

# echos

Journal d'entreprise de la Vaudoise Assurances

Enquête de satisfaction – des indicateurs au vert! pages 6–9

Le sport sauce Vaudoise pages 16–17

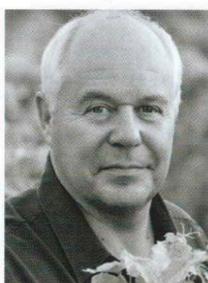
Simple et sécurisants, les nouveaux micro-produits de la Vaudoise pages 32–33



# Le Domaine Henri Cruchon: respecter la vigne pour révéler les goûts

Depuis des générations, la famille Cruchon à Echichens voue une passion sans limite à ses vignobles. La culture à la main, le recours à la Biodynamie sont autant d'égards envers la nature et ce qu'elle peut offrir. Tour du propriétaire avec notre client, Raoul Cruchon.

Paola Tirelli (PTL),  
coordinatrice département réseaux de vente



Raoul Cruchon (RC),  
viticulteur à Echichens

**PTL – Votre domaine bénéficie d'une grande notoriété. Parlez-nous de son histoire.**

RC – Jusqu'au milieu du siècle dernier, la vigne était cultivée par des agriculteurs-vignerons, car les bêtes étaient indispensables à la viticulture. C'était le cas de mon arrière-arrière-grand-père. Le métier de vigneron est devenu une activité en soi dans les années 50–60 grâce à la mécanisation. C'est à cette époque que mon grand-père, co-fondateur de la Cave des Viticulteurs de Morges – aujourd'hui Uvavins – devint vigneron indépendant. Le Domaine Henri Cruchon, tel que nous le connaissons aujourd'hui, a été fondé par mon père en 1976. Mon frère Michel et moi-même l'avons repris il y a deux ans et ma fille Catherine nous a maintenant rejoints.

Actuellement, nous procédons à l'encavement de 112 parcelles, réparties sur 22 communes. Notre assortiment compte 35 vins. Outre la qualité de notre production, nous veillons à proposer une gamme de prix répondant aux souhaits de tous les publics. Nous commercialisons nos vins dans toute la Suisse: 80% de la production va à des particuliers et 20% sont répartis à parts égales entre la restauration et les grandes surfaces. Cette année, nous avons également exporté au Japon. Ce pays revêt un grand intérêt pour nous en raison des mentalités et de sa gastronomie. Par exemple, les sushis se marient très bien avec le chasselas. La Chine et les Etats-Unis sont aussi des pays vers lesquels nous souhaitons nous tourner à court terme.

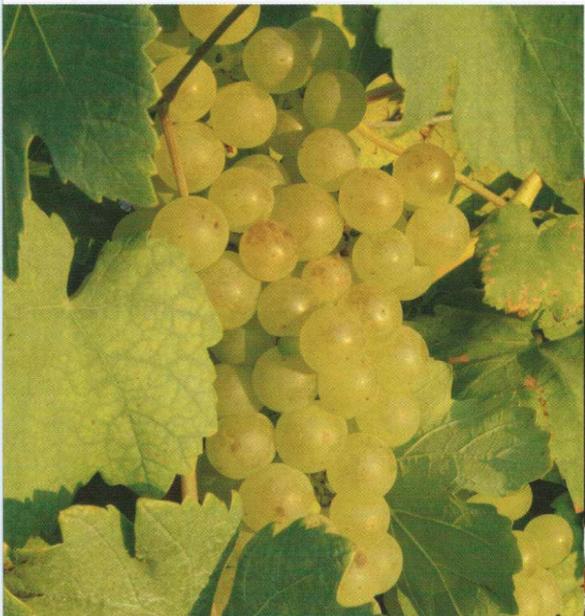
**PTL – Comment vous répartissez-vous les rôles au sein de la famille?**

RC – Mon père Henri tient le magasin à Echichens. La partie viticole et la logistique sont confiées à mon frère Michel. Catherine, ma fille, et moi-même nous chargeons de l'œnologie, du marketing et de la vente. Mon épouse et ma belle-sœur collaborent quant à elles à l'administration du domaine. Trois personnes à plein temps viennent renforcer l'équipe familiale, rejointes en été et durant les vendanges par le personnel auxiliaire. C'est un travail d'équipe et nous sommes heureux de compter sur les compétences de chacun.

**PTL – Vous recourez à la Biodynamie pour cultiver vos vignes. De quoi s'agit-il?**

RC – La Biodynamie est un enseignement du philosophe Rudolf Steiner datant de 1923. Cette méthode prône une production agricole de qualité, sans engrais ni produit chimique. Elle tient compte des rythmes du végétal, lui-même influencé par les rythmes solaire, lunaire, planétaire et zodiacal. Pour le reste, la vigne est soignée par des préparations d'origine minérale, végétale et animale dans une logique proche de l'homéopathie.





**PTL – Votre vignoble est-il entièrement cultivé de cette façon?**

RC – Sur les 42 hectares que nous encavons, 30 sont en Biodynamie, soit le plus grand domaine de Suisse. Notre collection Sideris est d'ailleurs labellisée Demeter, garantie d'une production en Biodynamie. Pour recourir à cette méthode, nous avons créé une communauté agricole avec d'autres vigneron. Nous partageons ainsi les différentes étapes de la culture, puis l'ensemble de la récolte est acheminé à notre domaine. Permettre au vin de s'exprimer, révéler son goût, voilà ce qui nous a poussés vers la Biodynamie. Et le résultat est à la hauteur de nos espérances!

**PTL – Y-a-t-il un vin dont vous êtes particulièrement fier?**

RC – Les vins qui font notre fierté sont ceux qui nous ont donné le plus de travail! Comme Le Mont de Vaux, un Grand Cru Chasselas en Biodynamie. Cet ancien terroir viticole a été dédié à l'agriculture après la crise phylloxérique (maladie de la vigne) avant d'être reconverti en zone viticole il y a une trentaine d'années. En raison du sol considérablement enrichi par l'agriculture, il a fallu redoubler d'efforts pour permettre à ce chasselas de s'exprimer. Car un vin est bon si la plante est saine dans un sol sain! Dans le même esprit, je citerai encore le Grand Cru Champanel, situé juste au-dessous de notre village, et le Clos des Abbesses.

**PTL – Que dois-je faire pour devenir propriétaire de l'un de vos ceps?**

RC – L'association Vins de Morges répondra très volontiers à votre souhait. Pour une durée de dix ans, votre cep sera entretenu par le vigneron et muni d'un écriteau portant votre nom. Et bien sûr, symbole de votre récolte, une bouteille personnalisée vous sera livrée chaque année durant cette période.

**PTL – Quelques mots sur la Vaudoise?**

RC – Voilà déjà 40 ans que nous sommes clients de la Vaudoise. La fidélité et l'honnêteté sont pour nous des vertus prioritaires. A la campagne, nous aimons les relations directes, de confiance. Toutes ces qualités, nous les avons trouvées auprès de la Vaudoise, toujours présente lorsque nous avons besoin d'elle.

**Plus d'informations sur: [www.henricruchon.com](http://www.henricruchon.com)**



La famille Cruchon. De gauche à droite: Michel, Anne, Raoul, Henri, Catherine et Lisa