

Journal et région de Morges

Fondé en 1894

vigne & vins

Dégustation
Conseils
Rencontre

Ces crus qui tutoient les sommets

Par Joan Placade

RÉCOMPENSES | RÉGION PRIMÉE

Souvent primés dans les concours suisses, certains vins du district accèdent désormais à une reconnaissance internationale. Le fruit d'un travail qualitatif sur plusieurs décennies.

«**E**n 25 ans, la hausse de qualité des vins morgiens a conféré à l'appellation une notoriété indéniable. Avant, ils étaient plus méconnus, par rapport aux Féchy ou Mont-sur-Rolle, mais aujourd'hui la situation évolue», estime Nicolas Joss, directeur de l'Office des vins vaudois, en charge de la promotion des vins du canton. Signe du changement, la Sélection des vins vaudois a cette année distingué premiers prix ex aequo dans la catégorie «rosés», un gamay de Jean-Daniel Coeytaux à Yens et un assemblage gamaret-garanoir chez Uvavins. Soit deux vins du district.

Au-delà de la qualité des terroirs, c'est la patte du vigneron ou de l'encaveur qui est maintenant valorisée: «Le travail réalisé par Jean-



La famille Cruchon, d'Echichens, a eu les honneurs du fameux critique Parker pour son Pinot noir «Raissezaz», qui a obtenu une note de 93 sur 100. Haenni

François Crausaz chez Bolle ces dernières années est reconnu régionalement, nationalement et même internationalement. Même si le raisin est parfois récolté ailleurs, c'est le savoir-faire morgien du chef de cave qui est apprécié», précise Nicolas Joss. De fait, la Licorne blanche, ainsi que le «Larmes de licorne» de Bolle ont tous deux obtenu une médaille d'or l'an dernier à Vinalies à Paris. Une reconnaissance internationale loin d'être isolée. Chez Uvavins, où l'on encave la majeure partie des 600 hectares cultivés sur le district de Morges, le

Influence claire

«Au moment de Noël, les commandes ont afflué, explique Raoul Cruchon. Un client habituel m'a appelé et m'a demandé si sa demande était bien confirmée. C'est là qu'il m'a appris que le Raissezaz venait d'obtenir 93 chez Parker».

Plus que la note, c'est le commentaire du guide qui donne à Raoul Cruchon le sentiment que son vin a été compris. «Le Raissezaz, c'est un aristocrate. Toujours élégant, réservé». L'œnologue apprécie le pinot noir qui laisse le terroir s'exprimer et confère au Raissezaz droiture et retenue, à l'opposé des vins de concours plus végétaux. «Le pinot noir a besoin du calcaire pour l'élégance et de l'argile pour l'épaisseur. Il valorise le terroir, mais c'est une diva capricieuse. La moindre erreur en vinification ne se récupère jamais» précise-t-il.

doral de la maison a également obtenu la médaille d'or au même concours en 2011, avec des conséquences directes en termes commerciaux: «Cette distinction a permis à notre doral d'être référencé par la Société des alcools du Québec, l'importateur agréé sur place. Depuis, nous recevons des commandes chaque année, à 25 dollars canadiens la bouteille», explique Thierry Walz, directeur d'Uvavins.

De nouveaux marchés pour les vins morgiens qui s'exportent traditionnellement en Allemagne et de façon plus surprenante au Ja-

pon. En effet, le chasselas, qui représente deux tiers de la production, se marie très bien avec la cuisine japonaise comme l'analyse Raoul Cruchon, à Echichens: «Les Japonais ont une conception de la cuisine très épurée, c'est pourquoi le chasselas voyage bien là-bas. Il est assez neutre et ne s'impose pas. Il n'a pas la violence aromatique d'un sauvignon, ni la violence structurelle d'un chardonnay».

Retombées directes

Pourtant chez les Cruchon, c'est le Raissezaz 2012, un Pinot Noir, qui a obtenu en décembre 2014 la consécration. Avec l'excellente note de 93 sur 100, le guide américain de référence Parker en fait un des meilleurs vins suisses de sa catégorie. Cultivé sur 0,8 hectares à Echichens, les 3000 bouteilles du cru 2012 sont déjà écoulées et après 18 mois en barrique, le 2013, très prometteur, sera présenté à Arvinis.

Plus globalement, la distinction a eu d'ailleurs des retombées sur l'ensemble de la production de l'encaveur, à l'international mais avant tout en Suisse. Le premier marché pour les vins vaudois reste la Suisse alémanique qui absorbe plus de 50% de la production. «Seul 1% des vins suisses est exportés», rappelle Thierry Walz d'Uvavins. En effet, les nombreuses petites exploitations (12 hectares en moyenne sur le district) et la grande variété de cépages empêchent de proposer en quantité un produit homogène. D'où une spécialisation haut de gamme à l'exportation, à destination de cavistes et de particuliers, un segment sur lequel les progrès réalisés permettent de rester confiant. |