

UN DOMAINE, UN VIN

Cinq générations au service du vin

A deux pas du lac de Morat, à Praz (FR), Jean-Daniel et Franziska Chervet s'occupent avec passion de leur domaine, riche d'une histoire plus de 250 ans.

«Des écrits datant de 1750 faisaient déjà mention de notre famille, sans que je connaisse vraiment la nature de ces documents. Ce que je sais, en revanche, c'est que mes ancêtres étaient d'abord des négociants en vin et des distillateurs. Lorsque le phylloxera a ravagé les vignobles à la fin du XIX^e siècle, mon arrière-grand-père a racheté des vignes à ceux qui voulaient s'en débarrasser. Des tâcherons s'en occupaient.»

Jean-Daniel Chervet et son épouse Franziska connaissent bien l'histoire de leur domaine, dont les parcelles sont toutes regroupées sur les flancs du Vully. Dans la famille Chervet, le premier homme à s'être complètement engagé dans la viticulture sans avoir recours à des tâcherons, c'est Louis, le père de l'actuel propriétaire. Son fils et sa belle-fille parlent de lui avec tendresse: «C'est un visionnaire, qui nous a transmis son savoir avec patience et qui a commencé à moderniser le domaine.»

Adolescent, Jean-Daniel est amoureux des tracteurs et des moteurs. Il rêve de devenir forgeron. Mais rapidement il comprend que, seul garçon de la famille, il est pressenti pour prendre la relève paternelle. «Ce qui ne m'a finalement pas gêné, confie-t-il aujourd'hui. J'ai commencé mes études par une école de commerce, puis je suis allé à Changins (VD) pour suivre le cours principal de viticulture et d'œnologie. C'est en côtoyant mon père, en discutant beaucoup avec lui que j'ai complété ma formation.»

Alors qu'il est à l'école de Changins, le jeune homme rencontre Franziska et l'épouse quelques années plus tard. Désireux de transmettre rapidement le flambeau à son fils, Louis Chervet lui confie en effet les rênes de l'entreprise en 1991. Il part alors s'installer dans le Languedoc où il a acquis un petit domaine. Jean-Daniel a 24 ans. L'heure est venue de faire ses preuves. Avec



Les dynamiques et complémentaires Jean-Daniel et Franziska Chervet reçoivent au domaine une clientèle privée en constante augmentation. L'accueillant caveau de dégustation permet de découvrir de très beaux flacons, parmi lesquels la magnifique cuvée de l'Arzille blanc.

son épouse, ils forment une solide équipe, prête à assumer les tâches qui l'attendent. Le travail ne manque d'ailleurs pas.

Complémentarité bienvenue

Franziska assume la vente avec un sens développé de l'accueil. «Les habitudes des consommateurs ont changé. Désormais, la clientèle privée augmente au détriment de celle des restaurateurs. Elle est intéressée par le vin, demande des conseils.» De son côté, Jean-Daniel se consacre totalement à la vigne, à la cave avec six employés. Il gère aussi l'administration de l'entreprise. Marchant dans les pas de son père, il poursuit la modernisation du domaine. Ration du travail et de la persévérance, les vins du do-

maine Chervet ont glané maintes belles récompenses nationales et internationales. Ainsi, la cuvée de l'Arzille rouge et la cuvée de l'Arzille blanc 2010 de même que la Goutte d'Or 2010 ont notamment obtenu trois médailles d'or à l'AWC Vienna 2012, l'International Wine Challenge, qui est le plus grand concours officiellement reconnu au niveau mondial avec plus de 10 000 produits présentés. Cette année, le traminer, une de leurs autres spécialités, et la cuvée 2011 de l'Arzille blanc ont reçu une médaille d'or au Grand prix du vin suisse.

MARTINE BERNIER ■

+ D'INFOS Domaine Chervet, ruelle des Gerles 6, 1788 Praz, tél. 026 673 17 41, e-mail: info@domainechervet.ch, www.domainechervet.ch

EN CHIFFRES

Le domaine, c'est:

- **Surface exploitée** 15 hectares dont 14 en propriété, tous dans la région du Vully.
- **Cépages** Au nombre de 17. Parmi eux 60% de cépages blancs, dont la moitié en chasselas, puis chardonnay, traminer, pinot gris, riesling-sylvaner, freiburger et sauvignon blanc; 40% de cépages rouges, dont la moitié en pinot noir, puis gamaret, garanoir, mara et syrah
- **Encavage** Environ 100 000 bouteilles.
- **Spécialités** La cuvée Arzille blanc et le traminer.



TROIS VINS SUISSES À DÉCOUVRIR

LES COUPS DE CŒUR D'ÉRIC BERNIER

Cette semaine, Eric Bernier nous propose trois flacons, à prix tout doux, nous invitant, en cette fin d'été, à prolonger un peu, à l'ombre d'une terrasse, les plaisirs de la table et de la convivialité.

Pinot noir Fruit 2012, Domaine Les Parcelles, Laurent Villard, Anières (GE)

- **Cépage** Pinot noir.
- **On l'aime** Pour son nez éclatant de fruits, superbe avec ses accents de petites baies, de mûres, de fruits rouges, de prunes. La bouche confirme tout le plaisir ressenti au nez, une véritable corbeille de fruits où aucune note ne vient prendre le pas sur l'autre. Une bouche tout en finesse, d'une gourmandise dont on ne se lasse décidément pas... Coup de cœur du moment!
- **On le sert** Avec de succulentes recettes de pâtes fraîches, un carpaccio de bœuf pas trop relevé. Ou pour lui-même, entre amis!
- **On le garde** 3 à 5 ans.
- **On l'achète** 11 fr. 50 (prix départ cave).



Gamay 2012, Cave de Cretacombe, Fabienne Constantin-Comby, Chamoson (VS)

- **Cépage** Gamay.
- **On l'aime** Pour ses notes épicées au nez, derrière lesquelles apparaissent des arômes de cerises rouges et de framboises. Au palais se retrouvent ces arômes de fruits rouges agrémentés de cette touche épicée qui se prolonge jusqu'en fin de bouche, un flacon à la personnalité toute particulière à découvrir un peu frais.
- **On le sert** Avec des plats tout simples, une planchette de charcuterie et de fromages de nos contrées.
- **On le garde** 1 à 2 ans.
- **On l'achète** 12 fr. 50 (prix départ cave).



Le Courson 2012, Cave du Château de Valeyres, Benjamin Morel, Valeyres-sous-Rances (VD)

- **Cépages** Gamaret et garanoir
- **On l'aime** Pour ses très jolies et discrètes notes poivrées au nez, tout en délicatesse. Un nez au fruité élégant, légèrement sur la retenue, délicatement marqué par des arômes de petits fruits noirs, de mûres et de myrtilles. La bouche se révèle agréablement soyeuse et gourmande, teintée de cette délicate note poivrée perçue au nez.
- **On le sert** Avec une salade de foies de volaille à l'échalote et vinaigre de framboise, une viande rouge simplement grillée.
- **On le garde** 3 à 4 ans.
- **On l'achète** 11 fr. 50 (prix départ cave).

