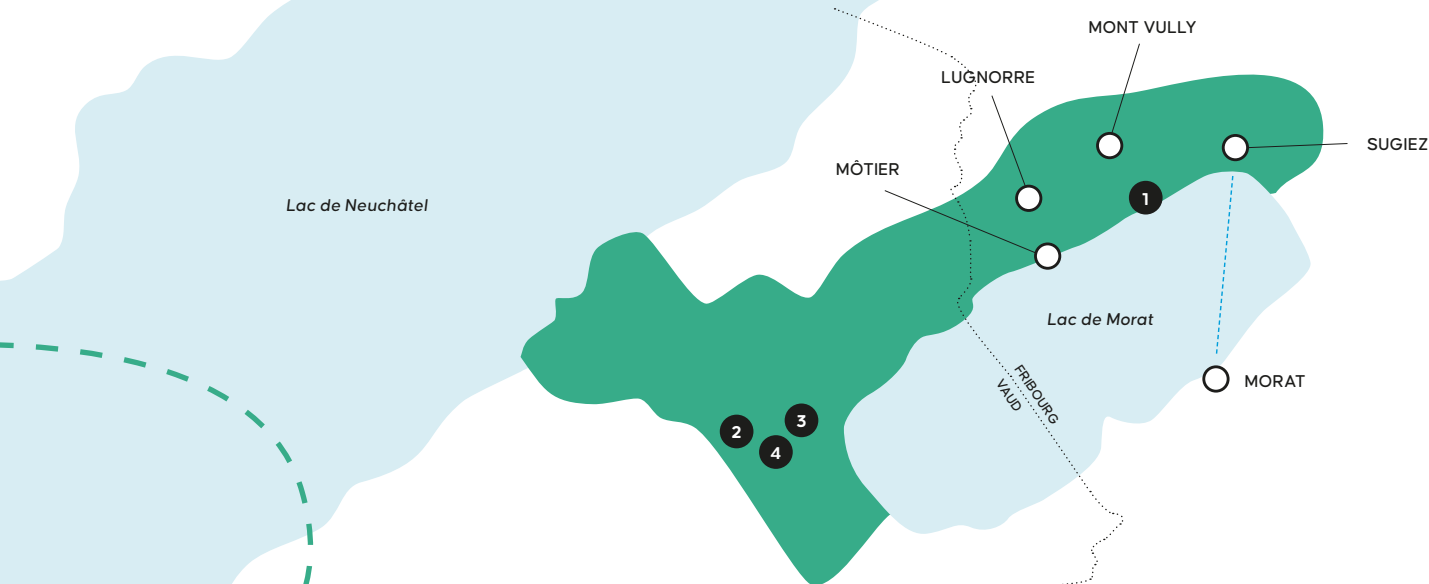


Vully



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



Balade à travers un petit coin de paradis

Des promenades dans les vignes, des maisons vigneronnes au charme pittoresque, des vins aromatiques vinifiés avec passion : ceux qui se rendent dans le Vully sont en quête de tranquillité.

Avec ses 152 hectares de vignes, l'appellation Vully est considérée comme « la plus petite des grandes régions viticoles de Suisse ». Dans un pays où les identités cantonales demeurent bien ancrées, les 24 exploitations viticoles du Vully ont réussi le pari de s'unir pour former une seule appellation transcantonale. Environ deux tiers de la superficie se trouvent dans le canton de Fribourg, un tiers appartient au canton de Vaud.

Deux cantons, une appellation

« Nous travaillons très bien ensemble », confirme l'œnologue Marylène Bovard du Château de Praz, « c'est l'avantage quand une région est si petite. Nous

nous connaissons bien. Tout le monde s'investit, tout le monde est dynamique, chacun a son propre style. La seule différence : nos collègues vaudois misent un peu plus sur les cépages rouges que nous, les Fribourgeois. » C'est ce qu'affirme celle qui, avec sa Réserve Rouge 2022, est montée sur la plus haute marche du podium lors du Grand Prix du Vin Suisse de l'année dernière, dans la catégorie gamaret/garanoir/mara.

En effet, environ 70 % des cépages cultivés dans le Vully sont des cépages blancs, notamment le chasselas, mais aussi les spécialités aromatiques incontournables du Vully que sont le freiburger (alias freisamer, un croisement entre le silvaner et le pinot gris) et le traminer



Se promener à pied est la meilleure façon de découvrir le Vully. A chaque instant, de magnifiques panoramas s'offrent aux promeneurs : les toits des maisons (à droite, le Château de Praz dans le village du même nom), le lac et les sommets alpins en arrière-plan.

Depuis 2011, Marylène et Louis Bovard-Chervet dirigent ce magnifique domaine viticole vieux de près de 400 ans. Le Château de Praz séduit non seulement par sa beauté et sa cave raffinée, mais aussi par ses vins très originaux, fins et pleins d'élégance.





2



« Ici, tout le monde, sans exception, mise sur la qualité. »

Madeleine Ruedin,
responsable des vins
au domaine des Marnes

3



Dans le spacieux carnotzet de la famille Gentizon, situé dans le petit village de Constantine, il y a souvent une ambiance joyeuse. Clients et amis s'y retrouvent pour déguster la riche sélection de produits et savourer le gâteau du Vully. Célia Cressier, debout aux côtés de son père Pierre Gentizon, reprendra l'exploitation avec son mari Julien.

Une croisière sur le canal de la Broye, qui relie le lac de Morat au lac de Neuchâtel, est une expérience inoubliable.

Bien sûr, on peut aussi explorer le Vully à vélo. Le Mont Vully demande toutefois une bonne condition physique.

Vignes sur la pente raide de Salavaux.

Madeleine Ruedin n'est pas seulement l'œnologue du Domaine des Marnes, elle vinifie également ses propres vins, qui contribuent à la bonne réputation du Vully.

(gewürztraminer). On y trouve également de nombreuses nouveautés. Par exemple, Marylène et Louis Bovard, qui se sont rencontrés à Changins, élaborent des curiosités passionnantes comme un vin orange élevé en qvevri géorgien ou le cépage interspécifique sauvignac.

L'incontournable gâteau du Vully

L'hospitalité est une priorité au Vully, tout comme dans le spacieux carnotzet du Domaine des Marnes à Constantine, où les vignobles sont plus plats et plus faciles à mécaniser que dans la partie fribourgeoise. Pierre Gentizon, conseiller de la Confrérie du Guillon, nous y accueille en premier; sa fille Célia Cressier nous rejoint plus tard, rayonnante de joie: elle vient d'apprendre qu'elle a réussi les examens de sa deuxième formation et qu'elle est désormais maître de chai.

Avec son mari Julien Cressier, responsable des vignes, et aidée par son père Pierre et sa mère Claudine, elle va reprendre l'exploitation familiale. «Chez nous, c'est toujours ouvert le samedi», raconte-t-elle, «nous accueillons beaucoup de familles de la région, mais aussi des touristes.» Bien sûr, le vin est accompagné du célèbre gâteau du Vully, fait maison selon la recette de sa grand-mère.

«Le Vully a été l'une des premières régions à cultiver des spécialités dès les années 1970, se souvient Pierre. Nous vinifions principalement des monocépages, mais nous proposons également trois assemblages dans notre gamme.» Outre les blancs élégants, on apprécie tout particulièrement le gamaret de caractère, élevé en fûts de 400 litres, et le merlot au fruité éclatant. On peut également déguster diverses spécialités à l'occasion de la balade gourmande, que Pierre Gentizon a introduite dans le Vully («importée de Bourgogne», corrige-t-il en riant) et qui aura lieu le 18 juillet 2026. (balade-gourmande-vully-les-lacs.ch)

Petit mais de qualité

La cave du Domaine des Marnes est d'ailleurs entre les mains de femmes, car outre Célia, c'est Madeleine

Ruedin, œnologue expérimentée, qui est responsable des vins. Sa propre petite exploitation se trouve en bas du village, non loin du Château Salavaux. Fille de vignerons, elle a grandi de l'autre côté du Mont Vully, à Neuchâtel. Elle est d'abord devenue assistante sociale avant d'étudier l'œnologie et de travailler à Bex, puis en Valais (auprès de l'œnologue cantonale Corinne Clavien), en Afrique du Sud, et enfin chez Bernard Cavé, dans le Chablais.

«A un moment donné, j'ai eu envie de faire mon propre vin, même si je ne possède pas de vignes», raconte Madeleine, dont la marque de fabrique est l'élevage en amphores. «Voici la maison de mes grands-parents maternels. J'achète les raisins auprès de deux producteurs, deux frères en qui j'ai toute confiance.» Petite mais de qualité: c'est ainsi que Madeleine décrit sa région d'adoption. Ce verdict s'applique également à son exploitation.

«Ici, tout le monde, sans exception, mise sur la qualité; il y a beaucoup de jeunes gens dynamiques qui travaillent main dans la main», dit-elle. La collaboration avec les restaurants de la région fonctionne également à merveille. «Il faut être passionné par ce métier, il faut aimer les gens», affirme-t-elle avec conviction, «c'est ainsi qu'on réussit.» Manifestement, tout le monde l'a compris dans le Vully, vignerons comme restaurateurs. Pour le plus grand bonheur des amateurs de vin.

A pied à travers le Vully

Pour ressentir la magie de cette région, il faut parcourir ses villages et ses vignobles à pied. Evitez si possible les journées de grande chaleur; dans ce cas, privilégiez plutôt une promenade au bord du lac, suivie d'une baignade. Il existe trois sentiers viticoles plus ou moins bien balisés. Celui que nous préférons est le Chemin La Riviera, qui – excusez-nous, chers amis vaudois! – se trouve sur le territoire fribourgeois.

Au départ de Sugiez, ce sentier monte et descend en de nombreux lacets à travers les vignes, plantées tantôt à l'horizontale, tantôt à la verticale de la pente, et en partie protégées par des filets anti-grêle. Des fleurs printanières poussent



entre les vignes, les premiers bourgeons percent le bois. Notre regard se perd sans cesse sur les toits et les jardins et sur le lac lisse comme un miroir, sans la moindre ride. On aperçoit la petite ville de Morat sur l'autre rive.

Si vous êtes bon marcheur, faites un détour par le Mont Vully. Cette colline de molasse de 652 mètres d'altitude abrite les vestiges d'un oppidum celtique et des fortifications datant de la Première Guerre mondiale. Son modeste sommet offre une vue panoramique imprenable sur les trois lacs de Morat, Neuchâtel et Bienne. Pour récompenser l'effort de l'ascension, on peut volontiers s'offrir un déjeuner au restaurant Le Mont-Vully à Lugnorre...

Le temps semble s'écouler plus lentement dans le Vully. Du moins entre-saison, avant que les campings et la plage de sable de Salavaux ne se remplissent. Mais même là, on trouve la tranquillité au milieu des vignes. Ceux qui le souhaitent peuvent se promener jusqu'au charmant village de Môtier et y prendre le bateau qui les ramène à Sugiez ou à Morat. Fatigués, mais satisfaits. Et bien décidés à revenir !

Le château Salavaux, un havre de paix

« Nous n'aurions jamais imaginé diriger notre propre hôtel à un si jeune âge », confie Neila Benedetto, en s'excusant presque. Agée de 29 ans, elle est depuis cinq ans, avec son mari Flavio (34 ans), l'heureuse propriétaire d'un véritable hôtel-château, qui fait partie des prestigieux Swiss Historic Hotels.

Un luxe discret, des pièces empreintes de patine et rehaussées de touches modernes raffinées, un service attentionné et chaleureux : ici, on se sent rapidement comme chez soi. Pas étonnant que le Château Salavaux, dont les murs ont été construits à la fin du 16^e siècle par des patriciens bernois, compte de nombreux habitués, surtout de Suisse alémanique. « C'est le plus beau compliment pour nous quand les clients reviennent. »

Neila, qui est de service à l'hôtel pendant notre visite tandis que Flavio s'occupe de leur petit Gabriele, souligne qu'au moins l'un d'entre eux est toujours présent. « Même si, depuis la naissance, nous ne pouvons plus être tous les deux à l'hôtel du petit-déjeuner jusqu'au "bonne nuit" après le dîner. »

« Nous n'aurions jamais imaginé diriger notre propre hôtel à un si jeune âge. »

Neila Benedetto, propriétaire avec son mari Flavio du Château Salavaux





Le château de Salavaux a été construit en 1592 par les familles patriciennes bernoises von Wattenwyl et Bindnemmer. Il appartient aujourd'hui à Neila et Fabio Benedetto, qui gèrent avec passion cet hôtel de 17 chambres et son excellent restaurant.

Que ce soit dans l'une des chambres aménagées avec soin et beaucoup de style, dans le jardin devant le château ou à l'intérieur devant la cheminée, ici, on se sent tout simplement bien !

Le couple, qui s'est rencontré pendant ses études à l'école hôtelière de Glion, a acquis son expérience à Hong Kong. Elle au sein du groupe Mandarin Oriental, lui chez Black Sheep Restaurants. Pendant la pandémie, ils sont revenus en Suisse, où s'est présentée à eux l'occasion unique de reprendre le château de Salavaux.

« Vous savez, dans ce métier, il faut aimer les gens... » Le fait que la région soit bilingue leur convient parfaitement – Flavio a grandi à Zurich, Neila à Montreux – et l'hôtel, avec seulement

17 chambres, est d'une taille humaine. « Cela nous permet d'entretenir un contact étroit avec les clients. »

Le chef cuisinier Philippe Bouteille n'est pas étranger au succès de ce petit château romantique, « une personnalité extraordinaire tant sur le plan humain que professionnel, s'enthousiasme Neila. Sa cuisine est gastronomique, mais sans chichis. Il utilise exclusivement des produits de saison provenant de la région des Trois-Lacs, et nous produisons même notre propre viande de bœuf. »

On n'a rien sans rien. C'est pourquoi les Benedetto organisent de nombreux événements, « on affiche alors toujours complet », comme des concerts aux chandelles, des barbecues sur le feu de camp, des soirées autour des vins du Vully. « Ou encore un menu à base de différentes variétés de tomates issues de l'agriculture biologique... Depuis, je ne peux plus manger de tomates du supermarché. » Flavio, passionné de vin, attache une grande importance à une carte des vins soignée, sur laquelle les vins du Vully occupent bien sûr une place d'honneur. Bref : le Château Salavaux est le point de départ idéal pour découvrir le Vully.



4



Les bonnes adresses

DÉCOUVRIR ET VISITER

→ **Sentiers viticoles du Vully**
www.j3l.ch

→ **Morat**
 La petite ville médiévale de Morat, avec ses remparts, ses vieilles maisons romantiques et ses arcades qui invitent à flâner dans les boutiques, mérite toujours une visite.

→ **Avenches**
 L'ancienne capitale des Helvètes, appelée Aventicum à l'époque romaine, offre, outre sa vieille ville médiévale, un amphithéâtre et un musée romain qui valent le détour ainsi que le Haras national suisse.

→ **Centre nature BirdLife
 La Sauge à Cudrefin**
 Si vous souhaitez découvrir la faune et la flore de la région et en apprendre davantage sur la protection de la nature et la biodiversité, vous êtes ici à la bonne adresse.
www.birdlife.ch/lasauge

RESTAURATION

4 **Château Salavaux**
 Hôtel-château historique de charme avec un excellent restaurant.
www.chateausalavaux.ch

→ **Hôtel-Restaurant
 Le Mont-Vully, Lugnorre**
 Convivial, sympathique, proposant une excellente cuisine de saison, neuf chambres d'hôtel et une vue imprenable sur le lac de Morat.

→ **Restaurant Belle5, Bellerive**
 Restaurant chaleureux proposant des plats à partager ainsi que quelques chambres d'hôtes avec vue sur le lac de Morat. Les gérants sont les propriétaires du Château Salavaux.
www.belle5.ch



SÉLECTION DE QUELQUES CAVES

- 3 **Madeleine Ruedin Vins, Salavaux**
Cette sympathique œnologue est réputée pour ses vins de caractère, blancs et rouges, élevés principalement en amphores.
www.madeleineruedinvins.ch
- 2 **Domaine des Marnes, Constantine**
La famille Gentizon produit une gamme variée de vins reconnus, allant du chasselas à diverses spécialités.
www.desmarnes.ch
- **Château de Montmagny**
Exploitation moderne, dirigée par Dylan Loup. Il faut absolument goûter ici le beau gamay juteux.
www.caves-du-chateau.ch
- **Javet & Javet, Lugnorre**
Une cave passionnante proposant de nombreuses spécialités, parfois insolites, qui pratique une viticulture strictement biodynamique depuis plus de 15 ans.
www.javet-javet.ch
- **Cru de l'Hôpital, Môtier**
Dirigé par Christian Vessaz, ce domaine modèle appartient à la commune bourgeoise de Morat, pratique la biodynamie et est membre de Mémoire des Vins Suisses.
www.cru-hopital.ch
- 1 **Château de Praz**
Marylène et Louis Bovard se sont fait un nom grâce à des vins originaux, mais séduisent également par leurs chasselas d'une grande pureté.
www.chateaudepraz.ch
- **Domaine Chervet, Praz**
Franziska et Jean-Daniel Chervet sont depuis peu secondés par leur fils Florian. Ils sont surtout réputés pour leurs excellents vins blancs.
www.domainechervet.ch

Retrouvez tous les vignerons du Vully sur :
vully.ch/nos-vignerons-encaveurs



PRODUITS DU TERROIR DU VULLY

- **Gâteau du Vully**
Le célèbre gâteau du Vully existe en version salée et sucrée. On le trouve dans de nombreuses boulangeries, mais aussi sur les marchés, par exemple le samedi à Morat.
- **Légumes du Seeland**
Le Seeland est un véritable eldorado pour les légumes. Plus de 60 variétés y sont cultivées et vendues en partie directement à la ferme. Il existe même un circuit des légumes à parcourir à vélo à travers le Seeland.