

Traminer 2011, Domaine Chervet



Un très beau vin,
idéal pour
accompagner sushis
et sashimis.

C'est sans doute un record inédit. La commune de Bas-Vully, 50 hectares de vignes, soit à peine 0,3% du vignoble helvétique, compte trois vins parmi les 72 finalistes du Grand Prix du vin suisse 2012 – le palmarès sera dévoilé le 23 octobre à Berne. Jean-Daniel Chervet, qui exploite 15 ha en propriété, a placé deux vins en finale, un traminer – cépage emblématique du Vully – et un assemblage blanc, la cuvée de l'Arzille. Le troisième vin, un chasselas, a été vinifié par sa petite-cousine Marylène Chervet, à la tête du Château de Praz avec son mari Louis-Charles Bovard.

Héritier d'une longue tradition viticole, Jean-Daniel Chervet a repris le domaine familial en 1990 avec son épouse Franziska. Vinificateur de talent, il s'est longtemps partagé entre le Vully et le domaine de Moulins, dans le Languedoc, propriété qu'il a vendue l'an dernier. Depuis lors, il a profité d'une sérénité retrouvée au bord du lac de Morat. «Avec les allers et retours, je faisais 40 000 kilomètres de voiture par an, détaille-t-il. Cela me prenait beaucoup d'énergie.»

Dans le millésime 2011, en compétition au GPVS, le traminer (gewurztraminer) de Jean-Daniel Chervet

démontre tout son potentiel. Sa robe est or pâle avec des reflets verts. Le nez est ciselé, sans aucune lourdeur. A l'agitation du verre, on retrouve les arômes typiques du cépage, avec le litchi, la rose, le raisin mûr et une fine note épicée. L'attaque est volumineuse, portée par un très léger carbonique qui renforce la structure acide du vin. Du milieu de bouche à la finale, on retrouve la rose et les fruits exotiques, sans trace de sucre résiduel. Un très beau vin, idéal pour accompagner sushis et sashimis. Le Domaine Chervet propose 14 vins. A signaler, le freiburger, non local donné au freisamer, croisement du sylvaner et du pinot gris, qui allie vigueur et fraîcheur. Et l'autre finaliste du GPVS, la cuvée de l'Arzille 2010, mariage très abouti de sauvignon blanc, freisamer et pinot gris élevé en fûts de chêne. Sans oublier Gouttes d'or, vin liquoreux au bel équilibre sucre-acidité.

Où l'acheter? Franziska et Jean-Daniel Chervet, ruelle des Gerles 6, 1788 Praz-Bas-Vully. Tél. 026 673 17 41, www.domainechervet.ch. Prix: 15,20 francs (70 cl). Les chroniques déjà parues et des articles sur le vin sont disponibles sur www.letemps.ch/lifestyle/vins