

Hotel Revue, 27 janvier 2009

Le Vully mise sur ses grands blancs

Vins blancs sur sol fribourgeois et rouges en terre vaudoise, tel est le credo du jeune œnologue Christian Vessaz à la tête du Cru de l'Hôpital, à Môtier (FR).

PIERRE THOMAS

Y aura-t-il un jour un Traminer Grand Cru du Vully? Cela dépendra de la redéfinition de l'AOC, répartie entre les cantons de Fribourg (102 ha) et de Vaud (50 ha). D'excellente réputation, souvent médaillé dans des concours nationaux et internationaux, ce vin blanc tiré du gewurztraminer, que le Cru de l'Hôpital produit à raison de 4 dl au m², soit 4000 bouteilles par an, devrait faire son entrée, cette année, dans l'assortiment de la Mémoire du vin suisse (www.mdvs.ch).

Pas de doute pour le jeune œnologue Christian Vessaz, 31 ans, que ce blanc a les aptitudes pour s'améliorer dans le temps. Dans la cave,

propriété de la Bourgeoisie de Morat, il fait déguster le 2003 et le 2005. Le premier, issu d'une «super-année», exhale des arômes de fruits exotiques, de pétale de rose, propre au cépage, avec un milieu de bouche onctueux et une finale sur la fleur d'oranger. «Je vendange au pic aromatique du raisin», explique celui qui dirige à la fois le domaine, de neuf hectares, et la cave. Sur le second vin, la rose s'efface devant la mangue et l'ananas, sans rien perdre de sa longueur en bouche, avec des notes finales de curry.

Ce vin-là passe fort bien sur des mets de la cuisine asiatique, avec sa pointe de sucre résiduel: «Cette rondeur permet l'ouverture sur les fruits et soutient la puissance aromatique», commente l'œnologue. Phénomène de mode aussi, que l'on observe en Valais sur l'amigne et parfois sur la petite arvine, des vins «tendres» qui plaisent à la clientèle alémanique. Et le Vully est aux portes de Berne et, avec l'autoroute, à une heure de Bâle et de Zurich. Le traminer rappelle ce gewurz', grand

vin d'Alsace, où la tendance aux vins moelleux a toujours cours, influencée par les rieslings allemands à boire jeunes, où l'équilibre joue à la fois sur une certaine douceur et une acidité décapante. De fait, dans le Vully, on est déjà au nord.

Deux Vully à aligner sur une seule AOC

Berne a demandé aux cantons de mettre de l'ordre dans la législation des AOC d'ici au mois de juin prochain. Producteurs fribourgeois et vaudois devront s'asseoir à la même table pour harmoniser leurs législations respectives. Les Vaudois sont plus larges: en 2008, ils ont même légèrement augmenté leurs quotas, calculés en litres de vin clair, mode plus souple que le calcul en kilos de vendange à Fribourg.

En l'absence d'une coopérative, les échanges entre les deux parties sont nombreux. Et si les législations sont différentes, pour

Sur les coteaux, le chasselas, planté dans la molasse, est encore très présent sur les 62% du vignoble en cépages blancs. Mais le pinot gris et le pinot blanc se développent, ainsi que le freisamer, appelé opportunément Freiburger, non parce

le consommateur, il n'y a déjà qu'une AOC Vully, sans mention du canton sur les étiquettes! Raison de plus, selon Berne, d'avoir des conditions de production identiques des deux côtés de la «douane de Guévaux», qui est aussi le caveau des vigneron des deux Vully, ouvert tous les vendredis en fin d'après-midi...

Une vingtaine d'encaveurs se retrouveront sur le plus grand bateau de la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et de Morat, ancré dans le port de Morat, le samedi 2 mai, pour Vullyssima (de 11 h à 22 h). pt

qu'il fut croisé entre le sylvaner et le pinot gris (rülander) à Fribourg (Suisse), mais parce qu'il est cultivé dans la région de Bade, près de Fribourg (Allemagne). Côté vaudois, le viognier a fait son apparition, tandis que les Fribourgeois lui préfèrent le sauvignon.

Au domaine de l'Hôpital, le rouge se limite à 25%. Pour deux raisons. D'abord, parce que «notre souci reste la maturité phénolique, difficile à atteindre chaque année», note Christian Vessaz. Ainsi, 2008 et son été pluvieux et frais, fut difficile. Ensuite, parce que le défi, selon lui, réside à «comment innover sans diversifier». Sur un fond de pinot noir, le principal cépage rouge du Vully, il y a, heureusement, la possibilité d'élaborer des assemblages. Quand il a été engagé à Môtier, il y a sept ans, Christian Vessaz était fier de lancer sa «Réserve des Bourgeois». Passée un an en fût, elle est tirée à 5000 bouteilles. «Le pinot noir, à 50%, apporte la finesse, le gamaret, à 35%, la structure, et les 15% de diolinoir étoffent le vin et prolongent les



Pierre Thomas

Christian Vessaz, devant la Cave du Cru de l'Hôpital.

tanins», analyse l'œnologue. Qui admire les «rouges corsés» et fait tout en cave pour y parvenir, alliant la macération préfermentaire à froid et le chauffage de la vendange sans compter, ensuite, l'élevage. Christian Vessaz va désormais élever ce vin dans des fûts façonnés avec du chêne de la forêt du Galm. Histoire de renforcer l'identité môtériote de ce rouge haut de gamme