



LES SWISS WINE DU WEEKEND

Les Bovard aiment les vins de caractère

Le Château de Praz, dans le Vully, doit son succès à ses deux œnologues, Marylène et Louis Bovard-Chervet.

23 août 2022 - 09:28



Partager

Texte: Elsbeth Hobmeier Photo: Hans-Peter Siffert

COMPLÉMENTAIRES. Lui, s'occupe des vignes et vient de réaliser son rêve, la conversion en bio de l'ensemble du domaine de 12 hectares. Elle, s'occupe de la cave et de la vinification, s'initie à la fermentation spontanée et joue avec de nouveaux cépages, apprécie la cuisine et indique sur chaque étiquette, au moyen d'un pictogramme, quels mets s'accordent avec quel vin. Ensemble, Marylène et Louis Bovard-Chervet dirigent depuis 2011 le domaine viticole de l'imposant Château de Praz, au bord du lac de Morat. «J'aime travailler en couple, que ce soit pour élaborer des vins ou m'occuper de nos trois enfants», explique Marylène, qui a repris l'exploitation de ses parents et trouvé le partenaire idéal en la personne de Louis Bovard, issu d'une vieille dynastie de vigneron du lac Léman.

UNE TRANSFORMATION RÉUSSIE. La cave, tout comme le Château de Praz, fêteront leurs 400 ans en 2023. «Ce sera un bel anniversaire», assure la viticultrice, qui, avec son mari a rénové les bâtiments et la salle de dégustation, devenue très accueillante. Un plafond avec poutres anciennes et un nouveau comptoir, de vieilles harasses pour les bouteilles et une grande table pour déguster les vins. Enfin, pas tous les vins, car le millésime 2021 est pratiquement épuisé, la demande ayant été très forte. Heureux ceux qui les ont réservés à temps! «La récolte a été faible en raison de la météo, mais concentrée, avec une très belle acidité», analyse Marylène Bovard qui pense déjà au prochain millésime. «Pour l'instant, tout se passe pour le mieux, la floraison est pratiquement terminée, les perspectives sont prometteuses». Elle conseille aux nouveaux clients de laisser leur adresse s'ils veulent être prévenus, quand ce nouveau millésime sera disponible. De toute manière, pas avant janvier 2023. C'est que le Château de Praz, qui peut afficher sur sa porte, depuis 2016, le label GaultMillau des Meilleurs vigneron suisses, compte parmi les valeurs sûres de la région des Trois-Lacs.

UNIQUEMENT DES MONOCÉPAGES. Marylène Bovard aime les monocépages. D'ailleurs, chez elle, on ne trouve pas d'assemblages. Elle crée en tout douze vins à partir de dix cépages. 40% de la surface viticole est réservée au chasselas, qui est embouteillé d'une part avec l'étiquette traditionnelle, celle du temps du père Chervet, et d'autre part en Réserve blanche, issue d'un terroir particulier. Cette année, la viticultrice est aussi particulièrement satisfaite de son pinot gris, «qui est exactement comme je le souhaitais». Le freiburger 2021 sera, lui, un peu spécial. La charte des viticulteurs du Vully stipule que ce blanc indigène doit être sec. Mais une partie de la récolte a fermenté spontanément dans les caves du château, avec, au final, 21 grammes de sucre résiduel. Marylène Bovard a décidé de la baptiser «freisamer légèrement doux», freisamer étant le deuxième nom du cépage. Il se marie à merveille avec les plats asiatiques, les poissons et les champignons. Un vin unique. Ce qui convient parfaitement au Château de Praz.

CE QUE L'ON TROUVE EN CAVE:

Blanc: chasselas Château de Praz, chasselas Réserve blanche, pinot blanc, pinot gris, riesling, freiburger, freisamer, sauvignon blanc, traminer.

Rouge: pinot noir, gamaret, Réserve rouge gamaret.

Rosé: Œil de Perdrix (le 2021 est épuisé, le 2022 peut déjà être commandé).

COUP DE COEUR: «Le pinot gris 2021 répond à toutes nos attentes, rond, harmonieux, parfait».

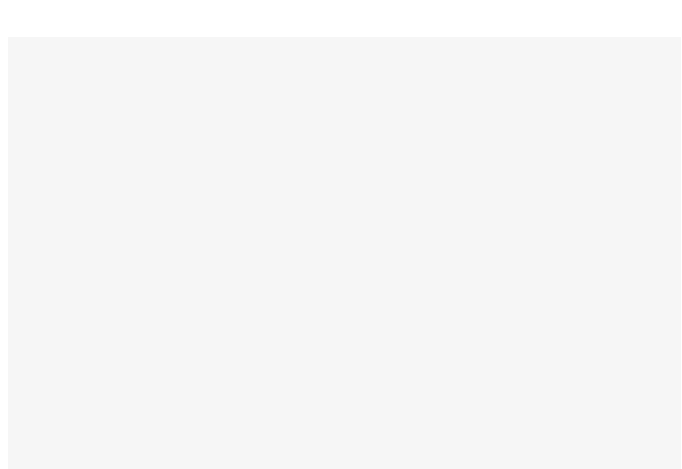
L'ACCORD MET-VIN: Le chasselas Réserve blanche pour accompagner une quiche, des légumes, du fromage, du lard ou un beau poulet grillé. Les amateurs de bonne chère l'adorent.

TROIS RESTAURANTS GAULTMILLAU QUI PROPOSENT DES VINS DU CHÂTEAU-DE-PRAZ: Frédéric Kondratowicz à l'Hôtel de Ville de Fribourg (16 points), Noémie et Mathieu Courier à l'Auberge du Rendez-vous d'Aumont (14 points) et Oliver Lohse à la Käserei de Morat (12 points).

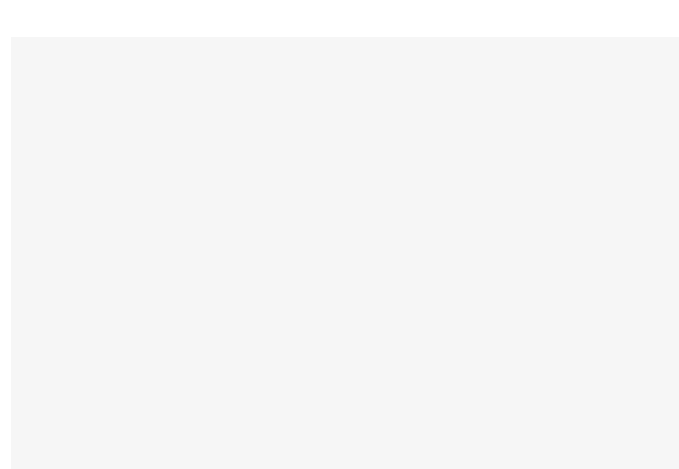
>> www.chateaudepraz.ch

Mots-clés: Swiss Wine, Wine & Champagne

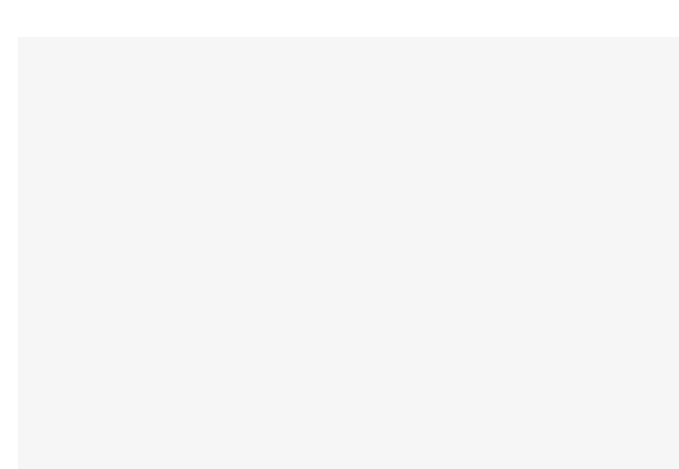
ARTICLES SIMILAIRES



Titre de l'article
Résumé de l'article



Titre de l'article
Résumé de l'article



Titre de l'article
Résumé de l'article