

## Vinification particulière

# Les qvevris géorgiens ont révélé leur vin orange

Au château de Praz, les Bovard-Chervet ont travaillé une partie de leur traminer dans ces vases enterrés géorgiens. Dégustation.



Au Château de Praz, Ucha Gogichadze et Marylène Bovard-Chervet savourent le moment de desceller les qvevris enterrés et d'enfin goûter leur vin orange.

David Moginier Texte  
Jean-Paul Guinnard Photos

La Suisse connaît depuis quelques années des créations de vin orange par ses vignerons. Le vin orange? En très résumé, c'est un vin blanc vinifié comme un rouge. À savoir qu'on va faire macérer le raisin blanc plusieurs jours avec ses peaux afin que son jus en garde ses tanins et ses flavones (qui donnent la couleur) au moment où il sera pressé. Ce sont souvent des crus nature, c'est-à-dire bios et sans soufre ajouté.

À Praz, AOP Vully, sans aller jusqu'au vin nature, Marylène et Louis Bovard-Chervet ont vinifié une partie de leur freiburger 2022 avec cette méthode. Sur l'idée de leur collaborateur Ucha Gogichadze, œnologue géorgien qui travaille chez eux depuis 2021, et qui les a convaincus. Normal, puisque les vins orange sont originaires de son pays, où la viticulture est une des plus anciennes

du monde, vieille de plus de huit mille ans. «Mais on voulait prendre un des cépages traditionnels du Vully, cela pouvait être un chasselas, un traminer ou un freiburger», expliquent les vignerons.

En 2023, ils ont fait beaucoup plus fort! «L'envie d'aller plus loin nous est venue en compagnie d'Ucha, qui pouvait nous aider par ses compétences.» Aller plus loin, c'était faire un véritable vin orange, «comme là-bas». Le traminer s'est imposé, pour sa complexité aromatique et son acidité faible.

En Géorgie, on vinifie les raisins dans des immenses amphores en terre cuite enterrées dans le sol, des qvevris. On y place la vendange entière qui va y fermenter puis on scelle les couvercles quelques mois avant de les desceller lors d'une cérémonie en chansons pour en retirer le vin ainsi créé.

À Praz, on a donc commandé en Géorgie deux qvevris de 860

et 950 litres. «Ils sont fabriqués à la main, explique Ucha, lentement puisqu'on crée une dizaine de centimètres chaque jour avant la cuisson finale.» Les deux contenants arrivés au château de Praz ont été recouverts d'une protection sur leur extérieur avant d'être plantés en secret dans le jardin. «Cette protection n'empêche pas les échanges d'air avec le vin mais dissuade rongeurs et insectes d'attaquer le qvevri.»

«On y a mis du raisin un peu surmûr - puisqu'on attendait l'arrivée des jarres - de deux de nos trois parcelles de traminer», explique Marylène. La vendange a trouvé place dans les deux contenants avec la peau mais sans les rafles (la tige de la grappe). «Au plus fort de la fermentation alcoolique, qui a duré trois semaines, il fallait faire des pigeages réguliers toutes les trois heures, jour et nuit, pour faire redescendre le chapeau de marc dans le liquide.» Puis les qvevris ont été scellés.



Les jarres dans lesquelles sont vinifiés les moûts sont enterrées, ce qui leur garantit fraîcheur et stabilité.

Ce lundi 22 avril, c'était le grand jour, célébré par les Bovard-Chervet dans l'esprit géorgien. Une trentaine d'invités, amis ou restaurateurs a ainsi pu entendre des chants, ici entonnés par un chœur fribourgeois, dont le célèbre «Lyoba» gruérien. «C'était rempli d'émotions», se rappelle Louis Bovard-Chervet.

## Il y a orange et orange

Par la forme du qvevri, les éléments se dissocient naturellement, le vin clair en haut, puis les levures, les pellicules et enfin les pépins au fond, qui seront pressés. L'émotion était encore plus grande lorsque le résultat a pu être dégusté et comparé à un traminer traditionnel. Nous avons eu la chance de vivre l'expérience, avec ces deux vins encore bien jeunes.

Le classique, issu des mêmes parcelles et d'une troisième plus jeune, développe ses arômes traditionnels de rose, sa complexité

aromatique et son acidité légère, sur un côté plutôt minéral. C'est élégant et raffiné. L'orange, lui, semble presque né de parents différents, avec cette trame tannique qui le tient bien droit, porté aussi par une acidité élégante bien plus présente. On y retrouve toujours la rose, en pétale, et tant d'autres promesses.

Le vin est pour l'instant encore en élevage en cuve (et dans une amphore en terre cuite), séparé entre vin clair et jus de presse. Le tout sera-t-il assemblé au final ou ne gardera-t-on que le vin clair? La réponse tombera en août au moment de la mise en bouteille et de la vente (32 fr.). Et l'équipe aura d'ici là recueilli de précieuses informations avant de recommencer à l'automne un nouveau millésime de leur vin si particulier.

Château de Praz,  
rue Château 3, Praz-Vully.  
[www.chateaupepraz.ch](http://www.chateaupepraz.ch)



La carte affiche localités, cépages et châteaux. DR

## Le vignoble suisse à gratter

**Caves ouvertes**  
Un Neuchâtelois publie une carte où les appellations suisses auxquelles on a goûté sont colorées. Lancement le 18 mai à Bonvillars.

On a tous un ami qui affiche fièrement sur une carte les pays dans lesquels il a déjà mis les pieds, qu'il a soigneusement grattés afin d'en faire apparaître la couleur. Avis aux œnophiles qui souhaitent étaler leurs connaissances, un Neuchâtelois a appliqué la recette au vignoble suisse! Sa carte à gratter sera lancée lors des Caves ouvertes à Auvernier, les 3 et 4 mai, puis à la Cave des viticulteurs de Bonvillars les 18 et 19 mai.

À vous donc de grattouiller Yvorne, Satigny ou Malans. L'affiche recense quelque 170 localités (à l'orthographe presque parfaite, Épesses ayant perdu son s final dans l'aventure) des six régions viticoles. On y trouve aussi les 24 AOC cantonales ainsi que 48 cépages à goûter et onze châteaux viticoles à visiter.

À l'initiative de cette carte, la société Swisstatic et son concepteur, Nicolas Waefer. Passionné de vins, l'entrepreneur a méticuleusement recensé toutes les zones du vignoble suisse durant son temps libre pendant une année. Il publie régulièrement ses découvertes viticoles sur son Instagram @swisstatic, pour encourager les amateurs à déguster ce que le vignoble suisse a à offrir. **Cécile Collet**

Carte à gratter du vignoble suisse, 49 fr. 90 sur [www.swisstatic.ch](http://www.swisstatic.ch) (livrable en juin).

## Le coup de fourchette

### L'Avra Mykonos, ambassadeur grec à Bournens

S'il existait un rapport prix-qualité-dépayement-originalité, l'Avra Mykonos, à Bournens, serait probablement en tête du classement. Et pour cause: le cuisinier Gorge Mara et la responsable de salle Jonida Kume ont tout simplement recréé dans ce petit village du Gros-de-Vaud un établissement identique à ceux dans lesquels ils ont tous deux travaillé durant de nombreuses années en Grèce. Résultat, on est plongé dans l'ambiance dès le franchissement de la porte d'entrée: murs blancs, volets bleus et (faux) bougainvillées, tout y est. On est presque surpris de ne pas voir la mer en ressortant.

Malgré un français qui va encore s'améliorer - le restaurant

n'a ouvert que fin février -, Jonida Kume sait déjà très bien donner envie de tout goûter. De surcroît, elle ne pousse pas à la consommation: «Avec deux mezzes, vous aurez assez à manger!»

Pour faire un tour de Grèce en accéléré, nous avons donc opté pour quatre de ces petits plats généreusement servis. Tant le poulpe mariné au vinaigre, huile d'olive, poivre et oignons (11 fr. 50) que le laourtlou (sorte de kebab décomposé, 15 fr. 50) nous ont ravis par leurs saveurs marquées et leur assaisonnement relevé.

Cela a probablement un peu desservi le plus traditionnel feuilleté aux épinards et feta, ainsi que la feuille de chou farcie au riz et



Le chef Gorge Mara et Jonida Kume en salle. ODILE MEYLAN

à la viande hachée (tous deux 13 fr. 50), qui, bien que parfaitement réalisés, ont paru un poil moins goûteux à côté.

Jolies découvertes aussi du côté des vins - grecs, évidemment! - avec le Skouras en blanc fruité d'apéritif (6 fr. le dl) et le Nemea, un assemblage syrah-xinomavro (un cépage rouge local) pour accompagner le repas (39 fr. la bouteille).

Gardez enfin un peu de place pour le dessert, car le très gourmand Portokalopita, un cake à l'orange et au sirop de sucre (10 fr. 50, servi avec une boule vanille), reconciliera toutes les personnes fâchées avec cette pâtisserie bien trop souvent sèche et bourrative.

## GASTROVAUD

### L'adresse

**Avra Mykonos**  
Place du Collège 2  
1035 Bournens  
078 241 07 97  
**Instagram #mykonosavra.ch**  
Ouvert tous les jours sauf mardi.



Cuisine grecque traditionnelle et goûteuse.



Portions généreuses et à petit prix.



Petit choix diversifié, dont des vins grecs.

[www.24heures.ch/gastronomie](http://www.24heures.ch/gastronomie)