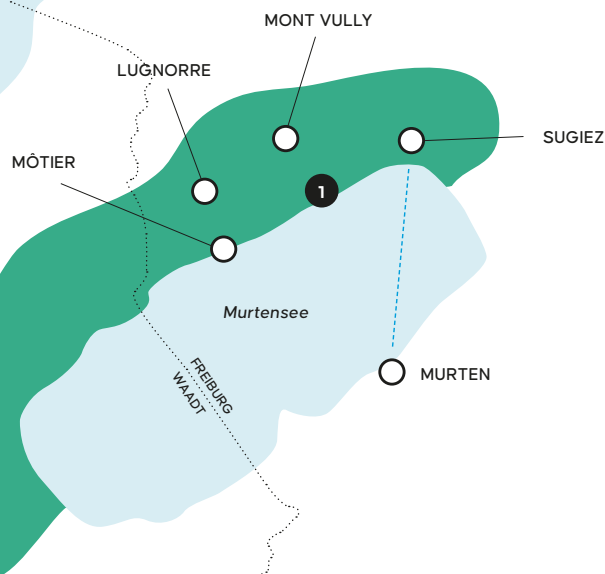


Vully



- 1 Château de Praz, Praz-Vully
- 2 Domaine des Marnes, Constantine
- 3 Madeleine Ruedin, Salavaux
- 4 Château Salavaux, Salavaux

Neuenburgersee



Streifzug durch ein kleines Stück vom Paradies

Spaziergänge durch die Reben, behäbige Winzerhäuser, duftige Weine, gekeltert von passionierten Produzenten. Der Vully bezaubert mit verträumtem Charme.

Die Appellation Vully gilt mit ihren 152 Hektar Reben als «kleinste der grossen Weinregionen der Schweiz». In einem Land, in dem der Kantönliche Urstände feiert, ist den 24 Weinbetrieben des Vully das Wunder gelungen, sich zu einer einzigen kantonsübergreifenden Appellation zusammenzuschliessen. Rund zwei Drittel der Fläche liegen im Kanton Freiburg, ein Drittel gehört zur Waadt.

Zwei Kantone, eine Appellation

«Wir arbeiten bestens zusammen», bestätigt die Önologin Marylène Bovard vom Château de Praz, «das ist der Vorteil, wenn eine Region so klein ist. Wir

kennen uns gut. Alle engagieren sich, alle sind dynamisch, haben ihren eigenen Stil. Der einzige Unterschied: Die Waadtländer Kollegen setzen ein bisschen mehr auf rote Sorten als wir Freiburger.» Sagt die Frau, die es mit ihrer Réserve Rouge 2022 beim letztjährigen Grand Prix du Vin Suisse in der Kategorie Gamaret/Garanoir/Mara aufs oberste Treppchen geschafft hat.

Tatsächlich wachsen im Vully rund 70% weisse Sorten, allen voran Chasselas, aber auch die unverkennbaren aromatischen Vully-Spezialitäten Freiburger (alias Freisamer, eine Kreuzung aus Silvaner und Grauburgunder) und (Gewürz-) Traminer. Daneben findet man zahlreiche Novitäten, bei Marylène und Louis Bovard, die sich in Changins kennengelernt haben,



Am besten erkundet man den Vully zu Fuss. Immer wieder eröffnen sich den Spaziergängern wunderbare Ausblicke auf Hausdächer (rechts das Château de Praz im gleichnamigen Dorf), den See und die dahinterliegenden Alpengipfel.

Seit 2011 leiten Marylène und Louis Bovard-Chervet das prachtvolle, rund 400 Jahre alte Weingut. Das Château de Praz besticht nicht nur durch seine Schönheit und einen stilvollen Keller, sondern auch durch höchst originelle, feingliedrige Weine voller Eleganz.





2



**«Hier setzen
ausnahmslos alle
auf Qualität.»**

Madeleine Ruedin,
verantwortlich für die Weine
auf der Domaine des Marnes

3



Im grosszügigen Carnotzet der Familie Gentizon im Dörfchen Constantine herrscht häufig fröhlicher Betrieb. Kunden und Freunde treffen sich, um das reichhaltige Sortiment zu degustieren und den Gâteau du Vully zu geniessen. Célia Cressier, stehend neben Vater Pierre Gentizon, wird den Betrieb mit ihrem Mann Julien weiterführen.

Eine Schifffahrt durch den Broyekanal, der den Murten- mit dem Neuenburgersee verbindet, ist ein Erlebnis.

Natürlich kann man den Vully auch im Velosattel erkunden. Der Mont Vully kostet aber ein paar Schweisstropfen.

Reben am steilen Hang in Salavaux.

Madeleine Ruedin ist nicht nur die Önologin der Domaine des Marnes, sie keltert auch ihre eigenen Weine, die zum guten Ruf des Vully beitragen.

spannende Verrücktheiten wie einen in georgischen Qvevri ausgebauten Orange Wine oder die interspezifische Neuzüchtung Sauvignac.

Der unumgängliche Gâteau de Vully

Gastfreundschaft wird im Vully gross geschrieben, so auch im grosszügigen Carnotzet der Domaine des Marnes in Constantine, wo die Rebberge flacher und besser mechanisierbar sind als im Freiburger Teil. Pierre Gentizon, Conseiller der Confrérie du Guillon, erwartet uns bereits, seine Tochter Célia Cressier stösst später dazu, freudestrahlend: Soeben hat sie erfahren, dass sie die Prüfungen ihrer Zweitausbildung bestanden hat und nun Kellermeisterin ist.

Zusammen mit ihrem Mann Julien Cressier, verantwortlich für die Reben, unterstützt von Vater Pierre und Mutter Claudine, wird sie den Familienbetrieb weiterführen. «Am Samstag ist bei uns immer geöffnet», erzählt sie, «es kommen viele Familien aus der Region, aber auch Touristen, die hier ein Ferienhäuschen gemietet haben.» Selbstverständlich gebe es zum Wein den berühmten Gâteau de Vully, selbstgebacken nach Grossmutter Rezept.

«Der Vully war eine der ersten Regionen, die ab 1970 Spezialitäten anpflanzte», erinnert sich Pierre. «Wir kelterten vor allem reinsortige Weine, haben aber auch drei Assemblagen im Sortiment.» Neben den eleganten Weissen bestechen vor allem der in 400-Liter-Fässern gereifte, charaktervolle Gamaret und der strahlend-fruchtige Merlot. Probieren kann man diverse Spezialitäten auch anlässlich der *Balade gourmande*, die Pierre Gentizon im Vully eingeführt hat («aus dem Burgund importiert», korrigiert er lachend) und die 2026 am 18. Juli stattfindet. (balade-gourmande-vully-les-lacs.ch)

Klein, aber fein

Der Keller der Domaine des Marnes ist übrigens fest in Frauenhand, denn neben Célia ist die erfahrene Önologin Madeleine Ruedin für die Weine ver-

antwortlich. Ihr eigener kleiner Betrieb liegt unten im Dorf, unweit des Château Salavaux. Als Winzertochter auf der anderen Seite des Mont Vully in Neuenburg aufgewachsen, wurde sie zuerst Sozialarbeiterin, bevor sie Önologie studierte und in Bex, im Wallis (bei Kantonsönologin Corinne Clavien), in Südafrika und schliesslich bei Bernard Cavé im Chablais arbeitete.

«Irgendwann bekam ich Lust, meinen eigenen Wein zu machen, obwohl ich keine Reben besitze», erzählt Madeleine, deren Markenzeichen der Ausbau in Amphoren ist. «Das hier ist das Haus meiner Grosseltern mütterlicherseits. Ich kaufe die Trauben bei zwei Produzenten, zwei Brüdern, zu denen ich volles Vertrauen habe.» Klein, aber fein – so beschreibt Madeleine ihre Wahlheimat. Das Verdikt passt auch zu ihrem Betrieb.

«Hier setzen ausnahmslos alle auf Qualität, es hat viele junge, dynamische Leute, die am gleichen Strick ziehen», sagt sie. Die Zusammenarbeit mit den Restaurants der Region klappe ebenfalls hervorragend. «Man muss passioniert sein für diesen Beruf, muss die Menschen mögen», ist sie überzeugt, «dann hat man Erfolg.» Offensichtlich haben das im Vully alle verstanden, Winzer wie Gastronomen. Sehr zur Freude der Weinfans.

Auf Schusters Rappen durch den Vully

Wer den Zauber dieser Region spüren will, muss durch ihre Dörfer und Rebberge wandern. Möglichst nicht an einem Hitzetag, dann empfiehlt sich eher ein Spaziergang am Seeufer, gefolgt von einem Bad. Es gibt drei unterschiedlich gut ausgeschilderte Reblhrpfade. Am besten gefällt uns der Chemin La Riviera, der – *excusez-nous, chers amis vaudois!* – auf Freiburger Boden liegt.

Von Sugiez aus führt dieser Weg bergauf und bergab in vielen Kehren durch die Reben, die einmal horizontal, einmal vertikal zum Hang gepflanzt und teils von Hagelnetzen geschützt sind. Frühlingsblumen spriessen zwischen den Reben, die ersten Knospen brechen



durchs Rebholz. Immer wieder schweift unser Blick hinunter über Hausdächer und Gärten, den spiegelglatten See, durch kein Kräuseln gestört, und hinüber zum Städtchen Murten am anderen Ufer.

Wer gut zu Fuss ist, sollte einen Abstecher auf den Mont Vully machen. Der 652 Meter hohe Molassehügel bietet die Überreste eines keltischen Oppidums, Befestigungsanlagen aus dem Ersten Weltkrieg und eine grossartige Rundschau auf die drei Seen von Murten, Neuenburg und Biel. Für die Mühe des Aufstiegs darf man sich gerne mit einem Zmittag im Restaurant Le Mont-Vully in Lugnorre belohnen...

Die Zeit scheint im Vully langsamer zu verstreichen. Zumindest in der Vorsaison, bevor sich die Campingplätze und der Sandstrand von Salavaux füllen. Doch selbst dann findet man in den Reben seine Ruhe. Wer mag, spaziert bis ins schmucke Môtier und besteigt dort das Schiff, das einen zurück nach Sugiez oder Murten bringt. Müde, aber zufrieden. Und entschlossen, wiederzukommen!

Das Château Salavaux – ein Hort des Friedens

«Dass wir in so jungen Jahren ein eigenes Hotel führen würden, hätten wir uns nicht träumen lassen», meint Neila Benedetto fast entschuldigend. Sie ist 29 Jahre jung und seit fünf Jahren mit ihrem Mann Flavio (34) stolze Besitzerin eines veritablen Schlosshotels, das zu den renommierten Swiss Historic Hotels gehört.

Dezenter Luxus, Räumlichkeiten mit Patina und raffinierten modernen Akzenten, ein zuvorkommender, warmherziger Service – hier fühlt man sich als Gast schnell zu Hause. Kein Wunder, kann das Château Salavaux, das Ende des 16. Jahrhunderts von Berner Patriziern erbaut wurde, auf viele Stammgäste zählen, vor allem aus der Deutschschweiz. «Das ist das schönste Kompliment für uns, wenn Kunden wiederkommen.»

Neila, die bei unserem Besuch im Hotel die Stellung hält, während Flavio Söhnchen Gabriele betreibt, betont, einer von ihnen beiden sei immer da. «Auch wenn wir seit Gabriele's Geburt nicht mehr beide vom Frühstück an bis zum Gutenachtsagen nach dem Abendessen im Hotel sein können.»

«Dass wir in so jungen Jahren ein eigenes Hotel führen würden, hätten wir uns nicht träumen lassen.»

Neila Benedetto, zusammen mit ihrem Mann Flavio, Besitzerin des Château Salavaux.





Das Château Salavaux wurde 1592 von den Berner Patrizierfamilien von Wattenwyl und Bindnemmer erbaut. Heute gehört es Neila und Fabio Benedetto, die das Hotel mit seinen 17 Zimmern und einem vorzüglichen Restaurant mit viel Herzblut leiten.

Ob in einem der liebevoll und stilsicher eingerichteten Zimmer, im Garten vor dem Schloss oder drinnen vor dem Kamin – hier fühlt man sich einfach wohl!

Das Paar, das sich während des Studiums an der Hotelfachschule in Glion kennengelernt hat, holte sich das Rüstzeug in Hongkong, sie in der Mandarin Oriental Gruppe, er bei Black Sheep Restaurants. Während der Pandemie zog es sie zurück in die Schweiz, wo sich ihnen die einzigartige Chance bot, das Schloss Salavaux zu übernehmen.

«Wissen Sie, in diesem Beruf muss man die Menschen lieben...» Dass die Region zweisprachig ist, passe bestens

zu ihnen – Flavio ist in Zürich aufgewachsen, Neila in Montreux –, und das Hotel habe mit nur 17 Zimmern eine überschaubare Grösse. «So können wir engen Kontakt zu den Gästen pflegen.»

Nicht unschuldig am Erfolg des romantischen Schösschens ist Küchenchef Philippe Bouteille, «menschlich und fachlich eine ausserordentliche Persönlichkeit», wie Neila schwärmt. «Seine Küche ist gastronomisch, aber ohne Schischi. Er verwendet ausschliesslich saisonale Produkte aus dem Dreiseenland, das Rindfleisch produzieren wir gar selber.»

Von nichts kommt nichts. Und so organisieren die Benedettos zahlreiche Events, «dann sind wir immer ausgebucht», etwa Candlelight-Konzerte, Barbecues auf dem Feuerring, Abende rund um die Weine des Vully. «Oder es gibt ein Menü auf der Basis von verschiedenen Tomatensorten vom Biobauern... seither kann ich keine Tomaten aus dem Supermarkt mehr essen.» Weinfreak Flavio legt Wert auf eine gepflegte Weinkarte, auf der die Vully-Weine natürlich einen Ehrenplatz einnehmen. Kurz: Das Château Salavaux ist der perfekte Ausgangspunkt für Entdeckungstouren durch den Vully...

4





Gute Adressen

ERLEBEN UND BESICHTIGEN

- **Rebwanderwege im Vully**
www.j3l.ch

- **Murten**
 Das mittelalterliche Städtchen Murten mit Ringmauer, romantischen alten Häusern und Laubengängen, die zum «Lädelen» einladen, ist immer wieder einen Besuch wert.

- **Avenches**
 Die ehemalige Hauptstadt der Helvetier, zur Römerzeit *Aventicum* genannt, bietet neben der mittelalterlichen Altstadt ein römisches Amphitheater, ein sehenswertes Römermuseum sowie das Schweizer Nationalgestüt.

- **BirdLife-Naturzentrum La Sauge in Cudrefin**
 Wer die Tier- und Pflanzenwelt der Region entdecken und Interessantes über Naturschutz und Biodiversität erfahren möchte, ist hier genau richtig.
www.birdlife.ch/lasauge

ESSEN UND TRINKEN

- 4 **Château Salavaux, Salavaux**
 Historisches Schlosshotel mit Charme und vorzüglichem Restaurant.
www.chateausalavaux.ch
- **Hôtel-Restaurant Le Mont-Vully, Lugnorre**
 Familiär, sympathisch, mit saisonaler, sehr guter Küche, neun Hotelzimmern und unübertrefflicher Sicht auf den Murtensee.
www.hotelmontvully.ch
- **Restaurant Belle5, Bellerive**
 Gemütliches Restaurant mit Gerichten zum Teilen sowie einigen Gästezimmern mit Blick auf den Murtensee. Pächter sind die Besitzer des Château Salavaux.
www.belle5.ch



UNUMGÄNGLICHE WINZERBETRIEBE

- 3 **Madeleine Ruedin Vins, Salavaux**
Die sympathische Neuenburger Önologin ist berühmt für ihre vorwiegend in Amphoren ausgebauten weissen und roten Charakterweine.
www.madeleineruedinvins.ch
- 2 **Domaine des Marnes, Constantine**
Die Familie Gentizon produziert eine vielfältige Palette überzeugender Weine, von Chasselas bis hin zu diversen Spezialitäten.
www.desmarnes.ch
- **Château de Montmagny, Montmagny**
Moderner Betrieb, geleitet von Dylan Loup. Unbedingt probieren sollte man hier den schönen, saftigen Gamay.
www.caves-du-chateau.ch
- **Javet & Javet, Lugnorre**
Eine spannende Kellerei mit zahlreichen, auch ausgefallenen Sortenspezialitäten, die seit mehr als 15 Jahren strikt biodynamisch arbeitet.
www.javet-javet.ch
- **Cru de l'Hôpital, Môtier**
Das von Christian Vessaz geleitete Mustergut gehört der Burgergemeinde Murten, arbeitet biodynamisch und ist Mitglied von Mémoire des Vins Suisses.
www.cru-hopital.ch
- 1 **Château de Praz, Praz**
Marylène und Louis Bovard haben sich einen Namen gemacht mit originellen Weinen, überzeugen aber auch durch glasklare Chasselas.
www.chateaudepraz.ch
- **Domaine Chervet, Praz**
Franziska und Jean-Daniel Chervet werden seit kurzem von Sohn Florian unterstützt. Berühmt sind sie vor allem für ihre exzellenten Weissweine.
www.domainechervet.ch

Alle Vully-Winzer finden Sie auf:
www.vully.ch/de/unsere-winzer



TERROIRPRODUKTE AUS DEM VULLY

- **Gâteau de Vully**
Den berühmten Vullykuchen gibt es in einer salzigen und einer süssen Variante. Man findet ihn in vielen Bäckereien, aber auch auf Märkten, etwa samstags in Murten.
- **Gemüse aus dem Seeland**
Das Seeland ist ein wahres Eldorado für Gemüse. Mehr als 60 Gemüsesorten werden hier angebaut und teils direkt ab Hof verkauft. Es führt sogar ein Gemüsepfad per Velo durchs Seeland.