

Pinot Noir 2008, Domaine Jean-Daniel Chervet, AOC Vully

Patricia Briel

Paul Poinfoux travaille au restaurant gastronomique Le Péroilles (1 étoile Michelin, 17/20 au Gault-Millau) à Fribourg depuis six mois. Originaire de Poitou-Charentes, il a suivi une école hôtelière en France avant de partir en Grande-Bretagne pour apprendre l'anglais. Revenu de son séjour linguistique, il décide de mettre le cap sur la Suisse. C'était il y a neuf ans. Après avoir travaillé pour divers restaurants du canton de Neuchâtel, dont le Boccalino à Saint-Blaise, il s'installe à Fribourg. Paul Poinfoux apprécie beaucoup les vins suisses: «Ils sont remarquables, d'une diversité exceptionnelle

sur un territoire restreint. Chaque région a sa typicité.»

Le jeune sommelier s'intéresse notamment au vignoble du Vully, à cheval sur les cantons de Fribourg et de Vaud. Ses 150 hectares accueillent une grande variété de cépages: chasselas, pinot noir, gewürztraminer, pinot gris, sauvignon, gamaret, garanoir, diolinoir, gamay, merlot...

Paul Poinfoux a eu l'occasion de participer à la sélection des vins du Vully à la fin du mois de mai. La qualité des pinots noirs du millésime 2008 l'a impressionné. «C'est un millésime très expressif et homogène, particulièrement mûr et racé»,

dit-il. Paul Poinfoux a eu un coup de cœur pour le Pinot Noir du Domaine Jean-Daniel Chervet. «Ce vin a un bouquet tout en finesse. Il est élégant, il présente des arômes de petits fruits rouges. En bouche, il est très ample, souple et tannique. C'est un vin léger, à déguster dans les deux ans sur une viande blanche, comme une poulette de Bresse, ou même un poisson.»

Le Domaine Jean-Daniel Chervet se trouve à Praz, au bord du lac de Morat. Il a été créé en 1832 par Louis Chervet. Le vignoble



compte 15 hectares, et la maison propose une gamme de 13 étiquettes. Le vin doux Goutte d'or avait séduit les experts de la *Revue du vin de France*, qui l'avaient retenu dans leur sélection des 100 meilleurs vins suisses en 2008.

Jean-Daniel Chervet vinifie aussi du freisamer, une spécialité locale qu'il vend sous le nom de Freiburg.

Où l'acheter? Domaine Jean-Daniel Chervet, ruelle des Gerles 6, 1788 Praz. Tél. 026/673 17 41. Prix: 12,80 francs.