

# LES VIGNERONS DU VULLY S'ASSOCIENT

## ET DÉFINISSENT LES BASES QUALITATIVES DES CÉPAGES FREIBURGER ET TRAMINER DU VULLY



### CHARTRE VULLY

Les vignerons et encaveurs du Vully s'associent et définissent les bases qualitatives des cépages Freiburger et Traminer du Vully et acceptent les points suivants :

Valorisation et replantation de sélections massales de Freiburger et Traminer issues du Vully

Contrôle des vignes et des choix de culture avant les vendanges, encouragement à un travail proche de la nature

Production moyenne limitée à 6 dl/m<sup>2</sup>

Taux de sucre minimum de 87 °Oe

Raisin du Vully, vinifié et mis en bouteille au Vully après un minimum de 6 mois d'élevage sans contact avec le bois, pas d'utilisation de copeaux de bois

Renoncer à toute forme d'enrichissement, du moût ou du vin: pas de Chaptalisation

Coupage non autorisé

Vinification en vin sec, max 8 g/l de sucre résiduel

Dégustation de contrôle et constructive en cave par les professionnels

6 bouteilles peuvent être demandées chaque année aux encaveurs pour l'étude de la conservation des vins

Défendre l'esprit de la charte qui repose sur l'éthique et la confiance

L'Interprofession des vins du Vully se porte garante de cette Charte

Si les vins ne respectent pas la charte, ils seront nommés Gewürztraminer et Freisamer. Cette charte a été acceptée par l'Interprofession des vins du Vully en assemblée des délégués. Son comité a le droit de décider avant les vendanges d'année tardive une exception pour la chaptalisation.

### DÉFINITION DES CÉPAGES

La dénomination de ces deux vins ne se fait que par :

#### TRAMINER

*pour le cépage Gewürztraminer*

Arrivé d'Alsace, il a vu son nom raccourci par les vignerons du Vully étant donné la complication de la prononciation. Cette particularité a perduré et permet de distinguer ce vin toujours vinifié en blanc sec au Vully. Les noms des cépages doivent précéder la mention Vully, Appellation d'origine contrôlée.

#### FREIBURGER

*pour le cépage Freisamer (Sylvaner x Pinot gris)*

Obtenu à l'institut de recherche Freiburg im Breisgau en 1916, il a été rebaptisé Freisamer selon des conventions internationales de nomenclature.

Au Vully, son nom originel a été conservé étant donné son homonymie avec le nom alémanique des habitants du Canton de Fribourg. Actuellement, le Vully est la plus grande région de production de ce cépage en Suisse, voir dans le monde.

Ces deux cépages ont été amenés au Vully dans les années 1950 par Mr. Louis Chervet de Praz. Ils y ont trouvé une terre d'élection favorable à leur pleine expression aromatique grâce à une adéquation unique des sols de molasse et du climat lacustre que seul le Vully peut offrir.

Môtier, le 2 octobre 2013

### LES VIGNERONS DU VULLY

route Principale 69 1786 Nant  
026 673 18 72 [vin@vully.ch](mailto:vin@vully.ch)

[www.vully.ch/charte](http://www.vully.ch/charte)