

Domaine Chervet, Praz

Fiabilité et tempérament



Franziska et
Jean-Daniel Chervet

Propriétaires Jean-Daniel et Franziska Chervet | **Surface vinifiée** 15 hectares
Cépages Chasselas, Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Pinot Gris, Freiburger, Traminer, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Syrah | **Production** env. 100 000 bouteilles | **Vente** à la propriété

La petite région viticole du Mont-Vully recouvre environ 150 hectares le long des rives du Lac de Morat. Longtemps restée dans l'ombre, cette appellation subit des changements radicaux depuis que la nouvelle génération est aux commandes. Jean-Daniel et Franziska s'y sont installés dans la lignée d'une ancienne famille de viticulteurs-encaveurs. Le vigneron à la fois investi et posé a su révéler le potentiel qui sommeillait dans ces sols molassiques composés de grès et de marnes. Les vins du domaine, notamment issus des cépages blancs, présentent une subtilité quasi inégalable. A la fin de ses études, Louis Chervet, le père de Jean-Daniel a suivi un stage à l'institut de recherche allemand de Geisenheim, d'où il a ramené le Freisamer, cépage qui confère aujourd'hui onctuosité et fruité à la Cuvée de l'Arzille blanche. Le dosage toujours parfait du boisé témoigne de la délicatesse avec laquelle les Chervet élaborent leurs vins. C'est ainsi que naissent des crus à la finesse et à l'élégance dignes d'un Bourgogne.

Dégustation

Chasselas Sélection du Domaine | 17 points Ce cru du Vully ravira les amateurs de Chasselas rectilignes et vifs aux délicates notes de fleurs et d'agrumes offrant une légèreté étourdissante.

Cuvée de l'Arzille Blanc | 17,5 points Le Sauvignon Blanc apporte les arômes, le Pinot Gris le corps et le Freisamer le fruité et l'onctuosité. Arômes d'herbes de Provence et de pomme, légères notes épicées. Complexe et subtil à la fois.

Domaine Chervet | Jean-Daniel et Franziska Chervet | Ruelle des Gerles 6 | 1788 Praz
 Tél. 026 673 17 41 | Accueil voir www.domainechervet.ch