

UNTERSCHÄTZTE WEIN PERLE

Die Appellation Vully am Murtensee ist mit 150 Hektaren die kleinste der grossen Schweizer Weinregionen. Sie liegt in Freiburg und Waadt. Vor allem die Freiburger Winzer zeigen mit famosen Weinen, dass auch Kleine ganz gross sein können.

TEXT MARTIN KILCHMANN

Sanft fallen in Môtier-Vully die Rebhänge zum Murtensee hinab.

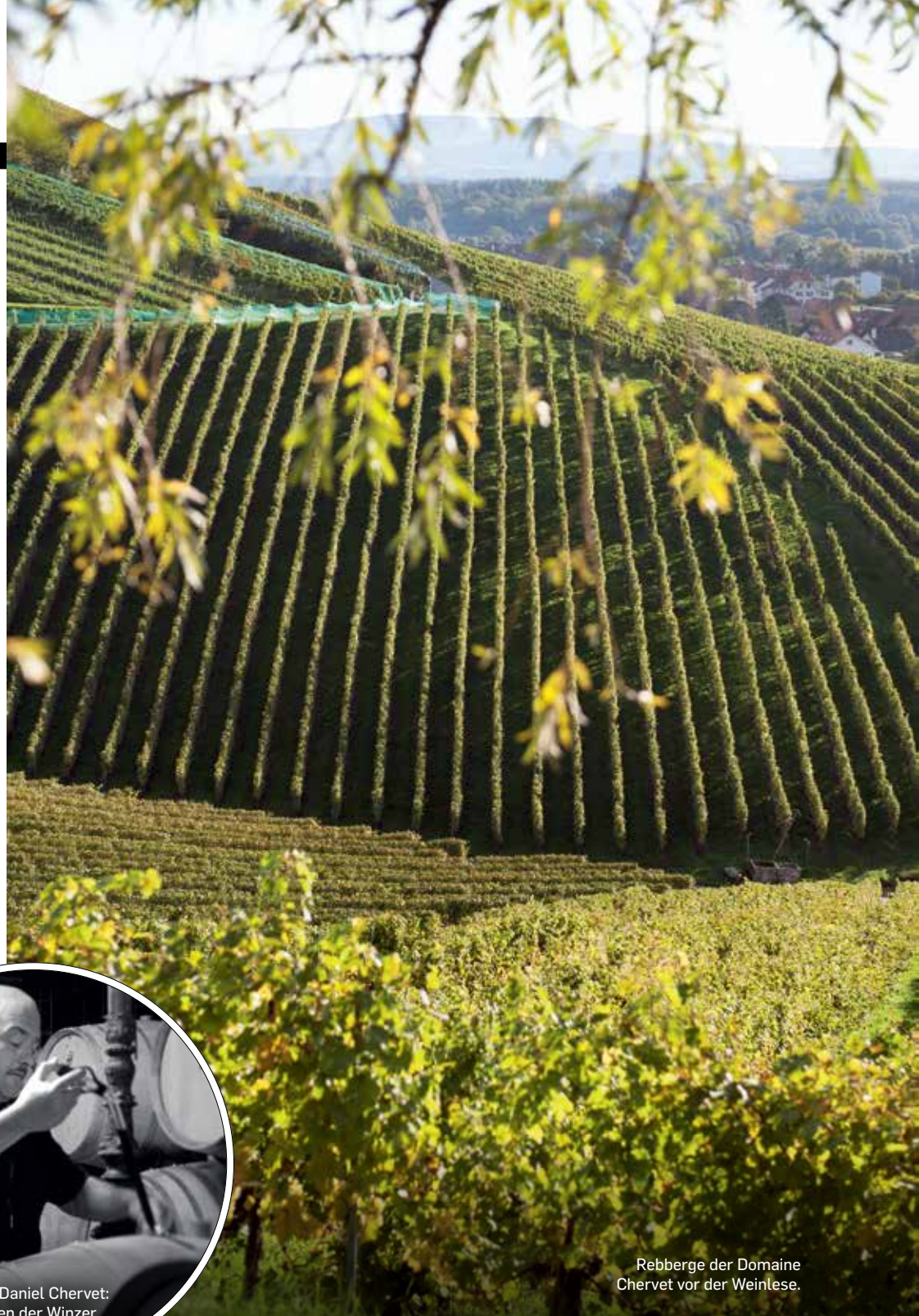
Foto: Denis Emery / Photo-genic.ch

Wie eine prähistorische Echse liegt der Mont Vully zwischen dem Neuenburger- und dem Murtensee.

Sanft neigen sich auf seiner Südseite die Rebhänge zum Wasser. Das Klima ist warm und vergleichsweise trocken, beinahe schon mediterran. Der See wirkt ausgleichend und verstärkt die Sonneneinstrahlung. Die Böden sind leicht, sandig, mit geringem Kalkanteil. Das Muttergestein besteht aus Sandsteinmolasse. «Das alles favorisiert die Erzeugung von feinduftigen, eleganten Weissweinen», sagt Jean-Daniel Chervet. Rotweine geraten angesichts des geringen Tonanteils im Boden eher fruchtig und leicht.

Chervet, 50, ist der Doyen der weissen Vully-Gewächse. Er bewirtschaftet zusammen mit seiner Berner Frau Franziska 14 Hektaren Reben. Sechzig Prozent entfallen auf weisse Sorten, und hier vor allem Chasselas. Chervet ist ein stiller Mann, introvertiert und fast etwas schüchtern. Seine Erfolge hängt er nicht an die grosse Glocke. Dabei hätte er allen Grund, selbstbewusst aufzutreten. Chervets Weine geniessen einen fabelhaften Ruf. Sie gelten unter vielen Kennern des Gebiets als die besten.

Mein Besuch fällt auf die Woche vor der Weinlese. Es liegt eine eigentümliche Spannung in der Luft. Freude auf die schönsten Tage eines Winzerjahres mischt sich mit der Angst, es könnte noch etwas schiefgehen. Vor allem die Kirschessigfliege, die bisher noch nicht in Aktion getreten ist, wird wie überall in den Schweizer Rebbergen gefürchtet. Jean-Daniel Chervet taut im Laufe des Gesprächs auf. Als wir auf seinen Vater Louis zu sprechen kommen, lächelt er stolz. Louis gilt als Pionier der weissen Spezialitäten von Vully. «Es war anfangs der 50er-Jahre», erzählt er. «Der Chasselas litt unter einer Absatzkrise. Sauvignon Blanc als Alternative war zu fäulnis anfällig. Auf Rat des Experten Hans Schwarzenbach importierte mein Vater aus dem Elsass Gewürztraminer und aus Freiburg im Breisgau Freisamer.» Gewürztraminer wurde wegen der für die Romands leichteren Aussprache in «Traminer» umgetauft. Freisamer,



Jean-Daniel Chervet: Doyen der Winzer von Vully.

Rebberge der Domaine Chervet vor der Weinlese.



Fotos: Chervet/Siffert, Denis Emery/Photo-genic.ch



Christian Vessaz baut vor allem seine Rotweine in Barriques aus.

eine Kreuzung zwischen Sylvaner und Pinot Gris, in «Freiburger». Beides sind Aromasorten und gedeihen prächtig auf den sandigen Böden der Vully-Hügellagen.

Vor drei Jahren definierten die Winzer von Vully in einer Qualitätscharta die Bedingungen, die man erfüllen muss, wenn man seine Weine als Traminer und Freiburger verkaufen will: kontrollierter Ertrag (6 dl/m²), minimaler Zuckergehalt von 87 Oechsle, keine Chaptalisation, kein Holzkontakt und ein Restzuckergehalt von maximal 8 g/l. Acht Hektaren sind inzwischen in Vully mit Traminer und Freiburger bepflanzt. Und sie verschaffen dem Gebiet ein einzigartiges, unverwechselbares Profil.

CHARISMATISCHER TRAMINER

Christian Vessaz keltert einen besonders guten Traminer. Er ist mit dem Wein sogar Mitglied der renommierten Vereinigung «Mémoire des Vins Suisses». Vessaz, bald 40, stammt aus dem Waadtländer Teil von Vully. Sein Weingut Cru de l'Hôpital liegt jedoch auf Freiburger Boden. Selbstkritisch räumt er ein, dass die besseren Weine aus Freiburg stammen. «Den Waadtländer Winzern von Vully fehlt es bis auf wenige Ausnahmen an Professionalität.»

Cru de l'Hôpital gehört der Bürgergemeinde der Stadt Murten. Sie übergab 2002 dessen Leitung dem frischgebackenen, blutjungen Önologen. «Der Präsident verordnete ein

Die leichten, sandigen, kalkarmen Böden favorisieren die Erzeugung von feinduftigen, eleganten Weissweinen», so Jean-Daniel Chervet.



Musterweingut am Murtensee: Cru de l'Hôpital gehört der Bürgergemeinde von Murten.

Budget, drückte mir den Kellerschlüssel in die Hand und liess mich fortan in Ruhe arbeiten.» Sein Vertrauen wurde nicht enttäuscht. Cru de l'Hôpital zählt heute nicht nur regional, sondern landesweit zu den besten Weingütern der Schweiz.

Vessaz, so selbstbewusst wie eigensinnig, fährt den übergrossen Chasselas-Anteil

herunter, um die Abhängigkeit von einer einzigen Rebsorte zu verringern. Er sagt: «Ich will mich mit dem verbessern, was schon hier ist.» Und hat das Glück, dass das Cru de l'Hôpital neben dem Chasselas und dem Pinot Noir schon seit Vorgängerzeiten eine ganze Reihe von anderen weissen Rebsorten kultiviert: Pinot Gris, Traminer, Sauvignon >

> Blanc, Chardonnay, Viognier. Vessaz ersetzt Chasselas-Stöcke durch diese Spezialitäten. Er senkt ihre Erträge auf tiefe 400 bis 500 Gramm pro Quadratmeter und versucht, durch eine präzisere Kelterung mit einem längeren Verbleib der Moste auf ihrer Hefe sortentypische, aromatische Weine zu erhalten. Dabei arbeitet er mit Spontangärung und verzichtet auf Filtration.

GROSSES WINZERTALENT

Vessaz' Antwort auf das Terroir von Vully heisst «Verbindung von Leichtigkeit mit Komplexität.» Sein Leitspruch: «Wir müssen mit unserem Boden arbeiten und dürfen nicht andere kopieren.» Das bedeutet am Murtensee: «Eleganz statt Opulenz.» Die wichtigste Entscheidung auf diesem Weg ist die Umstellung auf die Prinzipien der Bio-Dynamie. Seit 2012 werden alle zehn Hektaren nach den Methoden von Rudolf Steiner bewirtschaftet. «Seit 2014 sind wir demeterzertifiziert.»

Auch Marylène und Louis Bovard-Chervet arbeiten auf einem kleinen Teil ihrer zwölf Hektaren Reben bio-dynamisch. «2016 mussten wir dort dreizehnmal spritzen, während achtmal bei der Integrierten Produktion (IP) reichten», sagt Louis Bovard. Die zwei arbeiten am Ausbau ihres Betriebs, haben drei kleine Kinder und können sich derzeit eine vollständige Umstellung arbeitstechnisch und ökonomisch nicht leisten.

Das Paar, beide um die 35, lernte sich beim Studium an der Fachhochschule Changins kennen. Louis stammt aus der renommierten Winzerfamilie der Bovards von Cully am Genfersee. Sein Vater Antoine führt zusammen mit Louis' Bruder Denis ein Weingut in Treytorrens. Sein Onkel ist der bekannte Louis-Philippe Bovard, der Grand-Seigneur des Dézaley. Marylène dagegen wuchs am Murtensee im Château de Praz auf, einem stolzen Berner Patrizierhaus aus dem 16. Jahrhundert. In fünfter Generation wird in dessen geräumigem Keller Wein erzeugt.

Grundlage ihrer erfolgreichen Arbeit ist eine klare Aufgabenteilung. Louis managt die Reben und die Zahlen, Marylène keltert den Wein und verantwortet das kreative Marketing mit den stilsicheren, auffälligen Etiketten, die die Weine in spielerischen Piktogrammen originell erklären. Im Gespräch

Château de Praz: Verbindung von Tradition und Moderne.



Die Losung für Vully heisst Eleganz statt Opulenz», Christian Vessaz, Cru de l'Hôpital.



Talentiertes Winzerpaar: Marylène und Louis Bovard-Chervet.

togrammen originell erklären. Im Gespräch korrigieren sich beide häufig. Es scheint, als ob zwei unterschiedliche Temperamente zusammengefunden haben: der optimistische, heitere, zupackende Mann und die wohl manchmal zweifelnde, besorgte, gedankenschwerere Frau. Klare Revierabgrenzungen können da hilfreich sein.

Die Betriebsübernahme 2011 war nicht einfach. Marylènes Vater François hatte das Weingut vierzig Jahre nach seinem Gusto geführt. Nötig wurde ein scharfer Schnitt,

der nicht schmerzlos war, aber inzwischen verheilt ist. Das patente Paar ist zu neuen Ufern aufgebrochen und hat sich mit präzisen, ausdrucksstarken Weinen etabliert. Allesamt sind reinsortig, wobei die Weissen dominieren. Allen voran der wunderbare Chasselas Réserve Blanche, Marylènes Liebling, und der aromatische Traminer, reflektieren sie das Terroir von Vully und zeugen von grossem Winzertalent.

Man darf sich auf die kommenden Jahrgänge von Château de Praz freuen.

Traubenlese auf
Château de Praz.

BEST OF VULLY



93

**CHARDONNAY DE CHAMPERBOU
2014, VULLY AOC**

Cru de l'Hôpital, Môtier

Mittleres Zitronengelb; in der Nase noch verhalten, deutliche Holznote, Gebäcknoten, ein Hauch Zitrus, tiefgründig; im Geschmack kräftiger Auftakt, mittelgewichtig, sehr geradlinig und straff, deutlich wahrnehmbares Tannin, passende Säure; langes, salziges Finale. Ein aussergewöhnlicher, sehr eigenständiger, charaktervoller Chardonnay, muss reifen.

www.cru-hopital.ch, CHF 34,-



92

**VIIGNIER 2015
VULLY AOC**

Cru de l'Hôpital, Môtier

Kräftiges Goldgelb; würziges, eindringliches Bukett, deutlich wahrnehmbare Aprikosennote; im Gaumen cremiger Auftakt, vollmundig, passende, saftige Säure, harmonisch, ein Hauch Fruchtsüsse; endet aber frisch und trocken auf Pfirsichnote. Kräftiger, gleichermassen eleganter wie origineller Wein.

www.cru-hopital.ch
CHF 21,-



91

**RÉSERVE ROUGE 2014
VULLY AOC**

Château de Praz, Praz-Vully

Kräftiges, dunkles Rot; kräftiges, tiefgründiges, röstaromengeprägtes Bukett, würzige Noten, Lakritze, Lorbeer, aber auch schwarze Früchte, Kirschen; im Geschmack zupackender Auftakt, dicht gebaut, saftige Säure, etwas rustikale Holznote; langer Abgang. Charaktervoller, lagerfähiger Gamaret.

www.chateaudepraz.ch
CHF 30,-



92

**FREIBURGER 2015
VULLY AOC**

Domaine Chervet, Praz-Vully

Kräftiges Goldgelb; in der üppigen, aber frischen Nase Anflug von Dörraprikose, Quitte, Ananas, Birne, angezeigte Tiefe; im Gaumen kräftiger, straffer Auftakt, vollmundig, gute, fast etwas spitze Säure; leichte Herbe im Abgang. Feinereicher, origineller, noch etwas ruppiger Wein, kann reifen.

www.domainechervet.ch
CHF 18,-



92

TRAMINER 2015, VULLY AOC

Château de Praz, Praz-Vully

Kräftiges Gelb; opulentes, eindringliches, sehr sortentypisches Bukett, Anflug von Litschi, Rosen und Zitronenkraut; im Gaumen kraftvoller Auftakt, vollmundig, saftige Säure, ein Hauch dem reichen Jahrgang geschuldete Restsüsse, würzige Aromatik; lange ausklingendes Finale. Ein wuchtiger, lagerfähiger Gewürztraminer.

www.chateaudepraz.ch
CHF 22,-



90

**CHASSELAS VIEILLES
VIGNES 2015
VULLY AOC**

Domaine Chervet, Praz-Vully

Kräftiges Gelb; im reiffruchtigen Bukett Noten von Honigmelone, Lindenblüten, weissem Pfeffer, Minze, Pain grillé; im Gaumen recht breit, füllig, konzentriert, Säure eher tief; leichte Bitterkeit im Abgang, trocken. Sehr kompakter, fast bulliger Chasselas.

www.domainechervet.ch
CHF 12,90



92

**CLOS DE L'ARZILLE BLANC 2014
VULLY AOC**

Domaine Chervet, Praz-Vully

Kräftiges Zitronengelb; dezente Holznase, eher verhalten, Noten von Vanille, Ananas, weissem Pfirsich; im Geschmack cremiger Auftakt, dicht, straffer Bau, seidige Säure; langer, noch leicht bitter endender Abgang. Guter Essenswein, nobel, schönes Holz, mit Potenzial.

www.domainechervet.ch
CHF 20,50



92

**PINOT NOIR DE MUR 2014
VULLY AOC**

Cru de l'Hôpital, Môtier

Kräftiges Rot; zupackendes Bukett, Noten von Kirschen, Lakritze, leicht medizinisch, diskret spürbares Neuholz; im Geschmack viel Stoff und Substanz, kräftiges, noch leicht trocknendes Tannin, präsent, frische Säure; langer Abgang. Charaktervoller, etwas rustikaler Pinot Noir (Mariafeld).

www.cru-hopital.ch
CHF 34,-



90

**RÉSERVE BLANCHE 2015
VULLY AOC**

Château de Praz, Praz-Vully

Mittleres Grüngelb; frischfruchtiges, reintöniges Bukett, Noten von Birne, Honig, Lindenblüte; im Geschmack kräftiger Anstrich, passende Säure, reichhaltig, anziehend, komplex, lebendig; langer, dezenter mineralischer, trockener Abgang. Ein kompakter, lagerfähiger Chasselas aus alten Reben.

www.chateaudepraz.ch
CHF 14,-