


# Des cépages qui racontent le Vully

**À Praz, au cœur du Vully, Marylène et Louis Bovard-Chervet font vivre depuis quinze ans un domaine familial chargé d'histoire. Entre viticulture biologique, vins monocépages et volonté de préserver l'expression du terroir, le Château de Praz cultive une identité singulière. À l'approche des rendez-vous viticoles de novembre, rencontre avec Marylène, une œnologue pour qui le vin est avant tout une histoire de passion et de partage.**

Il est des lieux où le vin raconte bien davantage que ce qui se trouve dans le verre. Au Château de Praz, à quelques pas du lac de Morat, l'histoire s'écrit depuis plusieurs siècles dans les murs d'une ancienne bâtisse viticole. Construite au bord du lac il y a environ 400 ans, la maison était à l'origine un «nouveau pressoir». Marylène et Louis Bovard- Chervet en perpétuent aujourd'hui l'histoire depuis quinze ans, avec l'envie de faire rayonner les vins du Vully tout en affirmant leur propre vision du métier.

Tous deux œnologues de formation, les époux ont naturellement réparti les responsabilités au sein de l'exploitation. À Louis, la gestion du vignoble et de l'entreprise; à Marylène, le travail en cave, la vinification et une partie de l'identité graphique des bouteilles. Une complémentarité qui permet à chacun de mettre ses compétences au service d'un projet commun. «On a réparti les responsabilités», résume-t-elle simplement. Le domaine compte aujourd'hui douze hectares de vignes et s'appuie sur une équipe de cinq collaborateurs à l'année, dont le travail accompagne celui du couple au fil des saisons.

### Douze vins, douze expressions

La singularité du Château de Praz tient notamment à son assortiment: douze vins, tous issus d'un seul cépage. Un choix assumé qui permet de mettre en lumière les caractéristiques propres à chaque variété et les nuances apportées par les millésimes. «On ne fait que des vins monocépages. C'est important pour nous. C'est un choix, mais ça nous différencie peut-être aussi de nos collègues», explique Marylène.

Le domaine cultive principalement des cépages blancs, dans une région dont les conditions naturelles se prêtent particulièrement bien à leur expression. Le Chasselas occupe une place centrale dans la gamme. Vin emblématique de la région, il constitue aussi la pierre angulaire de la production du Château de Praz. Son Vully 2025 a d'ailleurs été distingué au Mondial du Chasselas 2026, où il a obtenu le meilleur pointage parmi les productions dépassant les 15 000 bouteilles. Une reconnaissance particulièrement appréciée par la vigneronne. Cette distinction récompense avant tout le travail accompli au quotidien et la qualité de notre vin de base.

Le domaine a également été récompensé pour sa Réserve Rouge 2022, un Gamaret qui a remporté la première place de sa catégorie au Grand Prix du Vin Suisse 2025. Deux distinctions qui illustrent le soin apporté à l'ensemble de la gamme, du vin de plaisir accessible aux cuvées plus ambitieuses.

Le Vully possède aussi des cépages particulièrement identitaires, comme le Freiburger et le Traminer, qui méritent d'être découverts. Autant de possibilités pour explorer la diversité d'un vignoble qui reste relativement discret à l'échelle nationale, mais qui dispose de solides atouts.

### Un terroir entre deux cantons

Avec quelque 160 hectares de vignes, le Vully constitue l'une des plus petites régions viticoles de Suisse. Sa particularité est aussi géographique et institutionnelle: le vignoble s'étend sur les cantons de Fribourg et de Vaud. Il bénéficie ainsi d'une AOC intercantonale, mise en place il y a une quinzaine d'années. Une situation qui a encouragé les acteurs de la région à travailler main dans la main. Dans un marché du vin devenu plus difficile, cette cohésion constitue un véritable atout. La collaboration et la promotion collective permettent de donner davantage de visibilité à une région dont les vins méritent d'être mieux connus.

Le lac de Morat joue lui aussi un rôle dans la personnalité des crus. Sa proximité contribue à tempérer le climat, considéré traditionnellement comme plutôt frais. Le résultat? Des vins qui



Marylène et Louis Bovard-Chervet, vignerons-oenologues et propriétaires du Château de Praz

privilégient la fraîcheur et la typicité variétale, avec une place importante accordée aux blancs. «Les vins du Vully se distinguent par leur fraîcheur et leur légèreté, en particulier les blancs», souligne l'œnologue.

### Cultiver aujourd'hui les vins de demain

Au Château de Praz, la tradition ne signifie pas immobilisme. Depuis plusieurs années, le couple s'est engagé dans une démarche de viticulture biologique. Le travail a été entrepris progressivement : après la certification de la culture de la vigne, le domaine a également franchi une nouvelle étape en certifiant la partie cave, afin de pouvoir afficher le label Bio Suisse sur ses bouteilles.

Une évolution qui ne s'est pas faite du jour au lendemain. «On était sensibles à cette question dès le début, mais on n'avait pas les épaules assez solides financièrement», confie Marylène. Le passage au bio implique en effet de repenser certaines pratiques, de mécaniser les parcelles et de disposer d'un matériel adapté. Sans herbicides, le travail du sol et le fauchage demandent notamment davantage d'interventions. Il fallait donc que l'ensemble des vignes puisse être travaillé dans de bonnes conditions.

Le couple a fait le choix de convertir tout le domaine plutôt que de certifier uniquement une partie des parcelles. Une démarche exigeante, mais dont Marylène se réjouit :C'est un processus qui demande du temps, et je dois dire que je pense qu'on est assez fiers d'être arrivés jusqu'à la certification sur la bouteille de vin.»

Cette réflexion environnementale va toutefois au-delà du label. Pour anticiper les défis climatiques, le domaine expérimente également de nouveaux cépages, notamment des variétés blanches comme le Sauvignac et le Sauvignier Gris. Ces derniers présentent une meilleure résistance aux maladies et nécessitent moins d'interventions à la vigne. «Pour nous, ce sont des cépages d'avenir parce qu'ils sont durables et résistants aux changements climatique», explique-t-elle.

L'enjeu consiste à préserver la qualité et l'identité des vins tout en adaptant les pratiques aux réalités de demain. Une réflexion qui se poursuit au fil des millésimes et des expériences, sans renoncer aux cépages traditionnels qui font la réputation de la région.

### Le vin comme invitation à la rencontre

Au Château de Praz, la découverte ne s'arrête pas aux bouteilles. Le domaine accueille les visiteurs qui souhaitent mieux comprendre son travail, découvrir ses vins et échanger avec ceux qui les élaborent. Pour les groupes, des visites de cave suivies de dégustations peuvent être organisées sur demande. Le contenu s'adapte aux connaissances et aux envies des participants, avec une présentation du domaine, de ses méthodes de travail et de ses différentes cuvées.

«Ce que nous pouvons transmettre en tant que vignerons, c'est vraiment notre passion du métier, notre philosophie et un peu de notre savoir-faire», explique Marylène. L'approche se veut pédagogique et conviviale, mais sans se limiter à un simple apéritif: les dégustations sont guidées et articulées autour d'un véritable fil conducteur.

Il est également possible de découvrir les vins sans organiser de visite particulière. Durant les heures d'ouverture, le caveau accueille les petits groupes, jusqu'à cinq personnes, qui peuvent venir déguster gratuitement les vins proposés à la vente. Une manière directe de faire connaissance avec le domaine et, pourquoi pas, de repartir avec quelques bouteilles sous le bras.

Cette volonté de rencontre se traduit aussi dans les détails. Les étiquettes du domaine présentent notamment des pictogrammes qui décrivent les caractéristiques des vins. Leur représentation évolue selon les millésimes, car même lorsqu'un vin est issu du même cépage, les conditions de l'année modifient ses nuances gustatives. «Quand on travaille le monocépage, le millésime joue un rôle très important», rappelle l'œnologue. Ces petits symboles permettent ainsi de donner des repères aux consommateurs et de rendre la dégustation plus accessible.

### Au-delà du château, tout un vignoble à découvrir

Si Marylène tient à faire connaître son domaine, elle souhaite également mettre en lumière l'ensemble de la région viticole. Les rencontres entre vignerons, la découverte des caves et les manifestations collectives jouent un rôle essentiel dans cette dynamique.

L'Interprofession des vins du Vully contribue à cette mise en valeur commune, dans un esprit de collaboration entre les différents acteurs du vignoble.

À l'approche de la fin de l'année, deux rendez-vous permettront justement de découvrir plusieurs domaines et leurs productions. Le premier, Festivin, se tiendra à Belfaux les 20 et 22 novembre. Organisé par un groupe d'amateurs de vin, ce salon réunit de petits domaines viticoles venus présenter leurs crus. Plusieurs caves du Vully y participent régulièrement, dont le Château de Praz. Une occasion de rencontrer les producteurs et de goûter à la diversité des vins de la région, sans devoir parcourir tout le vignoble.

Les 27 et 28 novembre, place aux caves ouvertes de fin d'année dans le Vully. Le rendez-vous propose une atmosphère différente de celle des portes ouvertes printanières, traditionnellement consacrées à la présentation du nouveau millésime. À l'approche des fêtes, les visiteurs sont invités à entrer dans les caves, à prendre le temps de la découverte et à échanger plus intimement avec les vignerons. Des artistes sont également accueillis dans les différents domaines tandis qu'une tombola régionale est prévue pour fêter les quinze ans de l'AOC Vully réunifié.

Texte **Océane Kasonia**

**Deux rendez-vous pour goûter aux vins de la région**

**Festivins, 21 et 22 novembre, à Belfaux**
Organisé par un groupe d'amateurs de vin, ce salon réunit plusieurs petits domaines viticoles venus présenter leurs productions. Le Château de Praz sera de la partie, aux côtés d'autres caves du Vully. Une belle occasion de rencontrer les producteurs, de découvrir leurs cuvées et d'échanger autour de leur passion.

***www.festivins.ch***

**Caves ouvertes de fin d'année**
**27 et 28 novembre, dans le Vully**
Les caves de la région ouvrent leurs portes dans une atmosphère plus intimiste, à l'approche des fêtes. Les visiteurs pourront déguster les vins, rencontrer les vignerons et découvrir des artistes invités dans les différents domaines. Une tombola régionale est également prévue: les personnes qui achètent un carton de six bouteilles pourront tenter de remporter différents lots en lien avec la région, notamment des expériences gastronomiques ou des séjours. Informations pratiques: programme, horaires et liste des caves participantes à consulter auprès des organisateurs et de l'Interprofession des vins du Vully.

***www.vully.ch***

Plus d'informations sur
**www.chateaudepraz.ch**

Château de Praz \ Vully