

A. Derron & fils, Môtier

INTERVIEW: MANUELA HAUPT, DIRECTRICE, HÔTEL-RESTAURANT MONT-VULLY, AVEC CHRISTOPHE DERRON, A. DERRON & FILS, MÔTIER

Qu'est-ce qui vous fascine au métier de vigneron ?

Je suis émerveillé de pouvoir accompagner le vin du fût au verre. A chaque fois, je me rends à nouveau compte que le vin à sa propre vie. Mon travail consiste à m'adapter à la nature, et non le contraire.

Le Vully, comment avez-vous choisi ce petit bout de terre ?

Le sol et le climat doux, influencé par les lacs de Morat et de Neuchâtel, se prêtent au développement de la vigne.

Quel vin de notre carte emmèneriez-vous sur une île perdue ?

Le Sauvignon blanc, car c'est un vin rare au Vully, fuité et léger et qui convient parfaitement au plat de poissons.

Was fasziniert Sie am Winzer-Beruf?

Mich fasziniert es, dass ich den Wein vom Fass bis ins Glas begleiten kann. Dabei erfahre ich immer wieder, dass der Wein ein Eigenleben hat. Meine Aufgabe besteht darin, mich der Natur anzupassen, nicht umgekehrt.

Warum hat sich ausgerechnet der Vully dem Weinbau verschrieben?

Der Boden und das milde Klima, geprägt durch den Murten- und Neuenburgersee, bieten ideale Voraussetzungen dafür.

Welchen Wein von unserer Karte würden Sie auf eine einsame Insel mitnehmen?

Der Sauvignon blanc weil er selten ist und fruchtig und leicht schmeckt und deshalb gut zu Fischgerichten passt.



A. Derron dans sa cave de vins
A. Derron in seinem Weinkeller



Vue des vignobles sur le lac de Morat
Blick vom Rebberg auf den Murtensee

Sur notre carte des vins: Auf unserer Weinkarte:

- ♦ Chasselas Sél. Bataille de Morat
- ♦ Sauvignon blanc
- ♦ Rosé du Vully
- ♦ Pinot Noir
- ♦ Le Carré Noir