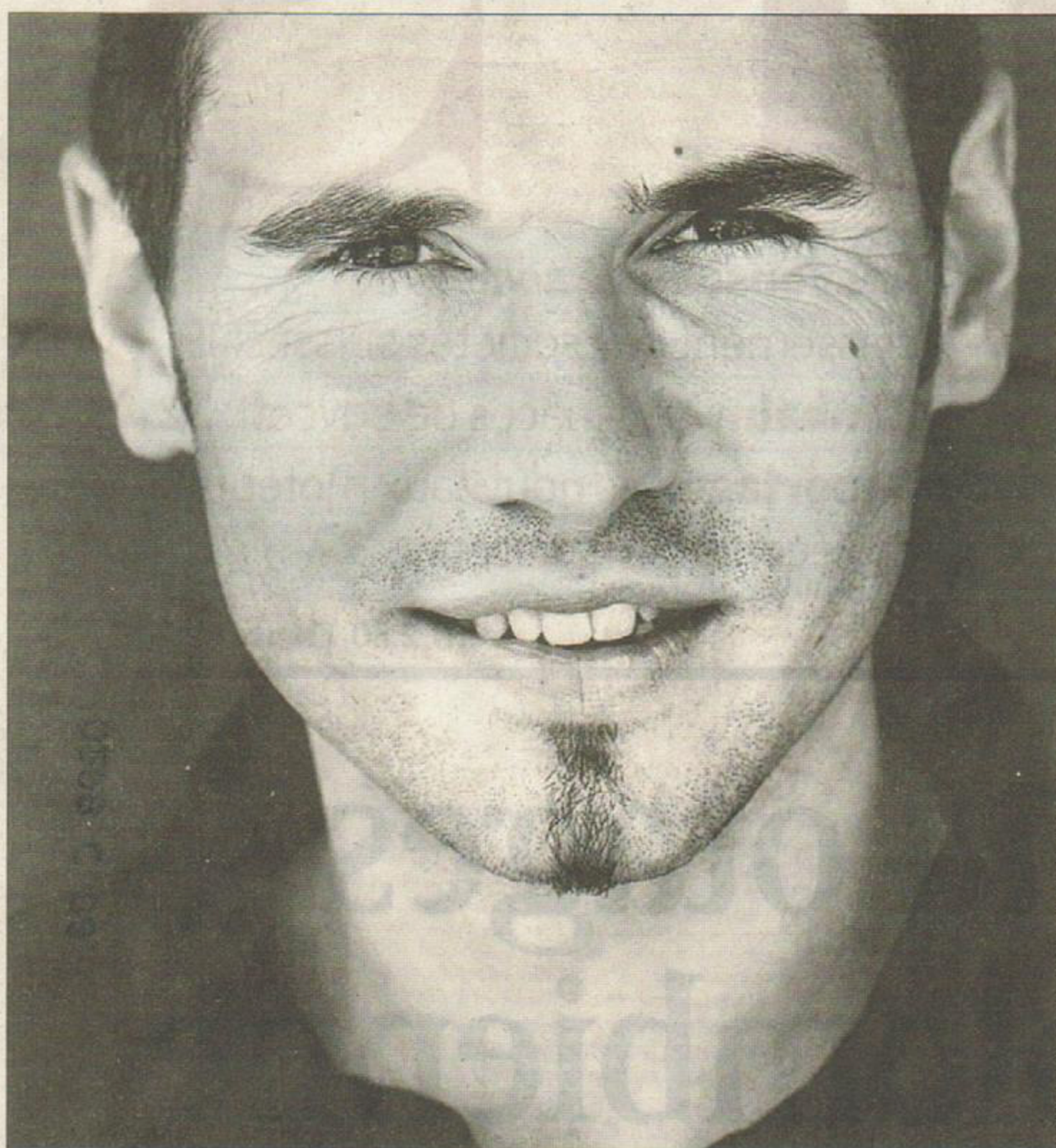


Les nouveaux talents du vin suisse (4/6)



PHOTOS: CHRISTOPHE CHAMMARTIN/REZO/FRIBOURG

La Bourgeoisie de Morat a laissé carte blanche à Christian Vessaz: «On m'a donné les clés de la cave et un budget. C'est tout.» MÔTIER (VULLY)/FR-VD, 23 JUIN 2008

Christian Vessaz de Môtier, le traminer du Vully au sommet

Le nouvel œnologue du Cru de l'Hôpital, au bord du lac de Morat, veut une appellation grand cru pour le cépage roi de la région, afin que celui-ci redevienne une locomotive

Patricia Briel

Le succès est venu rapidement pour Christian Vessaz. En 2002, il termine l'Ecole d'ingénieurs de Changins. Il est aussitôt engagé au Cru de l'Hôpital, propriété de la Bourgeoisie de Morat. L'unique poste d'œnologue de tout le Vully... L'année passée, il a présenté son traminer 2006 (c'est ainsi qu'on appelle le gewurztraminer dans la région) au Concours mondial des vins de Ljubljana, en Slovénie, et à Expovina à Zurich. Double médaille d'or. Une reconnaissance bienvenue pour ce jeune homme âgé aujourd'hui de 31 ans.

Redynamiser un domaine réputé

Avec ses 9 ha, le Cru de l'Hôpital est un des plus grands domaines du Vully. Un des plus anciens aussi: la tradition viticole de la Bourgeoisie de Morat remonte au XVe siècle. Aujourd'hui, on y cultive du chasselas, du pinot noir, du traminer, du pinot gris, du chardonnay, du sauvignon blanc et du viognier. Christian Vessaz avait la possibilité d'aller travailler en Nouvelle-Zélande, mais redynamiser un domaine réputé de la région était un beau défi. Il est resté. «Je veux que le Cru de l'Hôpital redevienne une locomotive pour la région», dit-il.

La Bourgeoisie lui laisse carte blanche. «On m'a donné les clés de la cave et un budget. C'est tout.» En 2002, quand il est arrivé, l'encépagement du domaine était composé à 75% de chasselas. «C'était une période difficile, il y

donc pratiquement triplé la surface de cette variété, qui représente aujourd'hui environ 10% de l'encépagement. Il la vinifie de manière à magnifier ses arômes. Une macération préfermentaire pendant quelques heures, suivie d'une fermentation à basse température. Une deuxième fermentation partielle pour obtenir la complexité aromatique et la fraîcheur. Elevage sur lies pour donner du gras au vin, car «le traminer sec a besoin d'une structure riche en bouche».

Il remarque que le métier intéresse toujours plus de jeunes

création du jeune œnologue. Il en est fier. C'était un défi que de proposer un rouge structuré destiné à la garde dans une région où les pinots noirs légers sont la norme. «Je me suis inspiré des vins de Benoît Dorsaz en Valais. C'est un maître de la vinification en rouge.» Le millésime 2002 s'est araché. Par la suite, Christian Vessaz a dû limiter les ventes. Quand ce vin est sorti, c'était un des seuls vins d'assemblage du Vully. «La plupart des caves de la région ont suivi la tendance», souligne-t-il. L'œnologue a également créé un vin doux élevé en barrique, la Délicatesse des Bourgeoises.

Le domaine propose actuellement dix vins. 60% de la production sont vendus à une clientèle privée, 40% à la restauration. Le restaurant gastronomique Des Trois Tours, noté 17 sur 20 en