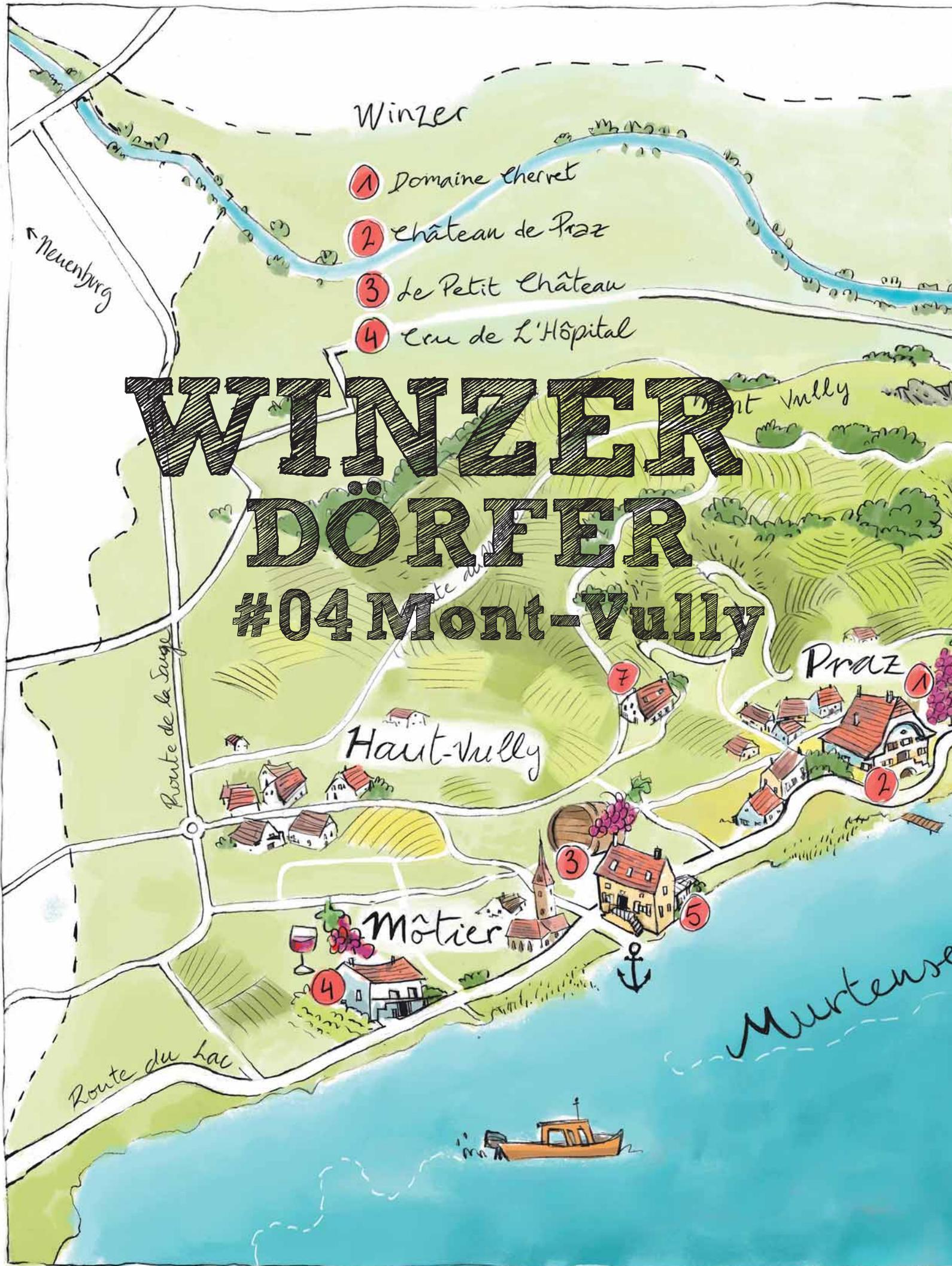


Winzer

- ① Domaine Chervet
- ② Château de Praz
- ③ Le Petit Château
- ④ Cru de L'Hôpital

WINZER DÖRFER #04 Mont-Vully



Restaurants

- 5 Restaurant du Port
- 6 Hotel & Restaurant Bel air
- 7 Hotel & Restaurant Mont-Vully
- 8 Hotel & Restaurant de l'ourse

9 Patinerie
Guillaume



In keinem anderen Weinland lassen sich auf so engem Raum so viele eigenständige Winzerdörfer entdecken wie in der Schweiz. Drei Sprachen und drei Weinkulturen sind der Schlüssel zu dieser Vielfalt. VINUM stellt in loser Folge ausgewählte Winzerdörfer vor. Orte, in denen nicht nur Topwinzer wirken, sondern auch charismatische Gastgeber und Köche.

Bisher erschienen: #01 Malans, VINUM 3/2016; #02 Epresses, VINUM 7-8/2016; #03 Mendrisio, VINUM 1-2/2017

Behäbig liegt er da, der Mont Vully. Wie ein Seelöwe, der auf dem Streifen Land zwischen Neuenburger- und Murtensee ein Nickerchen hält und dabei dennoch das Treiben an beiden Ufern im Blick behält. An seine südliche Flanke schmiegen sich die Winzerdörfer und die Reben der AOC Vully, deren Fläche im Verhältnis zwei zu eins in den Kantonen Freiburg und Waadt liegt. Reben wie Dörfer profitieren vom Schutz des 653 Meter hohen Berges und sonnen sich im Glanz des Murtensees. Ein Paradies für weinliebende Freizeitkapitäne, Angler, Biker und Wanderer.

Text: Ursula Geiger, **Illustration:** Alexandra Klobouk
Fotos: Hans-Peter Siffert

Am Bahnhof in Sugiez reibt sich der Besucher überrascht die Augen und vermutet, in der Sommerhitze einer Fata Morgana auf den Leim gegangen zu sein: Ein riesiges weisses Schaukelpferd steht auf der anderen Strassenseite. Mit «Brasserie Haldemann» ist die Eingangstür am Gebäude dahinter angeschrieben. Das macht sofort unbändige Lust auf einen kühlen Schluck. Doch Gerstensaft soll es nicht sein. Der Durst verlangt nach gekühltem Weisswein, dazu einen Gâteau du Vully in der salzigen Variante mit Speck. Dafür muss mit dem Drahtesel aber erst die Brücke über den Broyekanal in Angriff genommen werden. Freizeitkapitäne schippern hier im gemächlichen Tempo vom Neuenburgersee kommend in den Lac de Morat. So heisst der Murtensee auf Französisch, während der deutsche Name des Mont Vully «Wistenlacherberg» lautet. Bleiben wir bei Murtensee für das Gewässer und Mont Vully für den Berg. Dass die Sprachgrenze hier fliessend verläuft, beweisen acht Velominuten später Franziska und Jean-Daniel Chervet in Praz. Im kühlen Verkaufsraum betreut Franziska die Kunden der Domaine Chervet je nach Herkunft auf Berndeutsch oder Französisch parlierend. Weiss- wie Rotweine aus der 152 Hektar grossen AOC Vully, die somit genau ein Prozent der Schweizer Weinbaufläche ausmacht, stehen derzeit hoch im Kurs. Die Qualitäten sind hervorragend, auch dank vieler junger, gut ausgebildeter Winzer und Önologen, die rigoros auf Qualität und eigene Visionen setzen. «Vor 15 Jahren gehörte ich noch zu den Jungspunden», sagt Jean-Daniel und fährt fort: «Die Dynamik der Jungen ist unser grosses Glück.» Die Chervets betreiben in der vierten Generation Weinbau am Mont Vully. Dass sein Sohn im Herbst ebenfalls eine Lehre als Winzer beginnt, freut ihn. Chasselas ist am Mont Vully mit 41 Prozent die Hauptrebsorte, doch Jean-Daniels Vater reiste Ende der 1940er oft nach Österreich und Deutschland. Er interessierte sich für die Neuzüchtungen des Staatlichen Weinbauinstituts in Freiburg im Breisgau. 1952 pflanzte er die ersten Stöcke Freiburger, eine Kreuzung aus Silvaner und Grauburgunder. Seit 1958 heisst die Sorte zwar offiziell Freisamer, doch ist es

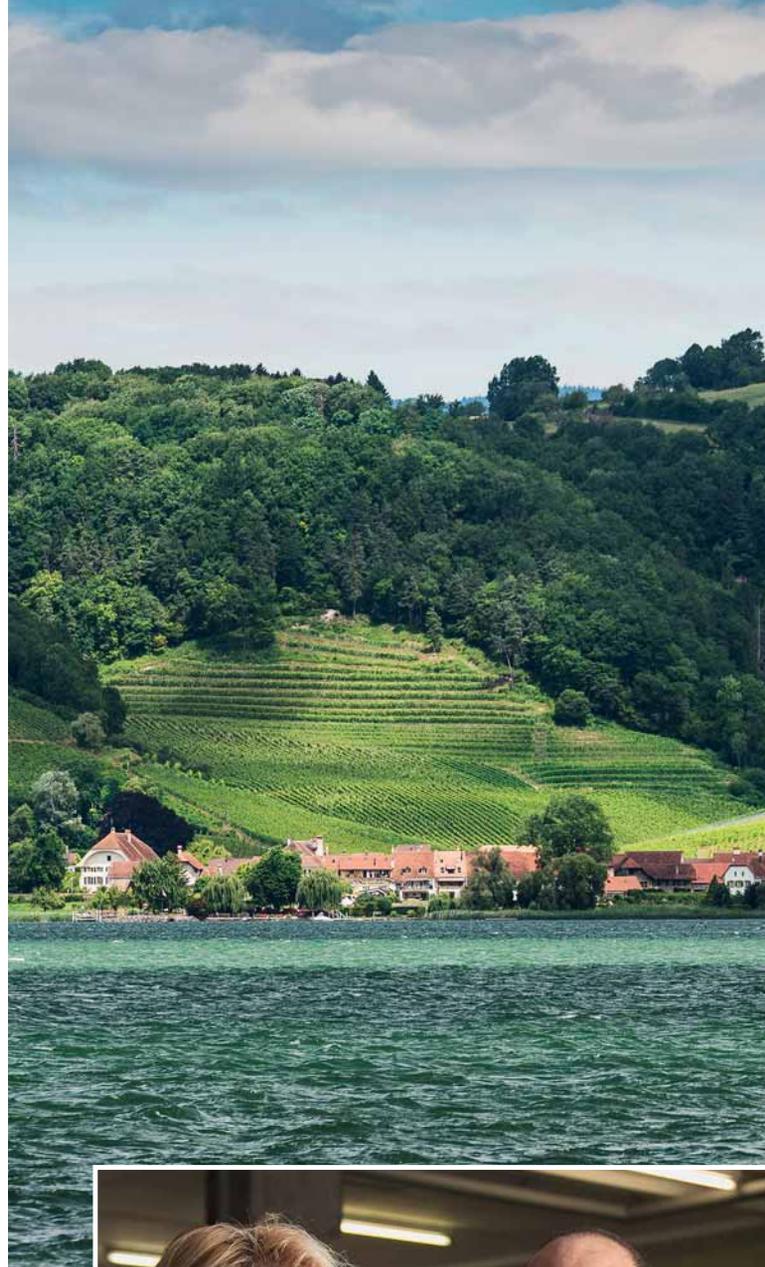
WINZERDORF MONT-VULLY

in der AOC Vully beim zu der Region passenden Namen geblieben. Im Gepäck hatte Chervet auch die Sorten Traminer, Chardonnay (der Jahrgang 1959 war legendär) und Sauvignon Blanc. Letztere hat Jean-Daniel wieder aufgegriffen. Sauvignon Blanc ist zusammen mit Freiburger und Grauburgunder Bestandteil der im kleinen Holz ausgebauten Cuvée de l'Arzille blanc. Letztendlich gab die Anbindung der Region an die A1 neuen Auftrieb. Städter entdeckten das Paradies am Mont Vully. Sie begeisterten sich für die historischen Häuser, kauften, renovierten und tranken den Wein der Region. Im Januar 2016 fusionierten die Gemeinden Bas-Vully mit den Dörfern Sugiez, Nant und Praz sowie Haut-Vully mit Môtier und Lugnorre zur Commune de Mont-Vully. Verbunden sind alle Teilorte durch die Route Principale.

Fisch muss schwimmen – und zwar in den Weinen vom Mont Vully

Es lohnt sich, das Velo durch die verwinkelten Gässchen abseits der Route Principale zu stossen. Eine Sattlerwerkstatt gibt es hier und einen üppig bestückten Bauerngarten. Gemüse, Beerensträucher und Blütenpflanzen stehen in bunter Eintracht beieinander. Schräg gegenüber liegt in der Rue du Château 1 ein stolzes Anwesen. Im Jahr 1521 wurde es als Gebäude für das Keltern von Wein konzipiert und erbaut. Seit 1905 befindet es sich im Besitz der Chervets, seit 2011 leiten Marylène und Louis Bovard-Chervet das Gut. 2014 modernisierten sie das Keltergebäude mit viel Respekt für die alte Bausubstanz. Das Önologenpaar ist ein perfekt eingespieltes Team: Louis kümmert sich um die 12 Hektar Reben und den Verkauf. Marylène baut die Weine aus: «Bei den reinsortigen Crus habe ich eine Vorstellung, wie der Wein sein soll. Die Eigenheiten des Jahrgangs spielen dabei eine wichtige Rolle, sie beeinflussen das Rohmaterial. Ein Schema F im Keller gibt es darum bei mir nicht.» Marylène legt einen Teil der weissen Moste gerne in Tonamphoren. Es sind kleine Mengen, die dann mit in die Cuvée gelangen und den Weinen Tiefe und Struktur verleihen. Zum Château gehört auf der anderen Seite der Route Principale ein Garten mit Seeanstoss. Aus dem mit Holzschindeln verkleideten Gartenpavillon zaubert Marylène Flasche um Flasche hervor. Elegant und dennoch intensiv sind die Weine. Besonders der Traminer mit feinem Rosenduft und Aromen von weissen Himbeeren passt zu diesem paradiesischen Idyll am See.

Das Schiffshorn der MS Murten reisst aus den Träumen und bringt eine Schar hungriger Ausflügler, die im Garten des Restaurants «Bel-Air» essen möchten. Der Felchen ist zart, die Spargel stammen vom Grossen Moos und die Himbeeren zum Dessert sind klein, schmack-



Morgens um 9 Uhr geht in Sugiez die Post ab, denn Gilles Guillaume (Bild links) liefert seine begehrten Gâteaux du Vully weit über die Ortsgrenzen hinaus per Post. Köstlich munden zum Gâteau die kräftigen Weissweine, wie die Cuvée de l'Arzille blanc, die Franziska und Jean-Daniel Chervet im Verkaufsraum der Domaine Chervet ausschenken.



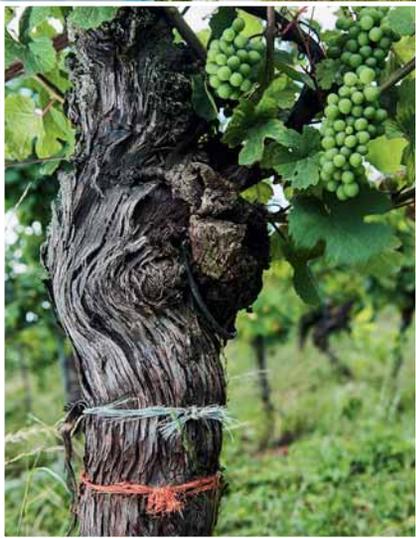


Marylène Bovard-Chervet vom Château de Praz legt einen Teil ihrer Weissweine in Tonamphoren für mehr aromatische Tiefe und Komplexität am Gaumen.



Der üppige Bauerngarten inmitten von Praz ist eine prächtige Augenweide. Das Wirtshauschild des Hotel-Restaurants «Bel-Air» ist eines der vielen Kleinode, die das ländliche Idyll perfekt machen.

WINZERDORF MONT-VULLY



Ein wenig Glamour à la Hollywood steht dem Mont Vully gut, denn die Weine sind begehrt. Winzer wie Christian Vessaz (r.) sind die Motoren der Region. Den alten Traminerstock (o.) hat er markiert, weil er ungemein aromatische Trauben hervorbringt. Ein Kandidat für die Massenselektion, wenn Rebgut für neue Traminer-Anlagen gebraucht wird.



«Tiefgang sollen meine Gewächse haben, aber dennoch nicht kompliziert sein. Die absolute Wahrheit gibt es für mich nicht, aber immer einen Weg, jedem Jahrgang gerecht zu werden.»

haft und wurden - wer weiss - im Bauerngarten ein paar Häuser weiter gepflückt. Die rund zwei Kilometer vom Restaurant «Bel-Air» in Praz zur Familie Simonet in Môtier legt man über den Chemin de Vignes mit einer kleinen Puls steigernden Steigung in einer Viertelstunde mit dem Velo zurück. Le Petit Château ist ein klassischer Familienbetrieb. Alle arbeiten mit. Der Innenhof, um den sich die Häuser schmiegen, ist Dreh- und Angelpunkt der Simonets. Hier wird auf Vielfalt gesetzt, sowohl bei den Sorten als auch beim Ausbau der Crus. Bereits in den 1990ern pflanzte Vater Eric Merlot und Syrah. Das breite Spektrum an Weinen ist demnach beeindruckend: Chasselas, Pinot Blanc, Freiburger, Gamay, Syrah und Diolinoir werden sortenrein abgefüllt. Die Flaggschiff-Weine des Gutes sind die Cuvées «Associé» (Cabernet Sauvignon, Diolinoir, Merlot) und «Initial» (Syrah, Cabernet Sauvignon, Diolinoir), die jeweils 40 Monate im kleinen Holz reifen. Erstmals 2011 gekeltert sorgten die Crus für Furore. Der Folgejahrgang kommt frühestens 2018 auf den Markt. Fabrice und Stéphane verkörpern die Lust auf Innovation in der Region, die Freude daran, mit den berühmten Weinregionen der Welt gleichzuziehen. Doch wer mit Fabrice über den Chasselas Sur Crausa diskutiert, spürt die Liebe zum Terroir und zur Tradition: 1975 wurde der Chasselas gepflanzt, die Reben als eine der ersten in der Region in Spalierform am Drahtrahmen erzogen. Spontan vergoren, teils im Betonei ausgebaut, und mit zarten 11 Vol.-% tanzt dieser Chasselas mit erfrischender Säure über die Zunge und verabschiedet sich mit feiner Salzigkeit.



Lauschige Innenhöfe, wie jener der Familie Simonet, verbergen sich hinter den Toren der Route Principale. Weinbau, Kelterung und Vermarktung sind im Le Petit Château eine reine Familienangelegenheit. Sandrine, Eric, Anni, Fabrice sowie Stéphane, der nicht mit auf dem Foto ist, arbeiten täglich eng zusammen.

Ein Meister des Terroirs ist Christian Vessaz, der im Alter von 25 Jahren die Leitung des Weinguts der Stadt Murten Cru de l'Hôpital übernahm. Innerhalb von 15 Jahren machte er den Betrieb wirtschaftlich wieder rentabel und positionierte ihn als eines der besten Weingüter der Region. Der Vully-Schriftzug à la Hollywood schräg hinter dem eher prosaischen Keltergebäude symbolisiert die Klasse der Region. Was Vessaz anpackt, gelingt. Exemplarisch für sein Schaffen sind der Chasselas und der Traminer aus der Lage Fichillien. Hier ist der Boden sandig und tiefgründig. Der Chasselas präsentiert sich mineralisch, der Traminer 2015 wartet mit Noten von Papaya auf. Bis zum Abfüllen blei-

ben die Weine auf der Hefe. Inspiration holt sich Vessaz wie die anderen Winzer am Mont Vully auch von ausserhalb. Die Vorlage für den hervorragenden Pinot Noir de Mur 2015 gab ein Romanée-Conti, den er 2014 direkt ab dem Pièce degustierte. Mit diesem Meisterwerk auf der Zunge sind die paar Minuten Velofahrt bis zum «Restaurant du Port» schnell geschafft. Am Abend trifft man sich hier unter dem Laubendach, isst Fisch, trinkt mehrere Gläser Weissen oder Roten vom Mont Vully, schlendert dann zum Hafen und betrachtet die in Rosa getauchte Blumenkohl-Wolke, die über dem Murtensee hängt, als könne auch sie sich nur schwer von diesem Idyll trennen. 

UNSERE WEINTIPPS AUS MONT-VULLY

Cuvée de l'Arzille blanc 2015 17.5 Punkte | 2017 bis 2022

Kräftige Aromen von gelbfleischiger Frucht, weissen Blüten und Brioche bereiten die Nase auf die Fülle und Kraft vor, welche die Cuvée aus Sauvignon Blanc, Freiburger und Grauburger am Gaumen vorlegt, Klasse zum pikanten Gâteau du Vully.

Ebenso empfehlenswert:

Freiburger 2016 17 Punkte | 2017 bis 2022

Ohne malolaktische Gärung ausgebaut. Eine tiefgründige, gut strukturierte Urgewalt.
www.domainechervet.ch

Traminer 2016 17.5 Punkte | 2017 bis 2021

Feingliedrig-elegant und dennoch mit intensiven, sortentypischen Aromen: Litschi, weisse Himbeeren und der zarte Duft von Rosenblättern dazu. Lang und sehr ausbalanciert am Gaumen. Perfekter, trocken ausgebauter Traminer. Hervorragender Solist.

Ebenso empfehlenswert:

Réserve Rouge 2015 16 Punkte | 2017 bis 2019

Überaus komplexer, feinziseliertes Gamaret aus dem Barrique. Dunkel-fruchtig mit Tabak und Röstnoten.
www.chateaudopez.ch

Chasselas sur Crausaz 2016 17.5 Punkte | 2017 bis 2021

Sedimentgestein, Lehm und Sand prägen die Böden am Mont Vully. Aus alten Rebstöcken (Pflanzjahr 1975) gekeltert verkörpert der Crausaz das Terroir mit knackiger Kernobstfrucht, straffem Säurenerv sowie einem animierend salzigen und langen Finish.

Ebenso empfehlenswert:

Colline «1789» 2015 16 Punkte | 2017 bis 2022

100% Gamay aus dem Ortsteil 1789
Lugnorre: reine, rotbeerige Frucht, diskrete Würze vom Holz.
www.lepetitchateau.ch

Pinot Noir de Mur 2015 18 Punkte | 2018 bis 2028

Präziser Terroirwein vom Ortsteil Le Mur, geprägt von lehmhaltigen, eher kühlen Böden. Begeisternd frische Frucht, Weichseln, Tabak und feine Würznoten. Straffe, sehr gut eingebundene Säure und Harmonie mit perfekt ausgereiftem, feinkörnigem Tannin.

Ebenso empfehlenswert:

Chasselas 2016 16.5 Punkte | 2017 bis 2021

Florale, kräuterwürzige Aromen. Zarte 11,8 Vol.-%, gekrönt von herrlicher Säure.
www.cru-hopital.ch

ZU GAST BEI
FAMILIE PANTILLON

Frischer Fisch vom Feinsten

Wer am See die Seele baumeln lässt, hat Appetit auf Fisch. Das «Restaurant du Port» in Môtier stillt diese Lust mit schnörkellosen Gerichten, zubereitet aus feinsten Zutaten und immer mit regionalem Beigemüse.

Herr Pantillon, seit wann betreiben Sie gemeinsam mit Gilles und Claudia das «Restaurant du Port»?

Wir sind seit 1998 hier. Gilles und ich sind am Murtensee aufgewachsen. Echte Seebuben eben mit einer ausgeprägten Leidenschaft fürs Fischen. Die haben wir dann beide zu unserem Beruf gemacht und uns auf die Fischküche spezialisiert. Beide haben wir im Ausland gearbeitet und haben die Chance beim Schopf gepackt, als das «Restaurant du Port» zu haben war.

Decken die Fische aus dem Murtensee überhaupt den Bedarf?

Wenn möglich kaufen wir unsere Produkte bei den zwei Berufsfischern Pierre und Yanis in Guévaux. Im Frühjahr sind Zander und Hecht unsere Spezialität. Im Sommer, wenn die Nachfrage an sonnigen, warmen Tagen nach Felchen und Egli riesig ist, kaufen wir von anderen Regionen oder Ländern zu. Der Saibling von gestern Abend stammte zum Beispiel aus Island.

Wie steht es sonst mit regionalen Produkten?

Unser Gemüse stammt von einem Lieferanten aus Sugiez. Wir variieren mit den Gemüse-Beilagen. Im Sommer servieren wir die Egli mit Eierschwämmli und während der Spargelsaison beziehen wir täglich frisch gestochene Stangen aus dem Grossen Moos.

Und bei der Weinauswahl?

Unsere Karte ist zu 95 Prozent mit Weinen aus der Region bestückt. Wir arbeiten hervorragend mit den Produzenten zusammen, auch weil ihre Weine immer besser werden. Oft sitzen die Winzer aus Môtier und Praz nach Feierabend auf unserer Terrasse und trinken ein paar Gläser zusammen und diskutieren über ihre Produkte.

Wie ist es im Winter, wenn nicht so viele Tagesgäste an den Mont Vully kommen?

Im Winter wechseln wir alle drei Wochen das komplette Menü aus. Mal spezialisieren wir uns auf die asiatische Küche, dann kochen wir orientalisches oder mexikanisches. Die Weine vom Mont Vully passen mit ihrer Vielfalt an Rebsorten und Ausbaustilen auch zur internationalen oder exotischen Fusionsküche hervorragend.



DAS REZEPT

FILETS DE PERCHE «À LA MODE DU CHEF»

Zutaten für vier Personen

800 Gramm filetierte Egli mit Haut | Mehl zum Bestäuben | 2 Esslöffel Bratbutter | 4 Esslöffel in Würfelchen geschnittene confierte Zitronen | ¼ Liter Weisswein (gerne einen Chasselas ohne malolaktische Gärung ausgebaut) | ¼ Liter Fischfond | 30 Gramm Butter | 30 Gramm Mehl | Salz & Pfeffer

Zubereitung

Egfilets salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben und in der heissen Bratbutter erst auf der Fleischseite scharf anbraten, nach einer Minute wenden und die Hautseite anbraten. Filets aus der Pfanne nehmen und abgedeckt im Backofen bei 60 Grad warm stellen. Bratensatz mit Fischfond und Chasselas ablöschen, die confierten Zitronen dazugeben, und alles rund eine Viertelstunde bei niedriger Temperatur reduzieren. In der Zwischenzeit aus Butter und Mehl die Beurre manié kneten und zu daumennagelgrossen Kügelchen formen. Nach Gusto die Sauce damit binden (die restliche Beurre manié tiefkühlen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorgewärmte Teller mit der Sauce nappieren, die Fischfilets darauflegen und mit Saison-gemüse und Salzkartoffeln servieren.

Der passende Wein

Cru de l'Hôpital
Pinot Gris 2016
Klassischer Pinot Gris, mit reifer gelbfleischiger Frucht und feinem Schmelz.