

Château de Praz, Praz-Vully

Bons baisers du paradis



Marylène et
Louis Bovard-Chervet

Propriétaires, vignerons et œnologues Marylène et Louis Bovard-Chervet

Superficie 12 hectares | **Cépages** Chasselas, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Freiburger, Sauvignon Blanc, Traminer, Pinot Noir, Gamaret

Production env. 75 000 bouteilles | **Vente** au domaine et en ligne

Le Vully, de par son emplacement idyllique au bord du lac, mais aussi de par sa densité élevée de grands vigneron, s'apparente à un petit paradis. Le Château de Praz est un beau domaine du 16^e siècle. Les vins voient le jour dans le chai d'époque, mais sans nostalgie aucune, car il est équipé de tout le savoir-faire actuel. Le domaine est dirigé par Marylène et Louis Bovard-Chervet. Tandis que lui s'efforce de cultiver ses vignes de la façon la plus durable possible, elle s'occupe de la vinification. Ensemble, ils produisent des vins cristallins qui expriment le caractère du cépage, le terroir et les nuances de chaque millésime avec subtilité. Leur vin le plus connu est le Chasselas nerveux et sapide orné d'une ancienne étiquette de 1937. Toutefois, les spécialités, comme le Pinot Gris, le Freiburger, le Traminer et le Gamaret, méritent aussi le détour.

Notes

Réserve Blanche | 17 points Sélection parcellaire de Chasselas issue d'un terroir argileux, élevée sur lies fines. Fruit délicat d'agrumes, beaucoup d'onctuosité.

Réserve Rouge | 17.5 points Elevé 18 mois en fûts de chêne français et suisses, ce Gamaret fait preuve d'une ampleur ainsi que d'une élégance remarquables.

Château de Praz | Rue du Château 3 | 1788 Praz-Vully | Tél. +41 (0)26 673 18 18
www.chateaudepraz.ch | Du lun. au ven. de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30, sam. de 9 h 30 à 15 h 30