

PAYERNE

SURCÔUT DES TRAVAUX

Les travaux de rénovation du complexe piscine et camping de Payerne, terminés en 2023, auront coûté 5,94 millions. Soit un surcôt de 543 000 francs, annonce l'Exécutif payernois dans sa demande de crédit supplémentaire adressée au législatif. Ce surcôt est dû notamment à l'augmentation des prix des matériaux, à des tuyaux endommagés et au rajout de mobilier et d'appareils. DEF

Condamnation d'un ex-associé lié au golf

Pont-la-Ville » Un homme réclama à tort des millions de francs au promoteur Urs Müller. Il a été condamné dans une ordonnance pénale.

C'est un peu le scénario de l'arroseur arrosé. Un associé ayant œuvré sur le projet d'expansion du golf de Pont-la-Ville a prétendu à tort que le promoteur Urs Müller lui devait des arriérés. Le litige avait pris une tournure publique avec des accusa-

tions révélées par *Bilan*. Visé, Urs Müller répliquait dans nos colonnes (LL du 24.2.22) en indiquant qu'il déposerait plainte contre son ex-associé. Chose faite: l'ex-associé a été condamné pour tentative de contrainte et calomnie à l'encontre d'Urs Müller.

L'ordonnance pénale du 14 mars relève que, de 2005 à 2009, Urs Müller et l'homme reconnu coupable étaient les deux actionnaires des sociétés

porteuses du projet devenu ensuite le projet Golf Resort La Gruyère. «Au cours de son développement, ce projet a fait face à diverses difficultés», relève le Ministère public.

C'est pour sauver le projet qu'Urs Müller propose à son associé d'en reprendre seul la direction, avec ses propres partenaires du groupe Benedetti. Ceux-ci ne veulent cependant pas collaborer avec l'associé, qui se retire.

Des conventions sont signées pour indemniser ce dernier. Des échéances de paiement sont certes reportées en raison d'imprévus, mais le solde est réglé début 2019.

C'est alors que l'ex-associé commence à exiger des montants indus et à contester les accords. Il menace Urs Müller par courrier, en lui annonçant avoir mandaté une société de recouvrement «connue pour ses résultats» et prétend qu'il recevra «la

visite de deux de ses représentants (...) ou peut-être huissiers, ou encore négociateurs», tout en lui souhaitant «une très agréable relation avec cette équipe».

L'auteur des menaces, qui se prétendait lésé de plusieurs millions, reçoit la monnaie de sa pièce. Il doit s'acquitter de 1000 fr. d'amende et de frais annexes (555 fr.). Il doit aussi verser une indemnité de 5795 fr. à Urs Müller pour les dépenses de procédure. » CHARLES GRANDJEAN

Du vin orange est produit au château de Praz selon une méthode ancestrale originaire de Géorgie

Vinification géorgienne au Vully



Le vin fermente dans une jarre en terre cuite enterrée contenant 1000 litres. Celle-ci a été descellée lors d'une cérémonie durant laquelle le vin a été dégusté. Winfried Heinze/Château de Praz



« NATASHA HATHAWAY

Praz » Dans la cour du château de Praz, tous les regards sont tournés sur le précieux liquide ambré contenu dans une jarre enterrée. Le vigneron Ucha Gogichadze le prélève délicatement avec une carafe élégante pour le faire déguster aux invités, alors que résonne le *Ranz des vaches*, chanté à cappella par un quatuor d'hommes. En cette fin de journée pluvieuse, une cérémonie particulière mêlant traditions helvètes et géorgiennes se déroule dans une ambiance presque mystique.

Il s'agit de l'ouverture ritualisée d'un «kvevri» contenant 1000 litres de vin orange. L'amphore en forme d'œuf a été fabriquée en terre cuite et de manière artisanale en Géorgie. Un événement toujours accompagné de chants et suivi d'un repas festif. Cette méthode de vinification ancienne est testée depuis deux ans par Marylène et Louis Bovard-Chervet, qui dirigent le domaine viticole, convaincus par leur collaborateur géorgien, Ucha Gogichadze.

«Nous avons beaucoup hésité avant de nous lancer dans cette aventure. Car si ce processus est très populaire dans son pays d'origine, c'est toujours délicat de transposer une tradition liée au vin dans un autre pays, explique Marylène Bovard. C'est pourquoi lors de la cérémonie, nous avons voulu mêler patrimoine suisse et géorgien.» Une réussite, semble-t-il: la quarantaine de personnes invitée paraît ravie de déguster ce vin à la couleur et au goût particuliers. Pour Marylène Bovard, «c'est un vin à la couleur ambrée, sec et légèrement tannique. Il a beaucoup de corps, on y trouve aussi des notes de fruits, de cire d'abeille, de fleurs séchées et de garrigue.»

Fermentation particulière

Ce qui le rend si particulier? Le jus reste en contact avec la peau des raisins pendant les six mois de fermentation, et non deux semaines comme c'est le cas pour la vinification du vin rouge. «J'étais inquiète au début, car une telle durée de contact avec les pellicules



«Dans les campagnes de Géorgie, presque toutes les familles possèdent une parcelle de vigne et vinifient de cette manière»

Ucha Gogichadze

de fruit est extrême, mais cela nous a rassurés de pouvoir bénéficier de l'expérience d'Ucha Gogichadze, et les arômes du vin sont ainsi bien plus intenses.»

Arrivé comme stagiaire en 2018, ce dernier s'est beaucoup investi dans ce projet. «Pendant les deux premières semaines de fermentation, il faut brasser le mélange toutes les trois heures, de jour comme de nuit car les peaux remontent à la surface en raison du gaz carbonique», note-t-il. «Le brassage permet aussi de protéger le raisin contre l'oxydation et le développement de bactéries en maintenant une température moyenne, la fermentation alcoolique générant de la chaleur.» Deux jarres de 1000 litres remplies aux deux tiers sont nécessaires durant cette phase. Le liquide est ensuite réuni dans une seule. Le fait qu'elles soient enterrées offre une thermorégulation naturelle et une microoxygénation grâce à la porosité de la terre cuite.

Une fois le kvevri ouvert, le liquide et le jus extrait des peaux de raisins après pressage sont

mis dans des cuves séparées. Il sera décidé à la fin de l'été s'ils seront assemblés ou mis en bouteille séparément, en fonction de l'évolution du vin.

Terres viticoles

Quant à la sélection des cépages propices à cette méthode de vinification, il était important pour Marylène Bovard d'utiliser ceux originaires du Vully et non de Géorgie. «Nous voulions des cépages blancs, qui ont une longue tradition ici et qui sont robustes.» Leur choix s'est porté sur un freiburger en 2022 et sur un gewurztraminer en 2023. L'année dernière, 500 bouteilles ont été produites, mais dans des cuves classiques et en terre cuite, sans l'utilisation de kvevris. Leurs étiquettes sont d'ailleurs rédigées en alphabet géorgien. En 2024, il est prévu de mettre 1200 bouteilles en vente à la fin de l'été au prix d'une trentaine de francs.

Selon Marylène Bovard, le vin orange rencontre un certain succès dans les grandes villes en Suisse et dans des restaurants gastronomiques. La

méthode en kvevri est aussi utilisée par un vigneron genevois et un vigneron valaisan, mais cela reste un marché de niche. «Ce projet nous a surtout permis de gagner en expérience et de nous familiariser avec une méthode que nous ne connaissions pas provenant d'un pays réputé pour ses vignobles.»

Un pays que l'équipe du château de Praz a visité en 2018 et où 525 cépages sont cultivés, dont la majorité est indigène, soit plus du double de la Suisse. Parmi ceux-ci, on peut citer le khikhvi, le kisi ou le rkatsiteli, rapporte Ucha Gogichadze. La vinification en kvevri se pratique dans toute la Géorgie et est inscrite depuis 2013 par l'Unesco sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Un savoir-faire transmis de génération en génération. «Dans les campagnes, presque toutes les familles possèdent une parcelle de vigne et vinifient de cette manière. Elles fêtent toutes l'ouverture des jarres à cette même période», raconte Ucha Gogichadze. »