

A la découverte des terrasses de Lavaux

Le montagnard, nos voisins français diraient le montagnon, habitué des forêts de sapins et des chalets et pâturages, se voit toujours surpris de pénétrer dans un monde purement viticole. L'étalement des vignes, ou plutôt, dans la région qui nous intéresse, son exposition sur des coteaux abrupts, avec le puzzle infini des multiples parcelles, presque chacune retenue par un mur, apparaît étonnant, voire même un peu étrange. Ainsi l'on peut vivre de la vigne, et de celle-ci l'on peut surtout produire ces vins qui vous réjouiront tout au long de l'année.

Les vignerons ne le savent peut-être pas, mais le montagnard leur voue une admiration extraordinaire. Ils ont cette possibilité inouïe de transformer un jus sucré et collant, le mou, qu'il est aussi agréable parfois de déguster, trouble, presque épais, en un breuvage des dieux, riches de multiples goûts, mais surtout d'une limpidité extraordinaire. Elever votre verre et faites-y miroiter la lumière, c'est là un monde, ce sont là des couleurs admirables, c'est proprement magique. La transmutation a eu lieu. Le résultat est là, sous vos yeux, et puis bientôt sous vos papilles qui n'en reviennent pas.

Or donc, ces gens-là, travailleurs assidus, toujours à la tâche, qui ne dorment que d'un œil, tant la vigne réclame d'eux, ils ont cette possibilité inouïe, à partir d'un jus ordinaire, d'en faire une boisson universelle qui non seulement désaltère, mais aussi réjouit. Et qui plus est, alors que vous êtes en compagnie, car mis à part boire un vin de pays, et combien celui-ci peut-il être aussi un miracle sur le coup de midi, il ne convient pas, jamais, de boire une bonne bouteille en solitaire. Et l'on a débouchonné, et l'on a dégusté les premières gorgées – oublions qu'il aurait fallu laisser la bouteille ouverte au moins une bonne heure après son ouverture – et enfin l'on a rempli les verres pour justement les élever dans la lumière et découvrir cet émerveillement du vin. Santé, qu'on dit. Et cette lumière, voilà, bientôt, elle vous pénètre à votre tour tout entier, elle vous fait meilleur et vous offre soudain de comprendre que l'humanité, ça a quand même du bon ! Et qu'il n'y a pas rien que des filous par le monde – on parle ici naturellement des banquiers ! – mais aussi cette noble race des gens de la terre qui savent quant à eux véritablement ce qu'est le sens d'une vie. Produire le meilleur, aller au maximum de ses possibilités, et bien entendu, en récompense, quelque part, faire cet immense plaisir à d'autres d'apprécier ce que l'on a si bien su produire.

C'est beau, c'est grandiose. Et surtout cela vous donnerait l'envie à vous aussi de découvrir ces coteaux région par région, parcelle par parcelle. S'imprégner de cette terre si différente de celle que vous connaissez d'ordinaire, se repaître de ce paysage vraiment hors du commun, tandis que le lac est à vos pieds, et que là-bas, au-delà, il y a les montagnes de Savoie qui vous appellent elles aussi. Mais voilà, on ne saurait avoir plus de deux bras et de deux jambes, et sur cette terre, en somme, notre temps n'est que limité. Alors en conséquence il faut savoir se satisfaire, c'est-à-dire ne pas vouloir tout comprendre ni tout visiter. Il faut au

contraire apprendre à être simplement heureux d'une existence modeste et sans beaucoup d'éclat. Juste apprécier ce que l'on aime. Une étincelle, une étoile, comme ça, pendue au-dessus de vous.

Ce jour-là, c'était à Riex que nous sommes allés. Un village que nous avons traversé en hâte pour gagner, par une petite route d'une déclivité invraisemblable, la belle maison de la Fondation de l'Hôpital des Bourgeois de la Ville de Fribourg, cette construction sise au cœur même de ce splendide vignoble de Lavaux. Un seul point négatif, la journée était un peu grise, avec en conséquence que la belle couleur dorée des feuilles de la vigne – les vendanges étaient achevées - n'avait pas l'éclat qu'on lui aurait souhaité. Ni le lac non plus n'offrait sa plénitude de couleur. Et moins encore les montagnes de Savoie qui baignaient dans une brume un peu grise, un peu triste.

Mis à part cela, ce serait la découverte d'un vin extraordinaire, sauf erreur un Epesses pour lequel le prospectus dit : terroir, bouquet épicé, robuste, beaucoup de personnalité.

Le rouge, mélange de différents cépages non signalés sur l'étiquette, était par contre inférieur. A notre avis on ne saurait amener un rouge à sa perfection dans de simples cuves inox. Il lui faut du bois.

Une porte conduit du carnotset à la cave que l'on peut admirer au travers de la vitre. Ici donc aucun tonneau, mais des cuves en inox alignées les unes à côté des autres, un matériel de plusieurs millions de francs nous avouera le guide, avec lequel on peut faire un travail extraordinaire, puisque tout peut être contrôlé et même ventilé à partir de l'ordinateur central. Avec au final une qualité de vins blancs irréprochable, et à la clé des prix de tous ordres, cela faisant référence à la fête des vigneronns de 1999 ainsi qu'à diverses triennales, notamment de 2002, 2008, 2011 et 2014.

La reproduction ci-dessous du prospectus de présentation de la maison donnera plus d'informations.

Des abords de la belle et vieille bâtisse, rachetée en même temps qu'une première partie du domaine en 1362, c'est dire si tout cela est vieux et surtout ancré absolument dans ce territoire viticole, la vue porte sur toute cette partie du (ou de) Lavaux, avec, au-delà d'une crête boisée, non visible d'ici, Chexbres dominant la petite cité de Rivaz que d'aucuns connaissent très certainement tant l'endroit est charmant et attire.

Ce jourd'hui, selon ce qui a été dit plus haut, il n'est pas facile de faire des photos de qualité, ce gris régnant sur l'entier du paysage, éteignant les couleurs et rendant le tout un peu trop uniforme, situation qui vous laisse un rien insatisfait tout en vous obligeant à faire le vœu de revenir bientôt.

Bienvenue

A l'abri de la circulation, les sentiers viticoles de Lavaux offrent les premières fleurs du printemps, la tiédeur parfumée des soirées d'été, l'animation des vendanges et le miroitement du lac en automne, la beauté sévère d'un paysage d'hiver qui sait pourtant sourire au soleil.

Peut-on imaginer une balade sans quelques pauses ou même des étapes? Pintes, restaurants, caveaux et hôtels proposent les meilleurs remèdes contre la soif, la faim et la fatigue. Une porte accueillante peut même s'ouvrir sur la pénombre d'une cave. Il suffit de tomber à pic...



Cette carte figure non loin du lac à Cully.



Panneau du bord du lac, toujours à Cully. Le lac et le vignoble, unis pour le meilleur et non pour le pire.



Les vignes telles qu'elles se présentent depuis la maison du Domaine de Riex.





Des vignes partout.

*Les vins
de la Fondation de l'Hôpital
des Bourgeois de la Ville de Fribourg*



*Die Weine
der Stiftung des Burgerspitals
der Stadt Freiburg*



Tradition vigneronne depuis 650 ans

C'est en 1362 que les derniers seigneurs de Billens vendirent le **Domaine de Riex** à la Ville-Etat de Fribourg, celle-ci l'offrant ensuite à l'Hôpital de Notre-Dame, institution bourgeoise au service de la Cité.

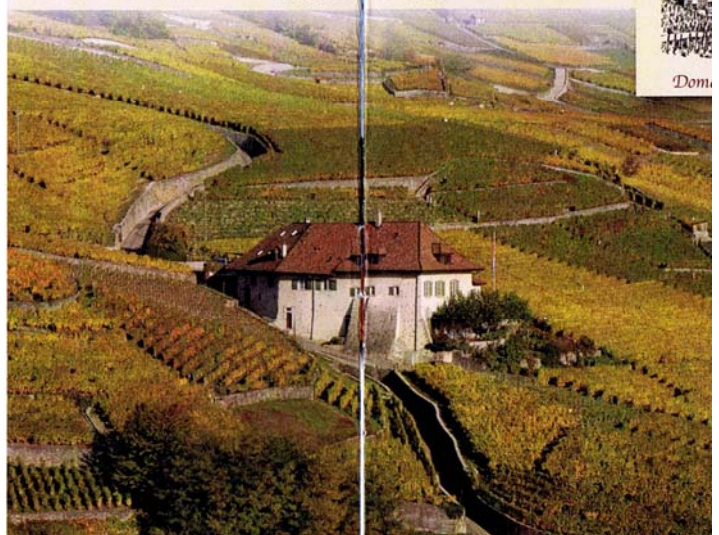
Ce patrimoine viticole s'étoffait au XV^e siècle par de nouvelles acquisitions et legs sur la commune de Riex, puis, durant le XV^e siècle, par l'achat du **Domaine de Béranges**, situé sur la commune de La Tour-de-Peilz.

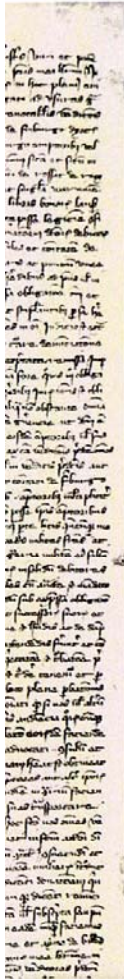
A la même époque, vinrent se greffer, grâce à un legs de l'apothicaire Hans de Pled, des vignes dans le **Dézaley** ainsi que quelques parchets du côté d'**Epesses**.

Encore arrondi par différents apports au cours du XX^e siècle finissant, la **Bourgeoisie de la Ville de Fribourg** propose aujourd'hui aux connaisseurs près de six hectares de pur bonheur viticole.



Domaine de l'Hôpital





Winzertradition seit 650 Jahren

Im Jahre 1362 verkauften die letzten Ritter von Billens das Weingut **Domaine de Riex** an den Stadtstaat Freiburg, dieser offerierte es an das Liebfrauenspital, burgerliche Institution im Dienste der Stadt.

Der Rebgbutbestand in **Riex** erweiterte sich im XV. Jahrhundert durch neue Erwerbungen oder Vermächtnisse, und danach während des XVI. Jahrhunderts durch den Kauf des **Domaine de Béranges** in La Tour-de-Peilz.

In der gleichen Epoche kamen Reben im **Dézaley** hinzu - dank dem Vermächtnis des Apothekers Hans de Pled - sowie einige Parzellen aus der Region **Epesses**.

Ende XX. Jahrhundert vervollständigten zusätzlich erworbene Parzellen die bestehenden Weingüter. Verteilt auf fast 6 Hektaren bietet die **Burgergemeinde Freiburg** den Weinliebhabern eine vorzügliche Kollektion an.



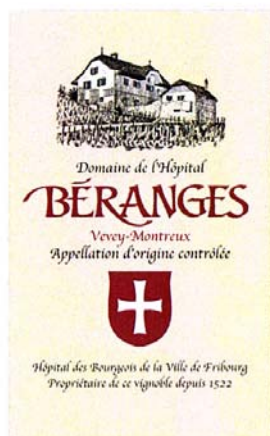
Domaine de Béranges



Nos vins produits dans le Pays de Vaud

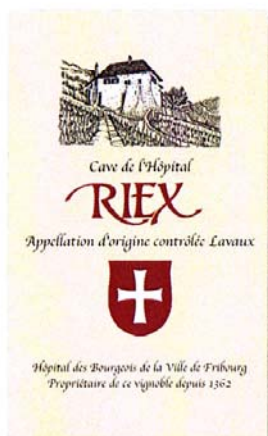
Nos vignobles sont cultivés par M. Martin Haab, vigneron médaillé lors de la fête des vignerons de 1999 ainsi que lors des triennales de 2002, 2008, 2011 et 2014.

Les blancs



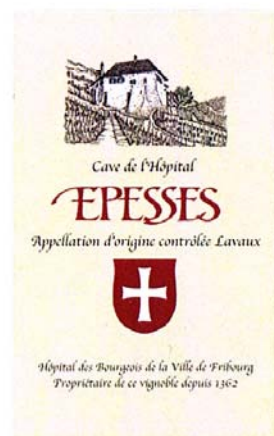
Subtil mélange d'odeurs fruitées.
Parfum qui évoque la citronnelle
et la menthe.

Subtile fruchtige Mischung.
Erinnert an Zitronenmelisse
und Minze.



De type fin et élégant, friand,
avec une note de fleur de tilleul.

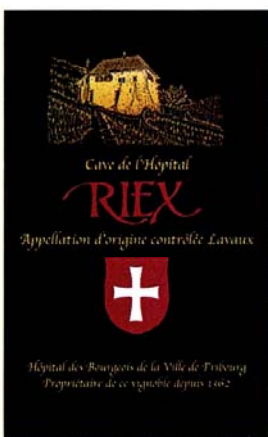
Fein und elegant, herrliche
Saftigkeit, duftet nach
Lindenblüte.



Terroir, bouquet épice,
robuste, beaucoup de
personnalité.

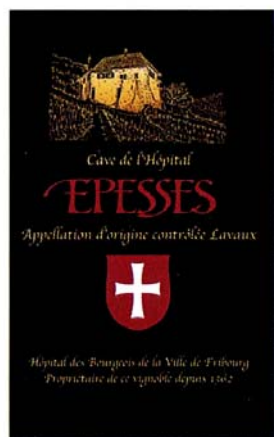
Süffig, robust und prall,
würzige Note, charaktervoll.

Les rouges



Structuré et fruité, arômes
de fraise et framboise.

Ausgewogene Struktur,
fruchtig, Erdbeer- und
Himbeeraromen.

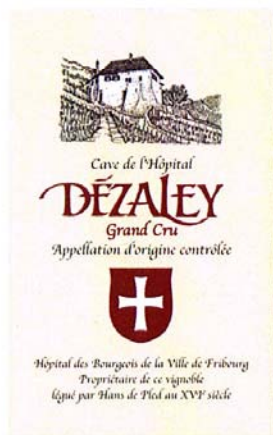


Robuste, petits fruits
des bois, tanins souples
et fondus.

Süffig, erinnert an rot-
und schwarzbeerige Früchte,
samtig, füllig und weich
im Tannin.

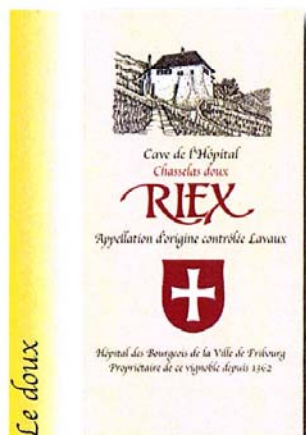
Unsere im Waadtland produzierten Weine

Gehegt und gepflegt werden die Weinberge von unserem Winzer Martin Haab, Medaillengewinner anlässlich der Fête des vigneronns im Jahre 1999 und an den Triennales in den Jahren 2002, 2008, 2011 und 2014.



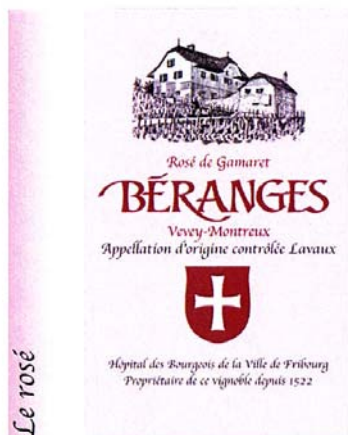
Vin racé, puissant, caractérisé par sa minéralité. Parfum rappelant le miel et les amandes.

Rassiger Wein, kraftvoll, tolle Mineralität, duftet nach Honig und Mandeln.



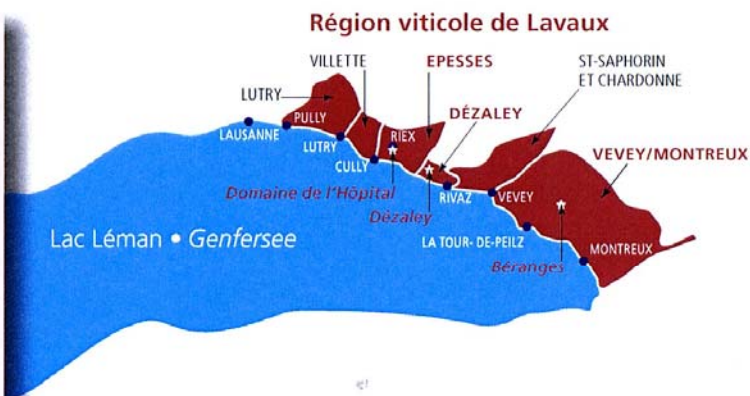
Riche et onctueux.

Edelsüss und vollmundig.



Arôme de fruits rouges, fruité, friand, souple.

Aromen von roten Früchten, fruchtig, rund, herrliche Saftigkeit.



Savoir-faire et cave high-tech

Une fois le raisin récolté, c'est notre ingénieur-œnologue, François Meylan, qui est chargé de le vinifier dans la nouvelle cuverie high-tech aménagée en 2011 au Domaine de l'Hôpital à Riex.

Compétences, savoir-faire et installations ultramodernes sont ainsi associés pour permettre à la Bourgeoisie de Fribourg de vous proposer des vins d'une qualité remarquable.



Cave du Domaine de l'Hôpital Riex

M. Beat Blatter, caviste,
conseiller en vin
Kellermeister, Weinberater
079 943 11 67
beat.blatter.BB@gmail.com

Fachkenntnis und High-Tech Weinkeller

Sobald die Weintrauben geerntet sind, werden sie von unserem Ingenieur-Önologen, François Meylan verarbeitet und zwar in unserem neuen High-Tech Weinkeller, den wir 2011 auf unserem Weingut in Riex eingerichtet haben.

Kompetenz, Fachkenntnis und ultramoderne Installationen sind somit vereint, damit Ihnen die Burgergemeinde Freiburg einen qualitativ beachtenswerten Wein anbieten kann.



Domaine de l'Hôpital Riex

M. Martin Haab, vigneron
Winzer
021 799 18 59

Le carnotzet du Domaine de Riex est disponible sur réservation.
Notre vigneron, M. Haab, vous y recevra volontiers pour une dégustation.

Das Carnotzet des Weingutes stellt zu Ihrer Verfügung und kann reserviert werden.
Unser Winzer, Herr Haab, empfängt Sie gerne für eine Degustation.



Vente à Fribourg

Verkauf in Freiburg



Magasin de la Rue des Alpes 14, Fribourg

Heures d'ouverture : mercredi et vendredi de 14 h à 17 h

Veilles de fêtes, fermeture à 16 h

Atteignable du lundi au vendredi par téléphone - 026 351 78 07

bourgeoisie@ville-fr.ch www.ville-fribourg.ch

