

UN VIN, UN DOMAINE

«La vigne donne un petit supplément d'âme à la terre»

La Bourgeoisie de Morat (FR) ne peut que se féliciter d'avoir fait confiance à Christian Vessaz en lui confiant son domaine viticole en 2002. Depuis, la réputation de ses vins ne cesse de croître grâce au talent cet œnologue.

Lorsque vous demandez à Christian Vessaz s'il aimerait posséder un jour son propre domaine, il répond: «Je crois que la propriété ne rend pas forcément heureux... Il y a des choses plus importantes que d'avoir son nom sur une étiquette.»

Né dans le Vully (FR), auquel il est très attaché, le jeune responsable du Domaine de la Bourgeoisie de Morat a pris goût au travail de la vigne au sein de sa famille, qui cultive la terre de la région depuis 1536! La propriété familiale ne permet pas d'en vivre, mais c'est pourtant là que la passion se développe. Avec un premier signe qui ne trompe pas: vers 1990, fort des économies récoltées lors des vendanges, Christian s'offre une bouteille du prestigieux Château Yquem, qu'il propose à ses invités quelques années plus tard, le jour de son mariage.

Dans un premier temps, percussionniste classique, le jeune homme envisage de faire carrière dans la musique. C'est finalement la voie de la vigne qu'il choisit en suivant des études d'ingénieur œnologue à Changins. L'aspect théorique très pointu de l'enseignement lui apporte un solide bagage, auquel vient s'ajouter sa sensibilité personnelle perceptible aujourd'hui au détour de chacun de ses vins.

Retour aux sources

En 2002, lorsqu'il sort de l'Ecole d'ingénieurs de Changins, le nouvel œnologue s'apprête à s'envoler pour la Nouvelle-Zélande, où l'attend une place de travail. Mais au même moment, la Bourgeoisie de Morat publie une annonce, afin de trouver un nouveau responsable pour s'occuper de son domaine viticole. Pour Christian Vessaz, l'opportunité est inespérée. «Je viens du Vully, je suis proche de cette terre, explique-t-il. Il n'y a qu'une seule place telle que celle-ci dans la région, les autres domaines



L'œnologue fribourgeois Christian Vessaz aime travailler dans le respect du fruit. Ses vins élégants retiennent l'attention des professionnels comme du grand public.

sont gérés par des familles. J'ai été le seul à postuler. J'avais 24 ans. Et j'ai eu de la chance: mes nouveaux employeurs m'ont fait confiance.»

Engagé à une période où les grands volumes de chasselas produits alors ne trouvent plus de marché, le nouveau responsable du Cru de l'Hôpital retrouve ses manches et se met au travail. Il souhaite œuvrer dans la continuité de ce qu'ont réalisé ceux qui l'ont précédé, tout en adaptant la culture à l'époque, en y ajoutant sa griffe personnelle. Il modifie l'encépagement, affine le travail en cave. Son credo: travailler dans le respect du fruit, en accord avec la terre sablonneuse du Vully. Il partage ses expériences avec ses collègues, mise sur la communication, la constance dans le travail. Les résultats ne se font pas attendre. Ses vins élégants retiennent rapidement l'attention des professionnels comme du pu-

blic. Sa réputation se construit, à tel point qu'il devient le plus jeune vigneron à faire partie de l'association La Mémoire des Vins suisses, réunissant les plus grands noms de la profession.

Heureux dans son métier comme dans sa vie personnelle, ce jeune papa vise dans sa profession une qualité toujours supérieure des produits et une approche toujours plus professionnelle de la vigne, qu'il cultive déjà partiellement en biodynamie. Son métier, il l'aime et en parle avec finesse: «C'est la nature qui fait le vin. Même s'il y a des opérations à accomplir, je ne fais que l'accompagner dans son développement. C'est un métier magnifique. Avec la vigne, on arrive à donner un petit supplément d'âme à la terre...» **MARTINE BERNIER** ■

LE VIN QU'IL CHOISIT...

Le traminer 2009

«Il s'agit du vin vedette de la cave. En 1983, il a été champion du monde à Ljubljana, en Slovénie. Aujourd'hui, notre vin est différent, mais ressemble encore au champion. C'est toujours un vin blanc sec, très aromatique, mais certains détails de la vinification ont été modifiés au fil du temps. Ce n'est pas un «vin de soif», il n'est pas très vendu pour cette raison. Il est puissant, complexe, ne se boit pas facilement en apéritif. Il accompagne très bien des plats asiatiques pas trop relevés. Il reste une spécialité que j'aime beaucoup.»



IN VINO VERITAS PAR MARTINE BERNIER



Philippe Chevrier, quel est votre vin préféré?

Dans son Domaine de Châteauneuf, à Satigny (GE), le célèbre chef de cuisine Philippe Chevrier propose une carte des vins variée, dont une bonne partie est essentiellement axée sur les vins genevois. «J'habite au cœur de la commune viticole de Satigny, j'aime les vins suisses en général et les genevois en particulier. Les vigneron compensent les difficultés qu'ils peuvent rencontrer avec le climat par un excellent travail à la vigne et en cave. En Suisse, nous avons de très bons vigneron et, en termes de qualité/prix, des vins exceptionnels. Pour ma part, j'apprécie les bons vins rouges, ceux qui ont de la structure et du fruit, comme les cépages du Bordelais. Parmi les vins blancs, j'aime bien les chardonnays, et j'adore terminer un repas par un bon liquoreux.»

EN CHIFFRES

Le domaine, c'est:

- **Surface exploitée:** 9 hectares, dont 7 en propriété et 2 en location.
- **Encavage:** 70 000 bouteilles.
- **Cépages:** Par ordre d'importance: chasselas, pinot noir, traminer, pinot gris, gamaret, chardonnay, et quelques curiosités.
- **Spécialités:** Le traminer, le pinot gris, le chardonnay et le viognier.

+ **D'INFOS** Christian Vessaz, Cru de l'Hôpital, Domaine de la Bourgeoisie de Morat, route du Lac 200, 1787 Môtier - Vully
Tél. 026 673 19 10
E-mail: info@cru-hopital.ch