

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2016)
Heft: 323-324

Artikel: Vully : la nouvelle vague
Autor: Truffer, Alexandre
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-864607>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Vully : la nouvelle vague

par Alexandre Truffer

Représentant à peine 1 % du vignoble helvétique, le Vully uniifié s'affirme comme la région la plus innovante de Suisse grâce au talent et au culot d'une nouvelle génération de producteurs.

Parler d'une jeune génération qui brise les codes ancestraux et transforme une appellation endormie en région tendance et novatrice fait partie des procédés narratifs trop souvent utilisés dans les magazines sur les vins. En général, une analyse approfondie de la situation montre que ces jeunes pousses rencontrent une forte opposition, qu'elles sont systématiquement écartées des leviers de décision, que l'aura médiatique qu'elles suscitent provoque plus de jalousie que d'adhésion et que les évolutions réelles sont amenées par les décisions prises quelques années plus tard par les acteurs dominants. Dans le Vully, toutefois, ce terme de nouvelle vague apparaît adéquat. Revenons quinze ans en arrière. Cette région est séparée en une partie fribourgeoise, plutôt tournée vers les clients bernois et soleurois en villégiature sur les rives du lac de Morat, et une partie vaudoise, intégrée dans l'économie du canton lémanique. Les producteurs historiques – Derron, Chervet d'un côté, Gentizon de l'autre – proposent des produits de qualité mais inconnus hors des frontières régionales. Ainsi, à l'époque, l'ouvrage *Connaissance des vins suisses* publié par la promotion viticole consacre une phrase au « minuscule » Vully vaudois et survole en une page les spécialités « élégantes » fribourgeoises. Après tout rien de plus normal, le Vully fusionné n'affiche que 150 hectares de vignes, soit un centième du vignoble helvétique.

Réveil à l'Hôpital

En 2002, un œnologue de 25 ans est engagé par la Bourgeoisie de Morat pour gérer le Cru de l'Hôpital. N'y voyez pas une volonté de modernisation ou du jeunisme, Christian Vessaz était tout simplement le

seul candidat. Ce domaine d'une dizaine d'hectares créé au XV^e siècle pour financer les soins prodigues aux malades de la ville est une belle au bois dormant. « En 1905, lors de la division entre commune politique et commune bourgeoise, le Vully se trouvait en pleine crise phylloxérique. Les vignes ne valaient plus rien. La commune politique, qui était beaucoup plus forte, a gardé les forêts et les terres qui avaient de la valeur et laissé les vignes à la Bourgeoisie, explique Christian Vessaz. Quand je suis arrivé, il y avait des gros problèmes de qualité. J'ai débouché 15 000 bouteilles et fait un gros ménage. » Le domaine avait pourtant du potentiel. « Du traminer et du pinot gris avaient été plantés en 1973. Mes prédécesseurs réussissaient déjà des très beaux vins puisque le 1983 a été champion du monde à Ljubljana, qui à l'époque était le seul concours existant. » Le jeune professionnel limite les rendements, développe les spécialités, crée un assemblage rouge. En 2009, il lance la gamme « Terroir » avec un Chasselas de Fichillien. Le millésime 2010 arrive deuxième au Grand Prix du vin suisse. En moins de dix ans, le domaine s'est métamorphosé. Travail en biodynamie, commercialisation de toute la production en bouteilles, entrée dans la Mémoire des vins suisses, « parkérisation » du Pinot Noir de Mur vont de pair avec une médiatisation importante du domaine.

Le Premier a brisé le plafond de verre

Parmi les réussites médiatique-œnologiques de cette nouvelle vague, citons le Premier de Vessaz et Javet. L'œnologue du Cru de l'Hôpital s'est associé aux frères Étienne et Antoine Javet pour élaborer un assemblage de gamaret, malbec et merlot du millésime 2009. Présenté à la fin de l'automne 2011, ce rouge était vendu cinquante francs la bouteille, soit le double du vin le plus cher

de la région à l'époque. La presse a suivi, les restaurants et les clients également. Malgré la réussite du concept, les deux caves partenaires n'ont pas réédité l'expérience. En revanche, elles ont intégré dans leur propre gamme – sous les noms Elévation de Fichillien pour le Cru de l'Hôpital et Sans titre pour Javet & Javet – les vins utilisés pour cet assemblage pionnier. « Si nous pouvons vendre des vins à 35 ou 40 francs aujourd'hui, c'est grâce au Premier », explique Etienne Javet. Celui-ci a commencé à vinifier 2 000 bouteilles en 2004 à la fin de son Certificat fédéral de capacité. Aujourd'hui, la cave commercialise 30 000 cols, soit l'intégralité des quatre hectares qu'elle travaille. « Dès le début, nous avons misé sur un bon produit, qui soit aussi bien habillé. Nous avons créé une image que nous avons gardée depuis le début, c'est l'avantage d'avoir quelqu'un qui contrôle notre communication », explique l'œnologue qui insiste sur le rôle essentiel de son frère graphiste Antoine.

L'éducation, une priorité

La dynamique actuelle ne doit pas faire oublier que le Vully a toujours été une région viticole. « Ma famille travaille la vigne depuis cent ou cinquante ans, explique Fabrice Simonet. Mes grands-parents faisaient de la polyculture. Mon père, Éric, a fait partie des premiers œnologues de Suisse. En 1975, parti de zéro, il a vinifié toute la récolte du domaine. Très vite, il a diversifié l'encépagement. Il a planté des spécialités, blanches d'abord, puis des rouges – syrah, merlot – dans les années 1990. » Le Petit Château, qui travaille neuf hectares de vignes, est aujourd'hui une entreprise familiale pilotée par Fabrice, arrivé en 2010, son frère Stéphane, qui l'a rejoint deux ans plus tard, et sa sœur, Sandrine. « Très souvent, on m'attribue la diversification. En fait, c'est mon père qui



Alexandre Truffer

a fait ce travail. Ce que j'ai amené, c'est une autre orientation en vinification, plus précise, plus spécifique à chaque cépage. Surtout en ce qui concerne les rouges... Avec mon frère, nous avons aussi amélioré la mécanisation et passé le vignoble en biodynamie. » L'élevage en barriques fait partie de la signature des frères Simonet comme le confirme Fabrice : « à notre avis, un vin rouge doit être élevé, être éduqué. Il ne faut pas le mettre en bouteilles tout de suite, mais lui laisser le temps de s'assouplir et de devenir bon. » Cette maîtrise de l'élevage fait aussi partie de la signature de Madeleine Ruedin dont les vins sont élaborés avec des raisins achetés, car elle ne possède pas de vignes. La jeune femme vinifie son chasselas en amphores, ses rouges en barriques et propose un riesling-sylvaner doux issu de cryoextraction. Son CV annonce un diplôme de Changins en 2000, un passage au laboratoire de Châteauneuf, en Valais, une expérience en Afrique du Sud, et dix ans de vinification chez Bernard Cavé, dans le Chablais vaudois. « J'ai commencé à élaborer mes vins en 2009, mais je me suis installée dans le Vully en 2011 », explique l'oenologue qui partage son temps entre le Domaine des Marnes où elle est responsable de la vinification et ses propres cuvées.

Château 2.0

Tous les producteurs cités jusqu'ici vendent leur vin rapidement et à des prix intéressants. Et cela se confirme avec le Château

de Praz qui annonce sur son site que huit références sur onze sont épuisées. « 2013 a été une année de faible récolte, mais c'est vrai que nos vins sont assez demandés, surtout dans les spécialités », reconnaît Marylène Bovard-Chervet. Celle-ci a repris avec son mari le domaine familial en 2011. « Au niveau familial, la transition n'a pas été facile. Par contre, la clientèle attendait cette évolution et nous a vraiment soutenus, bien que nous ayons fait beaucoup de changements, dans la vinification comme dans l'habillage. » Un accueil sans doute favorisé par le fait que le Chasselas 2011 du château ait, la même année, fini troisième du Grand Prix du vin suisse et premier blanc suisse à Expovina.

Freiburger et traminer : deux spécialités protégées par une charte de qualité

Freiburger et traminer étaient les dénominations traditionnelles des vins élaborés avec les cépages freisamer et gewürztraminer. Depuis 2014, ces termes deviennent des distinctions réservées aux cuvées respectant les pré-requis d'un label de qualité : la Charte Vully.

En octobre 2013, tous les producteurs qui élaborent du freiburger et du traminer dans l'appellation ont signé la Charte Vully qui crée une subdivision qualitative pour les blancs issus des cépages freisamer, un croisement entre pinot gris et silvaner créé en 1916 à Fribourg-en-Brisgau, et gewürztraminer. Désormais, pour

s'appeler freiburger ou traminer, les vins de l'AOC Vully devront suivre un cahier des charges spécifique qui exige une production limitée à 6 dl/m² (soit 850 g/m² contre 1,1 kg/m² pour l'AOC de base) et un taux de sucre de 87° Oechsle minimum (65° Oe pour obtenir l'AOC). Le document mis en place par l'Interprofession des vins du Vully impose aussi un contrôle des vignes, interdit la chaptalisation (qui peut être autorisée à titre exceptionnel en cas d'année tardive) ainsi que toute forme d'enrichissement du moût ou du vin. Le coupage, de même que l'utilisation de copeaux de bois se voient prohibés. Les raisins doivent être produits, vinifiés et mis en bouteilles dans la région. Concernant l'élevage, une durée minimale de six mois sans contact avec le bois avant mise en bouteilles est exigée (ce qui n'interdit pas un passage en barriques, si cette période de six mois est ensuite respectée). Enfin, les vins vinifiés secs (avec un maximum de 8 g/l de sucre résiduel), seront soumis à une dégustation de contrôle. Le document encourage aussi « un travail proche de la nature » (ce que l'on peut traduire par une incitation à se rapprocher de la biodynamie). Il demande enfin une valorisation et une replantation de sélections massales issues du Vully. ■

Petit glossaire

Amphore : contenant de béton prenant souvent de nos jours une forme d'œuf.

Biodynamie : méthode de culture, synthétisée par l'anthroposophe Rudolf Steiner, et basée sur la position des astres et des luminaires. La biodynamie utilise des préparations à base de plantes ou de minéraux pour renforcer les défenses naturelles de la plante.

Chaptalisation : méthode devant son nom et son existence au docteur Chaptal. Elle consiste à ajouter du sucre (de betterave ou de canne) dans le moût de raisin lorsque celui-ci n'en contient pas assez naturellement.

Coupage et assemblage consistent tous les deux à mélanger deux vins différents. Dans le cas du coupage, il s'agit d'un acte toléré dans de faibles proportions (5 % à 15 %) sans que cela soit indiqué sur l'étiquette. Pour l'assemblage les proportions peuvent être plus importantes (50 %) et le type d'assemblage est indiqué sur l'étiquette ou précisé par l'Appellation d'origine contrôlée.

Cryoextraction : méthode qui consiste à enrichir en sucre le raisin en le congélation.

Oechsle : échelle de mesure qui indique la concentration en sucre.

Parkérisation : tendance à produire des vins boisés et alcoolisés pour plaire aux goûts du critique américain Robert Parker.

Sélection massale : dans la plupart des vignobles, les plants de vignes sont des clones. Les sélections massales sont composées d'un grand nombre d'individus différents créant ainsi des vignobles moins homogènes mais porteur d'une plus grande diversité génétique.

NDLR : Issu d'un article paru dans la revue Vinum.