

Le servagnin fête

Le cépage de Saint-Prex en profite pour en faire son année

David Moginier Textes

Comme le dit bien Robert Cramer, président de Swiss Wine Promotion, «pour vendre un vin, il faut à la fois qu'il ait une histoire à raconter et qu'il soit moderne». Deux qualités qu'ont défendues les sauveurs de ce cépage qu'on appelait à l'époque «pinot de Saint-Prex», avant qu'il ait failli disparaître. Cette année, donc, le servagnin, sous sa dénomination actuelle, fête les 600 ans de son arrivée dans la commune de La Côte à travers diverses manifestations et produits dérivés (*lire encadrés*).

Car c'est en 1420 que Marie de Savoie, épouse d'Amédée VIII, vient à Saint-Prex pour fuir la peste qui sévissait à Chambéry. Enceinte, celle qui avait déjà perdu trois enfants veut protéger son futur bébé. Et Marguerite naît en août. Pour remercier la population de son formidable accueil, celle qui est aussi fille du duc de Bourgogne offre des plants de sa précieuse vigne à la commune. Selon ses défenseurs, ce pinot noir est le premier à être arrivé en Suisse, où il essaima sous divers noms, de pinot de Saint-Prex à salvagnin, servignin, sauvignier, servagnin, etc.

Un vin noble

Ce cépage donne le vin des bourgeois face à la mondeuse noire, plus rustique, qui prospérait en terre vaudoise. Mais le phy-

Quand Raoul Cruchon, alors président des Vins de Morges, a découvert ce cépage, il a flairé la bonne affaire. L'association de promotion dépose la marque, édicte un règlement précis aux producteurs pour garder à ce vin une qualité précise. Rendement à la vigne, élevage en barrique, dix-huit mois avant la mise en vente, le 1^{er} avril, visites des parcelles et des caves par des commissions, dégustation d'agrément sont des composantes strictes avant de pouvoir apposer l'étiquette unique sur les bouteilles.

20 producteurs

Aujourd'hui, 37 parcelles sont plantées, dont la vendange de certaines passe en pinot noir non spécifique. La vingtaine de producteurs (en constante augmentation) a sorti 28 000 bouteilles du dernier millésime. Et elle compte sur cette année du 600^e pour promouvoir encore plus le porte-étendard des vins de l'appellation.

Mais quelle est sa spécificité par rapport aux autres sélections de pinot noir connues en Suisse, une cinquantaine? «Il a surtout ce côté un peu plus rustique qui le marque, comme le cornalin en Valais, explique Raoul Cruchon. Il a une hypersensibilité au terroir et il s'exprime au mieux sur des terres d'argile pour l'horizontalité, pour l'épaisseur du vin, et sur du calcaire pour sa verticalité.» Pour l'organisateur des festivités, le niveau a beaucoup progressé depuis les premiers millésimes sortis.

Et Jean-François Crausaz, président de la marque, relève aussi la dynamique que

