

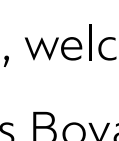


SWISS WINE ZUM WOCHENENDE

Die Bovards: «Wir mögen Weine mit Charakter»

Marylène und Louis Bovard-Chervet: Zwei Önologen führen das ehrwürdige Château de Praz am Vully zum Erfolg.

25. August 2022 - 09:17 Uhr



Text: Elisabeth Hubmeier | Foto: Hans-Peter Siffert

IDEALE ERGÄNZUNG. Er kümmert sich um die Reben und hat sich seinen Wunschtraum, die Umstellung des gesamten 12-Hektaren-Guts auf biologischen Anbau, gerade erst erfüllen können. Sie betreut den Keller und die Weinbereitung, tüfelt gerne mit Spontangärung und mit neuen Sorten, kocht gut und nennt auf jeder Weinetikette mittels Piktogramm, welche Speisen zu welchem Wein passen. Gemeinsam führen Marylène und Louis Bovard seit 2011 das Welchgut im imposanten Château de Praz am Murtesee. «Ich finde es schön, als Önologenpaar miteinander zu arbeiten und unsere drei Kinder gemeinsam zu betreuen», sagt Marylène, welche den Betrieb von ihren Eltern übernommen und mit Louis Bovard, der ebenfalls aus einer alten Winzerdynastie am Genfersee stammt, den idealen Partner gefunden hat.

GEGLÜCKTER UMBAU. Der Weinkeller und das Gebäude des Château de Praz kann 2023 das 400-jährige Bestehen feiern, «das gibt ein schönes Jubiläum», sagt die Winzerin, Vor einige Zeit ha-ben sie und ihr Mann den Keller auf den neusten Stand gebracht, jetzt wurde auch noch der Ver-kaufs- und Degustationsraum renoviert: Antike Balkendecke und neue Theke, alte Harassen als Weingestelle und ein grosser Tisch für Weinverkostungen, alles sehr einladend und ansprechend. Leider sind die 2021-er Weine praktisch ausverkauft, glücklich, wer sie rechtzeitig reserviert hat. «Der Ertrag war wetterbedingt nur klein, aber konzentriert und mit einer sehr schönen Säure», erklärt Marylène Bovard. Und vertröstet mit Blick auf den kommenden Jahrgang, «Der zeigt sich bis anhin optimal, die Blüte ist praktisch durch, wir sind guter Dinge». Neukunden rät sie, die Ad-resse zu hinterlegen, damit sie rechtzeitig orientiert werden, wenn ab Januar 2023 wieder Wein zur Verfügung steht. Château de Praz zählt zu den renommierten Adressen im Dreiseengebiet und darf seit 2016 die Gault&Millau-Tafel der Besten Schweizer Winzer an die Türe hängen.

EINZIG SORTENREIN. Ein Credo von Marylène Bovard sind die sortenreinen Weine, bei ihr findet man keine Assemblagen. Aus zehn Rebsorten kreiert sie insgesamt zwölf Weine. 40 Prozent der Rebfläche gehört immer noch dem Chasselas, der einerseits mit der vertrauten Etikette aus Vater Chervets Zeiten und andererseits als Réserve blanche aus einer speziellen Lage produziert wird. Besondere Freude hat die Winzerin dieses Jahr am Pinot gris, «der ist ganz genau so wie ich ihn mir gewünscht hatte», sagt sie. Eine Besonderheit offenbart der Freiburger 2021: Weil gemäss einer internen Charta der Vully-Winzer diese einheimische weisse Sorte trocken ausgebaut werden muss, im Château-Keller aber ein Teil davon spontan vergären und danach 21 Gramm Restsüsse aufwies, machte Marylène Bovard daraus ebenso einen «Freisamer leicht süss», gemäss dem zweiten Name dieser Traube. Er passt wunderbar zu asiatischen Gerichten, zu Fisch und Pilzen... aber bleibt wohl einmalig. Und passt damit bestens zum Château de Praz.

DAS LIEGT IM KELLER: Weiss: Chasselas Château de Praz, Chasselas Réserve blanche, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling, Freiburger, Freisamer, Sauvignon blanc, Traminer. Rot: Pinot noir, Gamaret, Réserve rouge Gamaret. Rosé: Oeil de Perdrix. (2021 ist ausverkauft, 2022 kann schon bestellt werden)

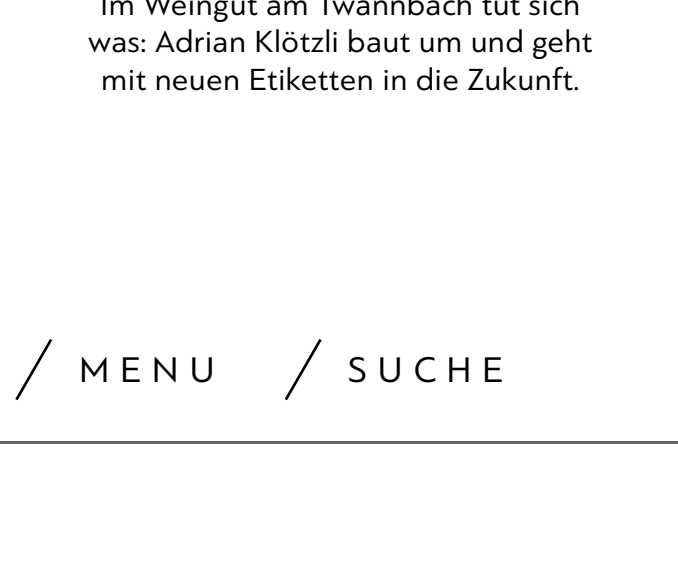
DAS PASST ZUSAMMEN: Die Chasselas Réserve blanche passt zu einer Quiche, zu Gemüse, Käse, Speck oder einem schön grillierten Poulet - die Gastronomen lieben sie.

DREI RESTAURANTS MIT CHÂTEAU-DE-PAZ-WEINEN: Frédéric Kondratowicz im Hôtel de Ville in Fribourg (16 Punkte), Noémie und Mathieu Courier in der Auberge du Rendez-vous in Aumont (14 Punkte) und Oliver Lohse in der Käserei in Murten (12 Punkte).

>> www.chateaudepraz.ch

Stichworte: Swiss Wine, Wine & Champagne

RELATED STORIES



SWISS WINE ZUM WOCHENENDE
Klötzli: «Unser Bach ist ein Kraftort»
Im Weingut am Tannbach tut sich was: Adrian Klötzli baut um und geht mit neuen Eszetten in die Zukunft.



SCHWEIZER WEIN | GENÈVE
Genter Wein: «Die Vielfalt ist unsere Stärke»
Ein Wildschwein als Topfziele, Vielfalt und Spezialitäten! Das Interview mit Öpape-Direktor Denis Beausoleil.

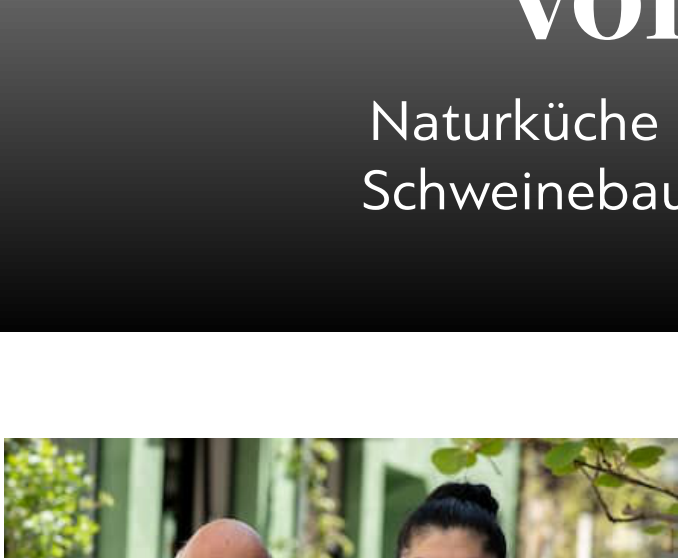


SWISS WINE | NEXT GENERATION
Laura Paccot: «Chemie? Kommt nicht in Frage»
Tochter Laura Paccot hat La Colombe in Fichy übernommen. Biodynamisch, mit geschärfem Blick aufs Klima.

STARCHIEFS

Fö-Safari! Archaische Küche vom offenen Feuer

Naturküche im Guarda Val in der Lenzerheide: Cüggel & Schweinebauch über der Feuerstelle, Randen in der Glut.



STARCHIEFS
Baba Oskan: «Ich bin sehr stolz auf Elif»
Elif Oskan («Gül» Zürich) und ihr Vater Ali werben in einem emotionalen Video des Bundes für die Berufshilfe.



ZERMATT | LOUPOOD
«Rex»: Garten, Wein und Bäckerei
Spannendes Konzept im Hotel Rex: Chize Zimmer, gemütlicher Garten, Restaurant & Sauerreig-Bäckerei in einem.



REZEPT
Rüchlikuchen
Ein herrlich feuchter Rüchlikuchen. Martin Goschels Trick (Alpina): Die Füllung aus Orangensaft & schale.

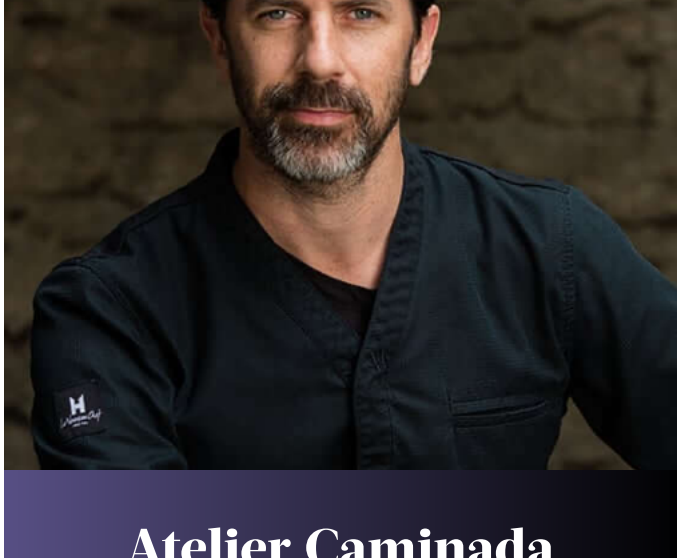
KOCH DES MONATS | POWERED BY MERCEDES-BENZ

Bei Chef Valerio Klingelt's: Koch des Monats!

Gambero Rosso, Cacchioco, «Bavoli» des Monats! Grosses Italo-Kino bei Valerio Fiori im «Klingelt's» Luzern.



GAULT MILLAU: THE ESSENTIALS



Atelier Caminada
Exklusiv: Jede Woche ein Video-Rezept vom Kulikoch Andreas Caminada!



Die 860 Besten! Die neuen Tests
Restaurants in Ihrer Region? Hier geht's zu den neuen Reports der Tester.



Züri isst
Trendscout Pascal Grob bloggt und schlemmt in Zürich.



REZEPT
Carne Cruda vom Fasson-Rind

Stefano Comado («Anna») verwendet die Hüft des Fasson-Rinds für Carne Cruda. Dazu Trüffel & Haselnüsse.



LIFE & STYLE
Top-Handicap! Murat Yakin & Andreas Caminada

Nati-Coach Murat Yakin & Starchef Andreas Caminada besuchen in Crans Montana ihren Profifolger ins Schwitzen.



Pfeffer-Aubergine
Ein Rezept aus dem vegetarischen Kochbuch des Starcheufs Andreas: «Wir machen die etwas schnellere Variante!»



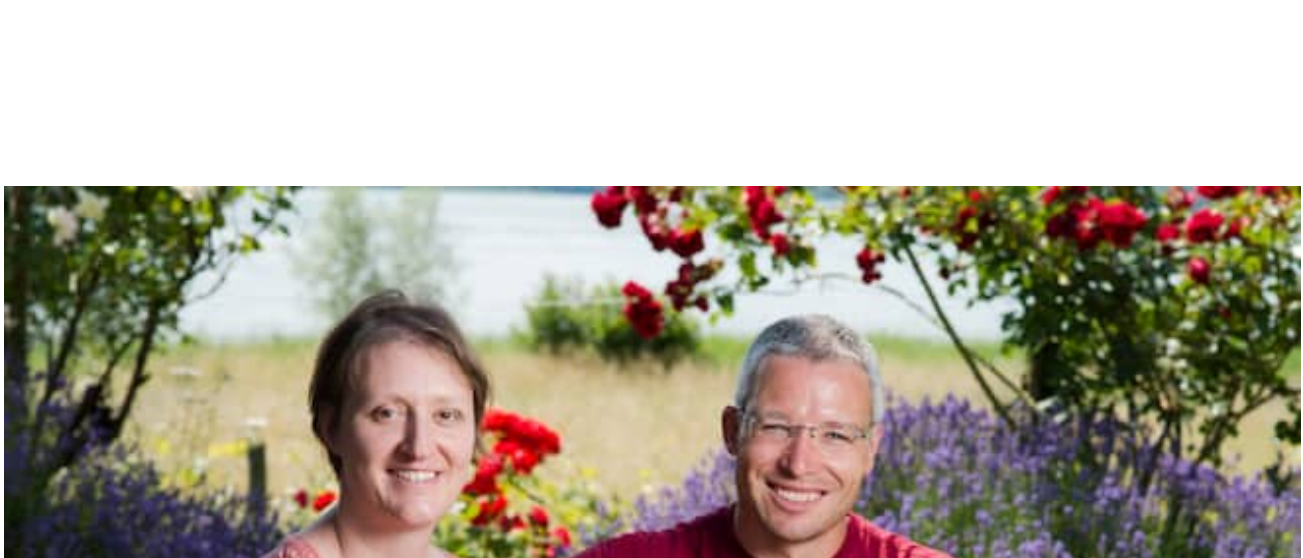
Glout Glout: Cocktails & Snacks im Gärtli
Cocktails, Natur-Wein und täglich neue Pässe: Die Bar im Helvetiaquartier ist der Ort für entspannte Drinks.



SPONSORED STORY
Der perfekte Wein für laue Sommerabende
Rosé & Riesling. Drei Tipps für warme Sommer- und Herbstabende. Um letzte laue Stunden im Freien zu geniessen.



LUZERN | BAR
«Glout Glout»: Cocktails & Snacks im Gärtli
Cocktails, Natur-Wein und täglich neue Pässe: Die Bar im Helvetiaquartier ist der Ort für entspannte Drinks.



SWISS WINE ZUM WOCHENENDE
Die Bovards: «Wir mögen Weine mit Charakter»
Marylène und Louis Bovard-Chervet: Zwei Önologen führen das ehrwürdige Château de Praz am Vully zum Erfolg.



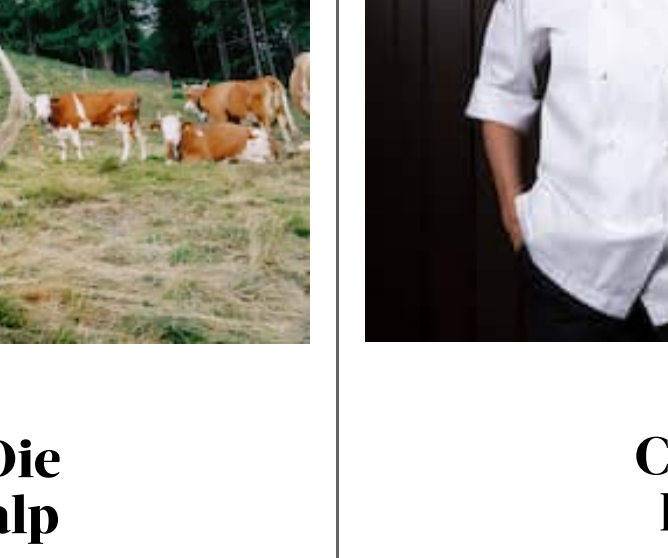
ZERMATT | LIFE & STYLE
Käse aus Zermatt! Die Käseerei auf Stafelalp
Die Kühe weiden auf 2200 Meter über Meer. Auf der Stafelalp wird die Milch zu Käse verarbeitet - wie früher.



STARCHIEFS
Chef Chatson: Vom Bürgenstock nach Bangkok
Chatson Pratooma, Liebling der Foodies auf dem Bürgenstock, hat einen neuen Job: Head Chef im Kempki Bangkok.



REZEPT
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster
Der österreichische Dessertklassiker schmeckt! Mario Lacroix («Pariz») reicht noch Zwetschgengeröstet dazu!



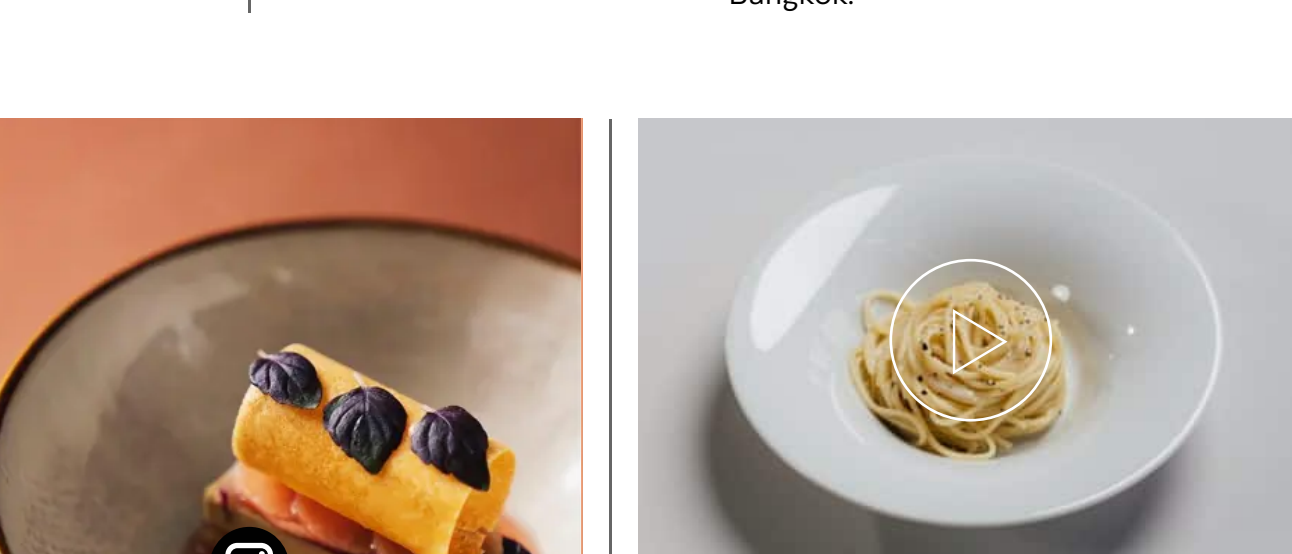
Starchefs auf Instagram
Danke gaultmillau, schweiz für den Beitrag! #Gastronomie #foodphotography #iscandematos #fineining #Mahoffi...



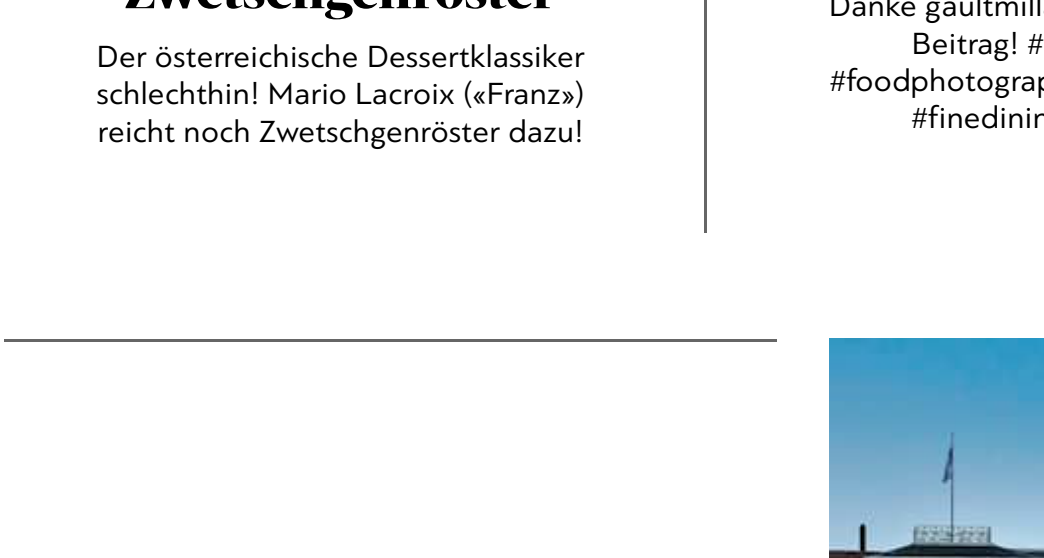
REZEPT | ITALIAN CHEESE
Spaghetti «Cacio e Pepe» by Colaianni
«Ein absolut geniales Rezept. Es braucht nur drei Zutaten, schwärmt Antonio & verrät seine Pasta Geheimnisse.



ZU GEWINNEN
Essen im «Roots», Schlafen im «Trois Rois»
Verlosung: Dinner bei Pascal Steffen, Übernachtung im besten Hotel Basels - E-Auto vom Mercedes inklusive.



Comeback: Caminadas Genussmarkt in Fürstenu
Nach zwei Jahren Ausfall findet Andros Caminada Stadtfest rund um Schloss Schauenstein wieder statt.



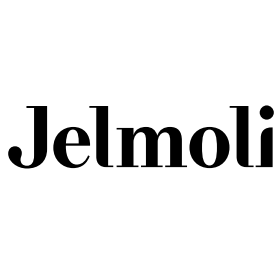
STARCHIEFS
Jack's: Enten-Eier, Berner Randen, Schnitzel
Entwarnung in Berns beliebtester Brasserie: Wolfgang Schmid kocht im «Jack's». Nicht nur Wiener Schnitzel.



STARCHIEFS
Comeback: Caminadas Genussmarkt in Fürstenu
Nach zwei Jahren Ausfall findet Andros Caminada Stadtfest rund um Schloss Schauenstein wieder statt.

GAULT MILLAU - CHANNEL

Wir sind stolz auf die Zusammenarbeit mit starken Partnern



Kontakt
Impressum
Datenschutz

AGB
Gault&Millau.com

Newsletter
Map

Rezepte
Shop