

CENTRE
DRAMATIQUE
FRIBOURGEOIS



THÉÂTRE
DES OSSES

SAISON 16 — 17

Ma Barbara

6 — 16 octobre 2016

Suzette

10 — 27 novembre 2016

Dada ou le décrassage des idées reçues

8 — 23 décembre 2016

Le Moche

16 — 26 février 2017

2h14

27 avril — 7 mai 2017

4 Cafés littéraires

Différents ateliers pour petits et grands

www.theatreosse.ch

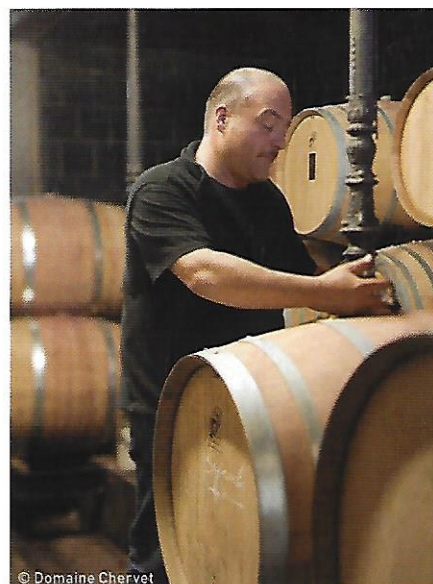
SUR LE VULLY, QUAND LE SOLEIL...



Ce n'est plus un secret pour personne, les vins du Vully connaissent un brillant réveil. Une poignée de vigneron·ne·s allient savoir-faire et créativité pour faire de la région un haut lieu de la viticulture helvétique. Leurs vins ne s'achètent pas en grande surface. On les trouve sur les meilleures tables du canton et on peut les commander auprès des domaines. Mais le mieux est encore de s'offrir une balade dans ce paysage idyllique et d'aller les déguster directement chez ces passionnés. Gros plan sur quelques producteurs et certaines de leurs spécialités, dont le millésime 2015 s'annonce exceptionnel. Par Stéphane Genilloud

DOMAINE CHERVET

L'évolution des Vully, Jean-Daniel Chervet en est à la fois un témoin et un artisan. « Le point de départ, ça a été le remaniement parcellaire des années 70 qui a permis de renouveler le vignoble », explique-t-il. « Mais il a fallu 20 ans pour commencer à en récolter les fruits. » C'est à ce moment qu'il a repris le domaine de ses parents avec sa future femme, Franziska, après ses études à la Haute Ecole de Changins. Il n'a pas tardé à innover, avec des assemblages vieillissés en barriques, et son travail a vite été reconnu par des connaisseurs tels que Pierrot Ayer, le chef du restaurant Le Pérolles à Fribourg. « C'est un client fidèle depuis mes débuts. Il m'a beaucoup soutenu. » Depuis cinq ans, Jean-Daniel Chervet s'est adjoint les compétences de Gilles Musy, un jeune œnologue avec qui il exploite les 15 hectares du domaine. « La formation a fait une grande différence pour le Vully. Aujourd'hui, c'est sans doute la région de Suisse où il y a la plus grande concentration d'ingénieurs-œnologues à l'hectare. »



© Domaine Chervet

La Cuvée de l'Arzille 2014, assemblage rouge de gamaret, pinot noir et syrah, élevé en barrique, Fr. 19.80 la bouteille.

« Ce vin a obtenu une médaille d'or au Concours de Vienne, il y a cinq ans. Il était pourtant confronté à des vins du monde entier, qui évoluent dans un registre très proche. C'est une belle reconnaissance du travail accompli. »

Domaine Chervet, Jean-Daniel et Franziska Chervet, ruelle des Gerles 6, 1788 Praz-Vully
www.domainechervet.ch — 026 673 17 41