



Du bois pour presque tous les rouges, qui y passent entre 11 et 40 mois, et des œufs en béton: pour être bio, la cave du Petit-Château n'en est pas moins en prise avec la technologie.



Sandrine, Fabrice et Stéphane (de g. à dr.): la fratrie a progressivement pris en main la destinée du domaine vulliéran en 2009.

© PHOTOS ERIC BERNIER

DES DOMAINES ET DES VINS

Cuvées en partage au Petit-Château

Treizième génération de Simonet à cultiver la vigne au Vully, Fabrice et Stéphane ont repris le domaine de Môtier créé par leur père Éric en 1975. Et l'ont poussé encore un peu plus haut – en biodynamie.

Même si le domaine appartient officiellement toujours à Éric Simonet, qui l'a fondé en 1975 et fait figure de visionnaire au sein de la profession – il a été l'un des tout premiers ingénieurs œnologues de Suisse –, il n'y a pas de roi au Petit-Château. Au contraire: avec la reprise de l'exploitation par les deux fils Fabrice et Stéphane, en 2009, le partage des responsabilités est devenu la norme, et le travail en famille un mode de vie. «J'en suis très fier, c'est une géométrie qui se perd dans la région, commente Fabrice Simonet, l'aîné. Mes parents, qui sont d'ailleurs encore actionnaires du domaine, sont actifs pour la vente et l'administration, et ma sœur Sandrine gère la comptabilité.» Comme tout, désormais, dans ce domaine niché entre le Mont-Vully et le lac de Morat, l'arrivée de la fratrie aux commandes s'est faite... naturellement: «Après

nos apprentissages de vigneron, Stéphane a fait l'École supérieure de viticulture, et moi la formation d'ingénieur œnologue à la Haute École de Changins, raconte encore Fabrice. Deux filières complémentaires, même si on ne s'est jamais concertés!» Complémentaires, encore, les stages effectués par les deux jeunes professionnels: Stéphane chez Mike Favre à Saint-Pierre-de-Clages (VS), puis en Autriche et en Afrique du Sud, Fabrice chez Rouvinez et Sierre (VS), avant de découvrir la Nouvelle-Zélande et l'Alsace – et avec elle la biodynamie, par le biais du domaine Jostmeyer, à Wintzenheim: «Trente hectares où la nature parle librement, et qui produisent des vins hors normes, tendus, vibrants, se souvient Fabrice. Je me suis dit: «C'est ce que je veux faire!»

La biodynamie, un pari réaliste
Pari tenu: les deux fistons ont entrepris de convaincre le père en menant des essais sur des parcelles à proximité de la maison, puis en étendant progressivement l'expérience. Et en 2016, l'ensemble du Petit-Château est passé en biodynamie; pour marquer le coup, les frangins ont invité quelques moutons à paître sur leurs parchets – plus pour l'image que pour leur efficacité, limitée. Le bio, un pari qui a séduit plusieurs domaines emblématiques du Vully, mais n'en est pas moins gonflé. «Nous avons beaucoup investi en matériel, et les rendements ont évidemment chuté», souligne Stéphane, responsable des vignes. À la cave, il a fallu casser la tirelire pour acquérir un filtre tangentiel; pour le

reste, la sobriété biodynamique est au cœur de la vision des Simonet: pas de levurage (ou alors un brouet maison, produit à partir d'une récolte précoce de sauvignon blanc); des rouges élevés sous bois (à une exception près) et des blancs en cuve qui se passent de sucre et de fermentation malolactique. Et c'est tout. «Le vin, ce n'est pas une sorte de cocktail, mais du jus de raisin fermenté et stabilisé», assène Fabrice, qui a travaillé dans de grandes entreprises vinicoles où copeaux et sirops sont la règle. «Nous ne sommes pas de doux rêveurs: on utilise le soufre, et on chaptalise en général les chasselas; mais nous voulons des vins authentiques, vinifiés avec raison, dont on soit fier.» Cette démarche exigeante a condamné le domaine à se fixer, encore plus, sur le créneau qui était déjà le sien du temps du père, Éric: le haut du panier. Un palmarès évocateur est là pour le prouver; ces derniers mil-

lésimes, les Simonet ont toutefois abandonné la compétition pour lui préférer la soumission de leurs vins à des dégustateurs de renom. C'est ainsi que René Gabriel, le «pape du vin» alémanique, a octroyé des notes élogieuses (respectivement 18/20 et 17/20) à leurs assemblages Initial et Associé. Mais avec ou sans note ou médaille, les vins du Petit-Château trouvent preneur sans difficulté. Y compris chez les restaurateurs (plus d'un tiers de leur clientèle!), parmi lesquels des grandes tables fribourgeoises ravies de mettre à la carte «leurs» vins, que certains redécouvrent avec fierté.

«On n'a jamais raison»
C'est le cas des quasi-indigènes traminer et freiburger, que le Petit-Château produit en respectant le strict cahier des charges de la «Charte Vully». Des plants introduits dans la région il y a soixante ans, que leur équilibre entre sucre et tension acide rend particulièrement appréciés aujourd'hui. Un héritage que les frères assument avec simplicité. Et avec ce même goût de l'échange et du partage qu'ils manifestent en tout – et qui a incité Fabrice à enseigner à Changins, mais aussi à s'impliquer au sein de l'Interprofession du Vully comme du comité des Junge Schweiz Winzer (Jeunes vignerons de Suisse). «C'est le partage qui nous fait avancer, évoluer, surtout en biodynamie. Rien n'est figé dans le marbre, on est tous sur le fil du rasoir. Et on n'a jamais raison, on n'a qu'une opinion.»

BLAISE GUIGNARD ■

+ D'INFOS www.lepetitchateau.ch

EN CHIFFRES

Le domaine, c'est:

- **Surface** 9 hectares au total, dont 4 en location; s'y ajoute l'équivalent de 2 en achat de raisin (issu exclusivement de l'AOC Vully).
- **Cépages cultivés** chardonnay, chasselas, freiburger, pinot gris, traminer (blancs, 50% de la surface totale); diolinoir, gamaret, gamay, merlot, pinot noir, syrah.
- **Encavage** environ 60 000 cols/an.
- **Spécialités** traminer, freiburger «Charte Vully»; assemblages Initial (épuisé), L'Associé, Trois Grappes, Prestige, etc.

À LA CAVE

Nous avons dégusté trois vins du domaine du Petit-Château



Freiburger 2014

Cépage Freiburg (ou Freisamer).

On l'aime Pour sa finesse d'expression.

Des parfums un brin exotiques évoquant l'ananas frais et la mangue ouvrent le bal avant d'inviter aux festivités toute une corbeille de fruits du verger à chair jaune, une fine touche florale et un zeste de rhubarbe. Le palais est marqué par l'élégance et une certaine délicatesse. Fin de bouche puissante, elle se conclut sur une subtile amertume.

On le sert Avec un filet de palée parfumé à l'aneth, une élégante terrine artisanale.

On le garde 2 à 3 ans.

On l'achète 20 fr. (prix départ cave).



Syrah 2014

Cépage Syrah.

On l'aime Pour ses superbes effluves évoquant les épices dès le premier nez! Le poivre fin explose littéralement. À l'aération, c'est un sublime mariage de petites baies noires, de cassis et de mûres, escorté de notes de réglisse qui viennent prendre le relais. La bouche, fraîche, vibrante, se caractérise par des tanins très fins.

On le sert Avec avec une focaccia, rucola et jambon de Parme, des grenadins de veau aux bolets.

On le garde 3 à 4 ans.

On l'achète 22 fr. (prix départ cave)



Assemblage L'Associé 2011

Cépages Merlot, cabernet sauvignon, diolinoir.

On l'aime Pour son indéniable pouvoir de séduction! Le premier nez se révèle intense, à l'aromatique complexe. Il s'ouvre sur une note toastée accompagnée de senteurs évoquant les végétaux secs et le tabac blond, il se poursuit sur un très beau fruit (pruneau) relevé d'effluves de sous-bois. La bouche se fait volumineuse, soyeuse dans son expression.

On le sert Aux côtés d'une côte de bœuf rôtie, ail et fleur de sel, une entrecôte parisienne.

On le garde 5 à 7 ans.

On l'achète 65 fr. (prix départ cave).

ÉRIC BERNIER ■