



Schwache Erträge begünstigen jedoch die Qualität und entsprechen der heutigen Tendenz, wonach bei der Produktion in erster Linie Wert auf gute Qualität gelegt wird.

MIT EINER ERNTE VON 950 g/m² ERREICHTE DER CHASSELAS 72°Oe.

Eine Grosszahl der Winzer ist bemüht, anstelle von Quantität gute Qualität zu erreichen.

Der Pinot noir erstaunte mit 92°Oe bei einer Ernte von 770 g/m².

Nicht zu vergessen der Freiburger mit sogar 96°Oe.

Nach den aussergewöhnlichen klimatischen Verhältnissen des Jahres 2003 hinterlässt auch der Jahrgang 2004 einen starken Eindruck.

Die Weine sind ausgeglichen, die Aromen intensiv und komplex.

DIE LEIDENSCHAFT, welche die Weine 2004 während der langen Monate der Vinifikation und Pflege bei den Winzern auslöste, wird sich auch auf die Kunden übertragen und sie mit Freude erfüllen.

NEUE SORTEN IM REBBERG

In den vergangenen Jahren haben die Rebberge des Vully in der Bepflanzung grosse Veränderungen erfahren.

Die Chasselasbepflanzungen, welche mit mehr als 75% im Vully dominierten, sind heute auf 60% reduziert wurden.

Nachstehend eine Zusammenstellung der Rebsorten auf den 103 Ha des Freiburger Vully:

Chasselas	62 Ha
Pinot noir	23 Ha
Gamaret	2,8 Ha
Pinot gris	2,6 Ha
Garanoir	2,5 Ha
Traminer	2,1 Ha
Chardonnay	1,6 Ha
RieslingXSylvaner	1,3 Ha
Gamay	1,1 Ha
Freiburger	1,0 Ha

Die andern Sorten sind Besonderheiten und eher selten: Pinot blanc, Sauvignon blanc, Cabernet-Sauvignon, Diolinoir, Viognier, Merlot, Syrah, Cabernet Franc....

SELEKTION DER WEINE DES VULLY

Anlässlich der "Sélection des vins du Vully" werden diejenigen Weine bestimmt, welche die Region an internationalen

Wettbewerben vertreten und in den Führern (Hachette, etc.) aufgeführt sind.

Von all den vorzüglichen Weinen werden nur die Besten von den Besten auserwählt.

BEI DER DEGUSTATION handelt es sich um eine Blinddegustation, welche sich nach den Richtlinien der Vereinigung der Schweizer Oenologen richtet und identisch ist mit den grossen internationalen Degustationen.

ERSTMALS WAREN an der diesjährigen Selektion auch die Weine von Cheyres und dem Waadtländer Vully vertreten.

HIER DIE RESULTATE der ausgezeichneten Weine:

CHASSELAS

- L'origine 2004, Etienne und Gérard Javet in Lugnorre
- Prélude 2004, Jean-Bernard Derron in Nant
- Chasselas 2004, Jean-François Biolley in Môtier

PINOT NOIR

- Sang des Bourguignons, A Schmutz et Fils in Praz
- Vieux Moulin, A Derron et Fils in Môtier

SPÉCIALITÉS BLANCHES

- Freiburger 2004 de Jean-Daniel Chervet in Praz
- Pinot blanc 2004, François Chervet in Praz

SPÉCIALITÉS ROUGES

- Réserve des Bourgeois 2003, Cru de l'Hôpital in Môtier

Diese Weine haben die Ehre, den Vully am nationalen Concours zu vertreten und sich mit den 2000 besten Weinen der Schweiz zu messen.

FÜR « GUIDE HACHETTE 2006 » SIND DIESE WEINE SELEKTIONNIERT:

- Chasselas 2004 von Jean-Daniel Chervet
- Pinot noir « Sang des Bourguignon » 2004 von A. Schmutz et fils.

Internet: www.vin-vully.ch

