: le gel causant de gros dégâts. « Cela pose des questions face au changement climatique. » En l'occurrence, le couple évite les herbicides et étudie des solutions écologiques. « Mais cela demande beaucoup d'engagement. Pour l'heure, nous cultivons 2,5 hectares en biodynamie, mais le vin n'est pas estampillé bio. »

Outre ces essais, le couple a de nombreux projets. Marylène a déjà bousculé les traditions en changeant le graphisme des étiquettes (sauf celle du chasselas, conçue du temps de son grand-père). Elle compte désormais rénover une partie du château pour créer un nouvel espace d'accueil et de vente au domaine. Et l'entreprise participe à une dizaine d'événements par an, dont la Nuit des saveurs, le Vully Blues festival, les caves ouvertes ou Festivin et organise des dégustations. « Cela intéresse de plus en plus les gens qui achètent hors des grandes surfaces de voir d'où vient le vin, de connaître notre philosophie. » >>