

Agriculture

Des vins et des vigneron

«Parler du vignoble fribourgeois», écrit Michel Terrapon dans «Le vin à travers l'étiquette», pourrait sembler aussi incongru que de citer la marine suisse. Et pourtant, il existe». Le vignoble fribourgeois, il est vrai, s'est passablement rétréci depuis la lointaine époque où — certains noms de lieux le rappellent — l'on vendangeait de Franex à Montévraz en passant par La Vounaise et Avry-devant-Pont. Fribourg possède encore sur son territoire cantonal deux régions vigneronnes bien distinctes : le Vully et Cheyres. On ne saurait cependant parler du vignoble fribourgeois sans évoquer les deux propriétés de l'Etat de Fribourg dont les vins vigoureux et fruités font la légitime fierté du «Domaine d'Ogoz» et du «Domaine des Faverges», ancienne propriété de l'abbaye d'Hauterive voisine de St-Saphorin.

Mais demeurons plutôt quelques instants encore sur le sol de ce pays de Fribourg qui possède avec le «Vully» un véritable fleuron trop peu connu hélas dans les restaurants du canton. «Sans prétendre rivaliser avec les grands crus, affirmait naguère Louis Seilaz, le vin du Vully, rouge ou blanc, tient sa place dans la gamme des vins romands. Un joli vin clair, vivant, d'une saveur et d'un goût du terroir bien marqués ; un vin original comme le pays et ses habitants». Outre son chasselas produit depuis fort longtemps, le Vully se distingue par un «Traminer» capiteux et corsé, un «Freiburg» racé et fruité sans parler de son Pinot Noir, de son Riesling-Sylvaner, de son Pinot Gris ou encore de son Œil-de-Perdrix pétillant et élégant.

A Cheyres mûrit un vin sage et léger, au parfum discret et pénétrant. «Il sourit de sa finesse, dit de lui André Bersier, car il désaltère». Les vigneron de Cheyres produisent essentiellement du blanc mais aussi un Gamay fort apprécié ainsi que, réussite assez exceptionnelle, un vin champagnisé joliment baptisé «Bouquet des Amis». Et nous n'oublierons point le «Coup de soleil», chaleureux comme le pays qui le voit naître et mûrir...

BLANC
AGRICULTURE
11

Des vins et des vigneron

«Parler du vignoble fribourgeois», écrit Michel Terrapon dans «Le vin à travers l'étiquette», pourrait sembler aussi incongru que de citer la marine suisse. Et pourtant, il existe». Le vignoble fribourgeois, il est vrai, s'est passablement rétréci depuis la lointaine époque où — certains noms de lieux le rappellent — l'on vendangeait de Franex à Montévraz en passant par La Vounaise et Avry-devant-Pont. Fribourg possède encore sur son territoire cantonal deux régions vigneronnes bien distinctes : le Vully et Cheyres. On ne saurait cependant parler du vignoble fribourgeois sans évoquer les deux propriétés de l'Etat de Fribourg dont les vins vigoureux et fruités font la légitime fierté du «Domaine d'Ogoz» et du «Domaine des Faverges», ancienne propriété de l'abbaye d'Hauterive voisine de St-Saphorin.

Mais demeurons plutôt quelques instants encore sur le sol de ce pays de Fribourg qui possède avec le «Vully» un véritable fleuron trop peu connu hélas dans les restaurants du canton. «Sans prétendre rivaliser avec les grands crus, affirmait naguère Louis Seilaz, le vin du Vully, rouge ou blanc, tient sa place dans la gamme des vins romands. Un joli vin clair, vivant, d'une saveur et d'un goût du terroir bien marqués ; un vin original comme le pays et ses habitants». Outre son chasselas produit depuis fort longtemps, le Vully se distingue par un «Traminer» capiteux et corsé, un «Freiburg» racé et fruité sans parler de son Pinot Noir, de son Riesling-Sylvaner, de son Pinot Gris ou encore de son Œil-de-Perdrix pétillant et élégant.

A Cheyres mûrit un vin sage et léger, au par-



Le Vully à l'heure des Vendanges

fum discret et pénétrant. «Il sourit de sa finesse, dit de lui André Bersier, car il désaltère». Les vigneron de Cheyres produisent essentiellement du blanc mais aussi un Gamay fort apprécié ainsi que, réussite assez exceptionnelle, un vin champagnisé joliment baptisé «Bouquet des Amis». Et nous n'oublierons point le «Coup de soleil», chaleureux comme le pays qui le voit naître et mûrir...

G. P.