

Renaissance du servagnin

Porté sur les fonts baptismaux le 4 avril, le servagnin de Morges, enfant de l'APAMO (Association pour la promotion de l'appellation Morges d'origine), peut s'enorgueillir d'une longue et prestigieuse ascendance. Preuve en est que c'est Marie de Bourgogne que le président Raoul Cruchon a remerciée en priorité dans l'homélie prononcée à la Couronne, établissement qui abrite un restaurant au nom de servagnin où sont mis en valeur les produits du terroir.

Ce serait Marie de Bourgogne qui, vers 1420, aurait apporté quelques plants de ce cépage de pinot noir dans la région morgienne pour la remercier de son hospitalité. Cépage qui, en raison de la qualité de son vin, s'est répandu dans le canton sous le nom de salvagnin.

Mais, au début du siècle passé, les vignerons lui ont préféré des cépages plus productifs. La culture du salvagnin s'est raréfiée au point de disparaître complètement dans les années soixante. Le nom de salvagnin est alors repris pour désigner les rouges vaudois, tous cépages confondus.

Si le servagnin (synonyme de salvagnin) n'a pas disparu, c'est à deux Saint-Preyards qu'il le doit: Werner Kaiser et Pierre-Alain Tardy. «Tu es le Noé du servagnin!» dit Raoul Cruchon en s'adressant à Werner Kaiser qui, «dans un réflexe salutaire», a sauvé quelques plants de la dernière vigne de servagnin. Plants qu'un «moine cistercien», Pierre-Alain Tardy, s'est employé à multiplier. Et l'APAMO a choisi de faire du servagnin le produit phare de l'appellation.

«Le servagnin est une œuvre collective, souligne Raoul Cruchon. Cette démarche a aussi pour objet de faire avancer la profession dans notre région. Obliger les vignerons à vinifier en barriques, c'est les obliger aussi à repenser leurs méthodes, à découvrir de nouvelles techniques, et cela peut jouer les détonateurs pour d'autres cépages ou d'autres cuvées. Cette démarche oblige à être ambitieux. Ambition qui manque souvent chez le vigneron vaudois. L'étiquette commune est aussi une nouveauté qui montre clairement la volonté des vignerons de Morges de progresser ensemble.»

Gilbert Hermann