

Très mythique traminer

Alors que le gewürztraminer des autres AOC vaudoises peine à s'épanouir en dehors de productions confidentielles de vins passerillés, le Vully réussit à tirer de ce cépage de grands blancs secs de garde. En témoigne le millésime 2011 de Jean-Daniel Chervet, qui faisait partie des finalistes du Grand Prix du Vin Suisse 2012 ou celui du Cru de l'Hôpital, sélectionné par la Mémoire des Vins Suisses. «La réputation du traminer du Vully ne date pas d'hier, explique Christian Vessaz. En 1985, un traminer 1983 de la cave a été sacré champion du monde lors du Concours international des vins de Ljubljana. A l'époque, c'était l'une des rares compétitions existantes, alors arriver meilleur blanc... Le retentissement fut énorme, mais malheureusement peu valorisé. A l'époque, l'œnologue «fédéral» Jean Crettenand a bien essayé de pousser la cave à planter une majorité de traminer, mais celui-ci se vendait au prix du chasselas et n'était pas

rentable. Une fois que le soufflé médiatique est retombé, tout le monde a oublié le traminer du Vully, sauf les professionnels de Changins.»

A côté de son traminer, dont le prix est passé en dix ans de 12 à 23 francs, l'œnologue s'apprête à lancer une sélection parcellaire très haut de gamme. «J'ai eu la chance de tout de suite très bien m'entendre avec le traminer. Pour le chasselas, en revanche, il m'a fallu dix ans pour être content du résultat et je crois n'avoir toujours rien compris au pinot noir.» Son traminer de prestige vient du Vully – comme son chasselas haut de gamme – arrivé deuxième au Grand Prix du Vin Suisse 2011 – du lieu-dit Fichillien, au centre du domaine. Ces parcelles très sableuses exposées sur un fond de mollasse d'eau douce qui dotent les blancs d'une finesse et d'une minéralité intenses, constituent le cœur du domaine. Né d'un grand terroir, le traminer de Fichillien connaît aussi une vinification très particulière. «En Suisse, nous sommes

Vully: Strength Through

In 2010, the Vully regions in Vaud and Fribourg found that they'd been removed from the federal list of AOCs. Two years on, they've joined forces profiling the diversity of the grape varieties they grow and the high quality of their products. And since July 1, 2012 they're also back on the AOC list sharing the Vully appellation.

Christian Vessaz, the man behind the Cru de l'Hôpital (Domaine de la Bourgeoisie de Morat, Môtier) and president of the Vully Winemakers' Association, says the oldest documents about winegrowing in the area go back to the 15th century, when the Bourgeoisie de Morat bought vineyards to finance the hospital and make wine for patients to drink.

Winegrowing thrived in the area, and in the 19th century Louis Chervet, one of the first technician growers, scoured Europe on the lookout for state-of-the-art cultivation methods and varieties that would work well in the Vully climate. Not much of his work would have survived, however, if 1960s laws to check a Vully real-estate boom – which would have spelled an end to winegrowing – hadn't been passed, Vessaz points out.

Among the varieties Chervet brought back were Freiburger and Traminer, both whites. A cross between Sylvaner and Pinot Gris, outside Vully Freiburger is known as Freisamer. Vully is now best known for its Freiburger and Traminer

les rois des vins fruités, mais je veux développer la vinosité et la minéralité de ce vin par une technique originale découverte en Slovénie. Les baies de raisin entières sont macérées trois mois dans le moût, puis dans le vin, dont la stabilité est garantie par le froid. Pour faire une unique barrique, il faut trier 10 000 grains à la main, c'est un travail de fou! Le premier millésime, un 2011, sera présenté en février.»

Le Codex Vully, gage de qualité

A côté du traminer, le Vully possède un autre cépage fétiche, le freiburger. Dans le reste du monde, on connaît ce croisement de sylvaner et de pinot gris sous le nom de freisamer. Créé en 1916 dans la station de recherche allemande de Fribourg-en-Brigau par le docteur Karl Müller, il est baptisé freiburger en honneur de sa ville natale. Dans les années 1960, il change de nom, car la législation européenne interdit qu'un cépage porte le nom d'une localité. Seul le

Vully, où il a été introduit dix ans plus tôt par Louis Chervet, lui conserve son nom originel. Cette curiosité, qui couvre à peine 2 hectares du vignoble, se distingue par un nez fruité, souvent exotique, et une agréable richesse en bouche. Considéré comme une variété prometteuse, il pourrait, de concert avec le traminer, faire l'objet d'une charte de qualité spécifique au Vully, le Codex Vully. «Nous voulons valoriser ces cépages sur le modèle de l'amigne, que le public associe désormais à Vétroz. Le traminer et le freiburger doivent ainsi devenir des cépages identitaires du Vully.» Mais ne serait-il pas plus simple d'en

▼ Christian Vessaz à l'écoute d'un grand blanc en gestation.

h Unity

wines to the extent that "Vully is starting to become a brand," according to Madeleine Ruedin, a Salavaux-based enologist who makes her own wines and also works for Pierre Gentizon's Cave des Marnes in Constantine.

What does the future hold? Ruedin agrees with Vessaz when he says: "The most promising variety is Traminer" – and there are already some superlative, dry Traminer de Vully vintages out there with a reputation as great keepers.

