



Côtes de
l'Orbe

Soleil de Minuit

On a vu que, jusqu'au début du XVI^e siècle, Echallens, Orbe, Grandson et leurs environs dépendaient, depuis la fin du Royaume de Bourgogne, de seigneurs francs-comtois et, notamment, du prince d'Orange, Louis de Chalon-Arlay, dont les Etats avaient pour capitale Nozeroy, mais qui fit d'Orbe l'une de ses résidences préférées, où il avait une cave bien pourvue; il suivait avec sollicitude les vignes qu'il possédait dans la contrée. Il était donc normal qu'il tentât d'y implanter les cépages qui donnaient les meilleurs vins pour la région, c'est pourquoi il y planta le cépage du **Petit Salvagnin**.

Mais qu'est-ce donc que ce **Petit Salvagnin** exactement? Pour le découvrir, il faut remonter loin dans le temps, jusqu'à Marie de Bourgogne, fille du duc de Bourgogne Philippe II le Hardi et épouse d'Amédée VII, premier duc de Savoie. Séjourant souvent à Morges, Marie, en digne fille de son père, qui avait fait interdire en Bourgogne et en Savoie le "Gamez" qu'il trouvait détestable pour le remplacer par le Pinot Noir, aurait également planté les premiers ceps de **Pinot Noir**, appelé **Savagnin Noir**, **Salvagnin**, ou encore **Servagnin**. En 1419, fuyant une épidémie de peste, Marie de Bourgogne chercha refuge à Saint-Prex, qui dépendait non pas des Savoyards, mais de l'Evêque de Lausanne. En signe de gratitude, elle offrit aux habitants de Saint-Prex des plants de son précieux **Servagnin**, qui depuis lors s'est appelé "**Salvagnin de Saint-Prex**".

Ce **Salvagnin de Saint-Prex**, une très vieille sélection du **Pinot Noir** donc, s'était parfaitement acclimaté sur La Côte et dans la région des Côtes de l'Orbe et produisait des vins d'une grande complexité. Ses inconvénients: il était particulièrement sujet aux maladies et avait une productivité faible. Trop faible, estimèrent les vigneron au début du XX^e siècle qui le remplacèrent progressivement par du Gamay (Philippe le Hardi s'en est probablement retourné dans sa tombe...).

En 1949, la dernière vigne de **Petit Salvagnin de Saint-Prex** fut sacrifiée au profit d'une gravière. Mais le jeune Werner Kaiser, qui avait eu la charge d'arracher la vigne, en conserva quelques ceps pour les planter dans son jardin. Les années passèrent. En 1978, Werner Kaiser, qui n'avait guère d'intérêt pour la viticulture, rencontra un spécialiste de Marcelin à la recherche du vieux Salvagnin et lui offrit, pour son plus grand bonheur, le seul et unique plant qui avait survécu dans son jardin. On acclimata des greffons de ce cépage à Saint-Prex, puis dans d'autres communes de la région, garantissant ainsi la survie de ce vin chargé d'histoire, qui se fait désormais appeler Servagnin, afin de le distinguer du Salvagnin actuel qui désigne un assemblage de Pinot Noir et de Gamay.

Soleil de Minuit

Petit Salvagnin, variété de **Pinot Noir** peu productive, introduite dans les Côtes de l'Orbe au XVI^e siècle par les seigneurs francs-comtois.

Le Petit Salvagnin se démarque par sa grande complexité aromatique et ses tannins soyeux. Au nez, il développe des notes fruitées et épicées bien soutenues; quant au palais, il le flatte par son ampleur veloutée et sa belle élégance.

Soleil de Minuit

Petit Salvagnin, variété de **Pinot Noir** peu productive, introduite dans les Côtes de l'Orbe au XVI^e siècle par les seigneurs francs-comtois.

Le Petit Salvagnin se démarque par sa grande complexité aromatique et ses tannins soyeux. Au nez, il développe des notes fruitées et épicées bien soutenues; quant au palais, il le flatte par son ampleur veloutée et sa belle élégance.

élevé en barrique