

## Servagnin de Morges 2011

# Un label de qualité

Pinot Noir identitaire de la région de Morges, le Servagnin est devenu en une décennie une marque forte, commercialement rentable et symbole d'un lieu de production en plein essor. La dégustation du millésime 2011 prouve que cahier des charges sérieux et qualité vont de pair.

**Dégustation:** Yves Paquier, Jean-François Crausaz, Alexandre Truffer **Texte:** Alexandre Truffer

Derrière la bouteille noire et rouge signée d'un S reconnaissable entre tous, se nichent des Pinot fruités et élégants affichant une qualité régulière. Lors de la dégustation des Servagnin de Morges 2011 qui a eu lieu au Domaine du Plessis, seuls deux des quatorze producteurs, qui n'avaient plus aucun flacon en stock, n'ont pas participé à la dégustation. Comme le précise Jean-François Crausaz, président de la commission Servagnin: «2011 fait partie des beaux millésimes. Nous avons pu récolter des raisins qui offraient une belle maturité.» Pour savoir si le 2012 sera aussi intéressant, il faudra patienter jusqu'au 1er avril, date minimum de commercialisation de ce Pinot, traditionnellement présenté à Arvinis, qui connaît un élevage minimum de seize mois. Parmi les autres points essentiels de la charte qui régit la culture et la vinification de ce vin, citons: des vignes plantées de Pinot Noir Salvagnin de Saint-Prex, un rendement maximum de 50 hectolitres par hectare, un sondage minimum de 82° Oechsles à la vendange, un élevage de seize mois au minimum dont neuf en fûts de chêne, un coupage limité à 5%, un passage devant une dégustation de certification composée de dégustateurs extérieurs, l'utilisation d'un habillage strictement réglementé et l'obligation de respecter un prix de vente minimum de 18 francs. Au final un cadre strict, une qualité homogène et la preuve que des exigences élevées se traduisent par une valorisation commerciale intéressante puisque les 17000 bouteilles du millésime 2011 ont presque toutes trouvé preneur en quelques mois.

### La dégustation

Les producteurs de la marque commerciale Servagnin de Morges ont été invités à présenter les vins du millésime 2011 ayant été adoubés lors de la dégustation d'authentification et d'attribution de la marque.

**12**  
VINS DÉGUSTÉS

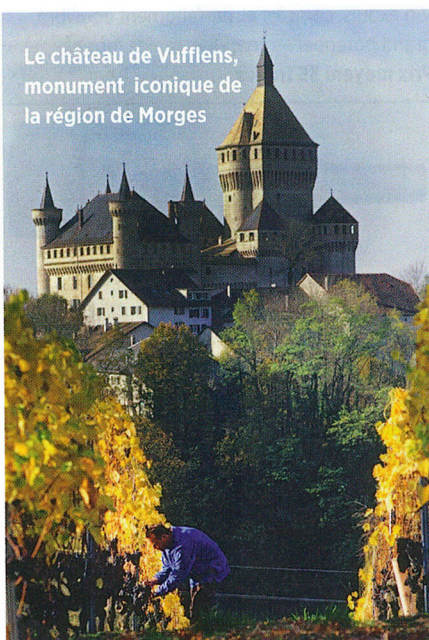
**2**  
VIN A 17.5 POINTS

**7**  
VINS ENTRE 17 ET 16 POINTS

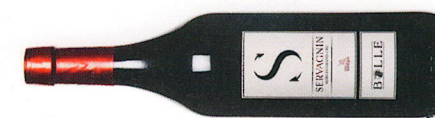
**1**  
VINS ENTRE 16 ET 15 POINTS

**2**  
VINS ENTRE 15 ET 14 POINTS  
CONSULTABLES SUR  
WWW.VINUM.INFO

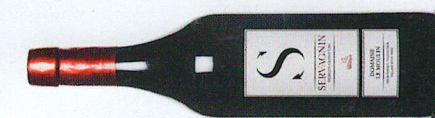
L'histoire du Servagnin de Morges commence en l'an de grâce 1420. A cette époque, la peste ravage la Bourgogne où depuis un quart de siècle, le Pinot Noir a seul droit de cité. Marie, la fille du duc Philippe le Hardi, fuit l'épidémie et se réfugie à Saint-Prex, près de Morges. Afin de remercier les locaux pour leur hospitalité, elle offre quelques plants du cépage bourguignon aux vignerons locaux. De là, sous l'appellation Salvagnin, le cépage se répand dans le canton et sur tout le territoire suisse. Du moins, c'est l'histoire que l'on raconte entre Lausanne et Nyon. Dans les années 1960, le Salvagnin, commence à disparaître, remplacé par des variétés de Pinot Noir plus productives. Il perd même son nom, utilisé comme appellation générique pour les assemblages rouges du canton de Vaud. Lorsque quelques vignerons de Morges, menés par le dynamique Raoul Cruchon, décident de relancer cette spécialité à partir de quelques ceps survivants, ils exhumant des archives le nom de Servagnin pour le singulariser du tout-venant désormais identifié comme Salvagnin.



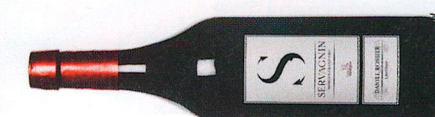
## millésime 2011



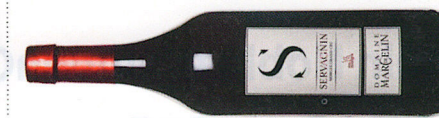
**Bolle et Cie, Morges**  
**Servagnin, élevé en fût de chêne 2011**  
**17.5 points | 2014 à 2018**  
Robe dense et étincelante. Nez expressif et fruité où dominent les fruits rouges comme la framboise et la cerise. On perçoit aussi une note épicée. La bouche, élégante et puissante, offre un bel équilibre entre des tanins fermes mais fins, un fruité expressif, une matière charpentée. Un vin précis, structuré et croquant dont la finale peut encore gagner en harmonie avec un peu de patience.  
**Prix: 19 francs**



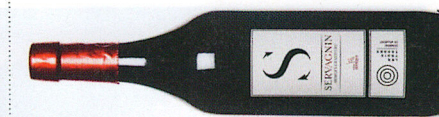
**Domaine Le Moulin, Villars-sous-Yens**  
**Servagnin 2011**  
**17.5 points | 2014 à 2017**  
Belle robe rubis, nez un peu discret mais fruité, bouche souple, attaque douce, notes de cerise, framboise, prune, et de fruits rouges en général. Un vin de conversation.  
**Prix: 20 francs**



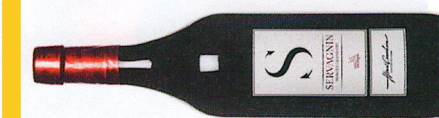
**Daniel et Philippe Rossier, Lavigny**  
**Servagnin 2011**  
**16.5 points | 2014 à 2017**  
Des tanins fondus et un bel équilibre, une finale épicée dotée d'une agréable persistance, une attaque fruitée, un nez expressif qui «pinote» bien dévoilant des notes de mûre, de cerise, de framboise et quelques notes florales ainsi qu'une robe rubis claire composent un Pinot Noir expressif soutenu par une acidité encore un rien pointue.  
**Prix: 18.50 francs**



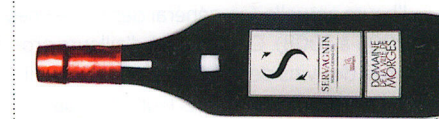
**Domaine de Marcelin, Morges**  
**Servagnin 2011**  
**16.5 points | 2014 à 2017**  
Ce vin gourmand et équilibré dévoile une robe vive et brillante. Le nez fumé, moyennement ouvert, où dominent les arômes empyreumatiques contraste avec la bouche souple, fruitée et très avenante encadrée par des tanins soyeux. Un plaisir à boire, mais on regrette le manque de cohérence entre le nez et la bouche.  
**Prix: 20 francs**



**Domaine de Valmont - Les Trois Terres, Morges**  
**Servagnin 2011**  
**16.5 points | 2014 à 2017**  
Belle robe rubis, nez un peu discret mais fruité, bouche souple, attaque douce, notes de cerise, framboise, prune, et de fruits rouges en général. Un vin de conversation.  
**Prix: 20 francs**



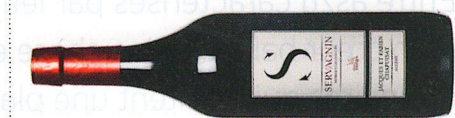
**Domaine Henri Cruchon, Echichens**  
**Le Servagnin 2011**  
**16.5 points | 2014 à 2016**  
Ce vin très ouvert présente une robe rubis clair. Le nez complexe et expressif fait montre d'une belle fraîcheur. On y perçoit des fruits mûrs et des notes florales. L'attaque souple et fruitée annonce une bouche mûre au tanins souples, où dominent les arômes de fruits noirs comme la cerise. Un vin dense un rien chaleureux.  
**Prix: 20 francs**



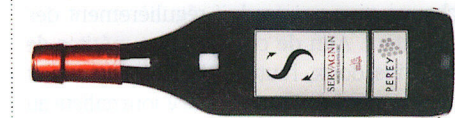
**Domaine de la Ville de Morges**  
**Servagnin 2011**  
**16 points | 2014 à 2019**  
Belle robe rubis. Nez un peu strict mais élégant sur des notes de suie, de bois voire de noyau de

cerise. Ce vin possède de l'équilibre, du volume, de la longueur et un potentiel certain. Encore passablement fermé à l'heure actuelle, il présente une bouche mûre qui gagne en amplitude au fur et à mesure qu'on avance vers la finale. Un peu de patience permettra aussi au bois, un rien marqué encore, et aux tanins, encore fermes, de se fondre.

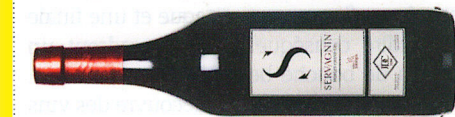
**Prix: 18.50 francs**



**Jacques et Fabien Chapuisat, Aclens**  
**Servagnin 2011**  
**16 points | 2015 à 2020**  
A l'heure actuelle, ce vin dense marqué par des tanins un peu durs et un boisé un peu dominant est sur la réserve, mais laisse deviner un potentiel intéressant. Sur la pente ascendante, il offre un nez expressif où se mêlent cerise noire et notes d'élevage qui s'ouvrira dans les 18 mois.  
**Prix: 18.50 francs**



**Perey Vignerons-Encaveurs, Morges**  
**Servagnin de Morges 2011**  
**16 points | 2014 à 2015**  
Robe rouge vif, nez frais mais discret où les fruits rouges côtoient les notes boisées et l'eucalyptus, attaque souple, bouche construite sur l'élégance plutôt que la puissance, tanins bien enrobés et finale de longueur moyenne mais épicée composent un vin un peu discret mais plaisant.  
**Prix: 20 francs**



**Jean-Daniel Coeytaux, Yens-s/Morges**  
**Servagnin 2011**  
**15.5 points | 2014 à 2016**  
Robe dense. Le nez fermé à l'ouverture présente des notes de goudron qui font place à un fruité mûr après aération. La bouche présente un joli fruité et des tanins fondus. Ce rouge souple, sans doute arrivé à son apogée, offre un visage agréable, mais manque de nervosité.  
**Prix: 19 francs**