



«Le vignoble des vins de Cheyres est le seul vignoble fribourgeois entièrement implanté sur le canton de Fribourg», explique Roland Pillonel, gérant de l'association des vigneron·ne·s broyard·e·s.

## D'UNE GÉOLOGIE UNIQUE NAÎT **un vin prisé**

◆ **Cheyres** La singularité est souvent un atout pour qui comprend la richesse de la rareté, à l'instar des vins de Cheyres. Rencontre aux pieds des vignes. ——— SOPHIE DÜRRENMATT



Photo Nicolas de neve

## J'AI ATTRAPÉ UN COUP DE SOLEIL

Outre les lieux qui invitent à la flânerie et à la détente en surplomb du lac, les vignes des vins de Cheyres permettent de déguster un somptueux chasselas bien nommé «Coup de soleil». «On imagine une conversation entre vigneron sous la tonnelle à l'heure de l'apéritif, l'un était peut-être un peu rouge (!), les autres le charrient et voilà parfois comment un nom peut se créer», sourit Roland Pillonel.

**I**l est parfois des endroits qui – allez savoir pourquoi – vous touchent un peu plus que d'autres. Des lieux qui vous emmènent dans une plénitude intérieure souvent rare à atteindre. Des espaces au premier abord anodins qui pourtant vous invitent doucement à comprendre le secret de leur sérénité. Le vignoble des vins de Cheyres est de ceux-là. Pourtant, avec ses dix hectares, il n'est de loin pas le plus impressionnant des vignobles suisses. «C'est même l'un des plus petits, détaille Roland Pillonel, gérant de l'association des vigneron broyards. Et pour sa dizaine d'hectares, ce sont en tout 25 vigneron qui s'affairent et aucun d'entre eux n'en vit financièrement. C'est une part de leur revenu annuel plus ou moins importante selon les parcelles, mais tous ces amoureux de la terre ont un métier. On parle ici de micro-viticulture en réalité.» Géomètre, menuisier, il n'est pas rare de voir s'activer les uns à côté des autres des professionnels d'horizons divers qui partagent ensemble une passion inconditionnelle pour la vigne.

### La force de la singularité

Or, les particularités de ce vignoble ne s'arrêtent pas là. «C'est le seul vignoble sur la rive sud du lac de Neuchâtel. De plus, la configuration géologique des lieux en forme de cirque permet une réverbération unique des eaux du lac qui se situe à quatre cents mètres à vol d'oiseau. Ajoutez à cette configuration unique une petite montagne (les Crottes de Cheyres, et non les Grottes de Cheyres!) protectrice, un sol composé d'argile et de molasse et vous obtenez la seule région du canton de Fribourg où pousse non seulement la vigne, mais aussi des abricotiers. En ce qui nous concerne, sur les dix hectares cultivés,

environ 60% sont des cépages rouges de pinot noir et de gamaret garanoir. Il y a environ 30% de chasselas et le reste se compose de chardonnay et de pinot gris.»

### Une rémunération à la qualité

Mais alors que peuvent produire 25 vigneron sur dix hectares? La question amuse notre hôte. «Pas moins de 80 000 litres de vin par année en moyenne, représentant 120 000 cols. Nous travaillons cinq cépages pour une dizaine de produits différents qui sont essentiellement commercialisés dans la région. Un bon tiers est vendu à Cheyres, entre les habitants, les restaurants et les touristes. Un autre tiers entre Yvonand – premier village vaudois à proximité – et Estavayer-le-Lac. Le dernier tiers dans divers canaux de distribution dont les magasins Coop. Il faut dire qu'il existe uniquement deux AOC dans le canton de Fribourg: le Vully et le Cheyres. Ils sont donc très prisés.» Or, comment garantir une qualité irréprochable? Là aussi notre hôte sourit. «C'est simple, on ne paie pas les vigneron au poids, mais uniquement à la qualité. Je m'explique: chaque vigneron reçoit des bacs de 500 kilos pour le raisin. Chaque bac est pressé et on en détermine le degré Oechsle de chacun. On calcule ensuite la moyenne. Ceux qui sont au-dessus touchent vingt centimes de plus par kilo, ceux en dessous de cette moyenne touchent vingt centimes de moins. Ce n'est pas plus compliqué que ça, et tout le monde fait de son mieux pour dépasser cette moyenne qui n'est pas connue à l'avance. C'est un travail quotidien pour l'excellence.» Une technique et une philosophie qui ont fait leurs preuves puisque les vins de Cheyres ne cessent de convaincre les amateurs d'excellents nectars. ●