

«Le vin orange est intéressant en temps de canicule»

Les vignes pour lui, la vinification pour elle. S'ils ont tous deux une formation d'œnologue, Louis et Marylène Bovard se partagent aujourd'hui les tâches au sein du domaine du Château de Praz, à Praz-Vully (FR), qu'ils ont repris ensemble en 2011. Au beau milieu de la région des Trois-Lacs, leur vignoble jouit d'une humidité naturelle, ce qui le rend moins exposé à la sécheresse en temps de canicule. «Avec un lac de chaque côté, on a la chance d'être dans une région assez humide. En plus de cela, on a des profondeurs de sol importantes avec une bonne capacité de rétention d'eau», explique Louis Bovard, 45 ans. Il ajoute que les propriétés du sol – tantôt filtrant, tantôt imperméable – créent une sorte d'irrigation spontanée. «Quand l'eau coule depuis le sommet du mont Vully, elle traverse les différentes strates du sol jusqu'à se retrouver sur une couche plus étanche. Là, elle va ressortir et arroser naturellement le vignoble.»

Malgré cette caractéristique du sol, toutes les plantes ne présentent pas la même résistance à la chaleur. «L'âge des vignes joue un rôle. Les jeunes vignes, qui ont un système racinaire encore peu implanté, résistent moins bien à la sécheresse parce qu'elles ont moins de possibilités d'aller puiser l'eau», précise Marylène Bovard, 43 ans. Son mari souligne que «les cépages qui supportent le mieux la canicule sont ceux qui ont un peu plus d'acidité avec des baies plus grosses. Plus elles sont grosses, plus elles peuvent absorber la chaleur et moins elles se dessèchent.»

L'élaboration du vin ne s'arrête pas à la vigne. Côté vinification, Marylène Bovard travaille sur l'équilibre des vins, même lorsque les acides ont été partiellement brûlés par la canicule. «Je fais des essais de vin orange. Ce sont des cépages blancs qui sont vinifiés comme un vin rouge. Pour les millésimes où il y a peu d'acidité, c'est intéressant de pouvoir amener une structure au vin avec d'autres composants, comme de légers tanins, de petites amertumes ou une petite salinité.»



Photographiée en juin, la vigne fribourgeoise de Marylène et Louis Bovard n'était pas encore chargée de grappes. Le couple de viticulteurs explique que de grosses baies absorbent mieux la chaleur.