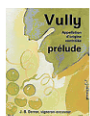




## Sélection de vins du Vully offerts par l'Association des vigneron·nes du Vully



### Chasselas Prélude, 2006

Fruité, subtil et gouleyant. C'est le vin d'apéritif et de convivialité.  
Domaine Jean-Bernard Derron - Route des Baumes 2 - 1786 Nant – [www.derronjb-vins.ch](http://www.derronjb-vins.ch)



### Freiburger, 2006, médaille d'or Expovina

Freiburger : croisement de Sylvaner et Pinot gris introduit au Vully en 1951, fait office de véritable spécialité locale. Cultivé sur deux parcelles au sol léger, calcaire et sablonneux. Vin blanc de caractère fruité, ample et légèrement épicé. En 2006, il est vendangé à 90°Oe avec un rendement de 60hl/ha.  
A. Derron et fils SA - Ruelle des vigneron·nes 1 - 1787 Môtier – [www.derronvins.ch](http://www.derronvins.ch)



### Pinot blanc, 2006, médaille d'or Expovina

0,16 ha plantés en 1974 sur sol léger et sableux. En 2006, il est vendangé le 28 septembre et subit une fermentation longue à basse température ainsi qu'un élevage sur lies fines avec bâtonnages réguliers.  
Cave du Château de Praz - François Chervet - Rue du Château 1 - 1788 Praz – [www.chateaudepraz.ch](http://www.chateaudepraz.ch)

### Pinot noir, 2006

En 2006, un rendement de 0,9kg/m<sup>2</sup> est obtenu. Une vinification en cuve avec 10 jours de macération. Vin tout sur le fruit (petites baies rouges).  
A. Schmutz et Fils SA - Route principale 136 - 1788 Praz – [schmutzvin@bluewin.ch](mailto:schmutzvin@bluewin.ch)

### Gamaret, 2006

En 2006, vendangé le 14 octobre à 84°Oe pour un rendement de 0,93kg/m<sup>2</sup>. Foulé-égrappé, macération traditionnelle en bac avec pigeage. Décuvé à 0°Oe.  
Cave du Château de Mur - Administration des vignes de l'Etat de Fribourg - Rue du Château 10 - 1787 Mur

## Sélection de vins de Suisse alémanique offerts par les producteurs



### Bernecker Riesling Sylvaner, 2006

Fermentation basse température sans FML. Bouquet fin, floral, attaque fraîche, corps fin et élégant.  
Weinbaugenossenschaft Berneck - Rathausplatz 7 - 9442 Berneck (SG) – [www.wein-berneck.ch](http://www.wein-berneck.ch)



### Pinot blanc, 2006, diplôme d'or Expovina

Raisins surmaturés en 2006, clarification par flottation, fermentation à basse température (12-14°C), sans FML. Bouquet fruits mûrs, corps riche et harmonieux.  
Rötiberg Kellerei, Dorfstrasse 141 - 8217 Wilchingen (SH) – [www.roetiberg.ch](http://www.roetiberg.ch)



### Pinot gris, 2006, "Raihalde"

Macération préfermentaire à froid, pressurage doux, vinification avec FML, élevage sur lies avec bâtonnages. Bouquet fin, de miel, d'amandes et de fleurs, vin corpulent.  
Lukas Baumgartner - Dorfstrasse 37 - 5306 Tegerfelden (AG) – [www.baumgartner-weinbau.ch](http://www.baumgartner-weinbau.ch)



### Rauschling Fumé, 2006

Cépage du canton ZH. Macération préfermentaire, pressurage doux, clarification par flottation. FA à basse température en double pièces, FML et élevage sur lies, bâtonnages durant 9 mois. Bouquet plein, note de vanille et de miel. Corps riche et gras.  
Winzerkeller Strasser - Nadine Strasser - Dorfstrasse 75 - 8248 Uhwiesen (ZH) – [www.wein.ch](http://www.wein.ch)



### Pinot noir, 2006, Auslese

Macération fermentaire classique et vinification traditionnelle. Note de fruits rouges, corps puissant et harmonieux.  
Obrecht Weine – Jürg Obrecht - Ausserdorf. 14 - 7307 Jenins (GR) – [www.obrecht-weine.ch](http://www.obrecht-weine.ch)