

# Les vins citadins se refont la santé

## MORGES

Opération réduction sur les vins du Domaine de la Ville de Morges

En 2008, c'était l'alerte rouge. Les vins du Domaine de la Ville de Morges ne séduisaient pas assez, et les comptes étaient catastrophiques. Aux grands maux, les grands moyens. Courant 2009, des mesures drastiques étaient mises en place. Favorisation de la vente au détail, engagement d'un commercial chargé de la vente dans les restaurants, les hôtels, les sociétés et chez les privés. Participation plus active dans plusieurs manifestations, telles que l'expo de Cossonay ou le Salon Suisse des Gôûts et Terroirs, à Bulle. Cette année, le Domaine sera hôte d'honneur au comptoir de la Vallée de Joux. Côté visuel, les étiquettes ont été revues. Un beau résultat, d'ailleurs.

Tout ce ramdam ne serait pas complet sans une dégustation en bonne et due forme par des pros. Fin mars, le Domaine conviait la presse spécialisée pour présenter une douzaine de vins, dans une atmosphère très franche et détendue, en présence du chef vigneron Luc Tétaz, du



Le Domaine de la Ville de Morges organisait, fin mars, une dégustation en présence du chef vigneron Luc Tétaz. Cardoso

commercial Jacques Moret et de plusieurs représentants de la Ville. Une dégustation axée sur les cuvées 2010, bien sûr. Mais, pour les Guérites rouges et blanches, ainsi que pour le Pinot Noir des Grandes Roches et le Passerill (un vin de dessert à tomber...), les dégustateurs ont également eu droit aux comparaisons avec les millésimes précédents.

### Progression encourageante

Etrangement (ou pas?) les profes-

sionnels présents ne connaissent absolument pas ces vins. Et leurs impressions s'avèrent plutôt rassurantes pour le Domaine (lire encadré). Par contre, l'étonnement est général lorsqu'on apprend que les Guérites - le coup de cœur de Nuria Gorrite, de Gerlinde Stenghele et de la soussignée... - sont «difficiles à vendre». «On a diminué la quantité, explique Luc Tétaz. Le buveur de Chasselas a du mal avec ce vin là. Mais on espère pouvoir faire monter les ventes.»

Côté chiffres justement, les efforts semblent porter leurs fruits. Gerlinde Stenghele, Cheffe du Service des finances, constate que toute la restructuration entreprise a «enclenché une bonne dynamique». Et que les résultats des ventes s'en ressentent, avec une progression de 13% par rapport à 2009. 15% pour la vente au détail. Jolie reconnaissance que relève la Cheffe des finances: le vignoble est le coup de cœur du prochain Guide Hachette des Vins.

«Mais on n'y est pas encore, il y a du travail!» commente Gerlinde Stenghele. En 2011, nous allons continuer, étendre nos lieux de distribution. Nous sommes bien présents sur Morges, et il est important d'être fort chez soi. Mais nous allons identifier davantage de régions stratégiques. Le vignoble a le potentiel d'aller au-delà du marché morganien, de préférence dans les régions qui n'ont pas leur propre production.»  
Camille Destraz

# Une vigneronne dynamique

Par Pierre Masson

## MONNAZ | AU DOMAINE FAMILIAL

Jeune viticultrice de talent, Chantal Duruz a accepté de rejoindre le comité des Vins de Morges, pour y apporter une touche féminine. Rencontre.

Fraîchement diplômée de l'Ecole d'agriculture et de viticulture de Marcellin, Chantal Duruz est une jeune vigneronne épanouie. Récemment, cette dynamique demoiselle de 24 ans, fille de vigneron, vient d'intégrer le comité des Vins de Morges, groupe qui assure la promotion des crus de la région. Sur demande du président Félix Pernet, lequel entendait rajouter et apporter une touche féminine au comité. «Ce n'était pas du tout prévu, mais j'ai accepté. J'ai fait la connaissance de personnalités très sympathiques et c'est une bonne expérience pour moi, vraiment enthousiasmante», explique la jeune femme, qui pour le moment prend encore ses marques. «Je me familiarise avec les divers aspects d'ordre promotionnel et... j'écoute! J'attends aussi avec impatience les premières manifestations de promotion (Tour de Ro-

### Au domaine familial

mandie, Arvinis, kermesse de Saint-Sulpice, etc.) des vins de Morges.»

Après un CFC de caviste chez Uvavins, Chantal Duruz a fait l'Ecole d'œnologie de Changins, tout en travaillant à mi-temps sur le domaine agricole et viticole familial à Monnaz.

«Je continuerai à travailler deux mois par année dans une cave, histoire de garder la main»

Avant donc d'obtenir cette semaine son diplôme en viticulture. Aujourd'hui, cette ancienne championne d'aviron travaille au domaine de ses parents qui compte 9 hectares de vignes, 20 de

grandes cultures et herbage, ainsi que 40 têtes de bétail. «Je pensais que la vinification allait beaucoup me manquer, mais je prends un tel plaisir à être à l'extérieur que ce n'est pas le cas. Au reste, je prévois de travailler deux mois par année dans une cave, de septembre à octobre, afin de garder la main, et aussi parce j'adore l'ambiance des vendanges! Il y règne une ambiance vraiment très particulière.»

Au domaine familial, le travail ne manque pas de même que les projets. Ses parents possèdent un petit commerce. «Le Four de la Vallée sèche», qui propose divers produits du terroir, mais aussi pain, tresse, jus de pommes maison, viandes du domaine, vins de Monnaz, etc. «La vente en direct permet de réaliser de plus grandes marges et il y a une vraie demande. Les gens veulent connaître la provenance des produits qu'ils consomment.»

Sociétaires d'Uvavins, les Duruz n'envisagent pas de vinifier eux-mêmes leurs crus: les coûts de construction d'une cave sont dissuasifs. En revanche, ils souhaitent sortir leur propre bouteille avec la mention «Domaine», qui valoriserait leur production. Autre projet: ouvrir un carnotzet une fois par semaine pour animer un peu la vie du village. Une demande de patente est en cours. |

## Les nouveaux diplômés



MARCELIN | PROMOTIONS Pour notre district figurent au nombre des diplômés du CFC et/ou du diplôme de viticulteurs non seulement Chantal Duruz, mais aussi Alexandre Chevalley, Lonay; Lucien Kind, Saint-Prex pour les classes de Marcellin.



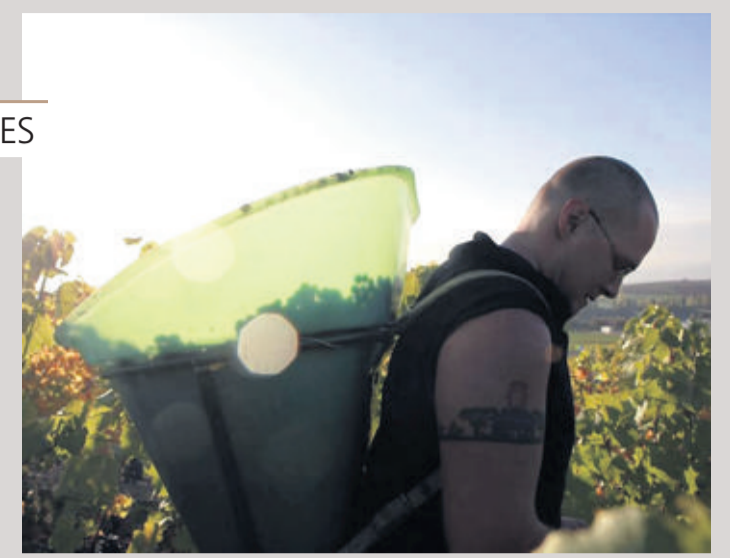
Après le passage par Changins puis Marcellin, Chantal Duruz travaille au domaine familial de ses parents qui compte 9 hectares de vigne, et bénéficie d'un panorama magnifique sur le vallon de la Morges et le château de Vufflens. Masson

## Zoom

### REGION | VENDANGES

Flash-back sur octobre dernier, lors de la récolte qui va donner le millésime qui sera d'actualité la semaine prochaine Arvinis. Malgré une année fraîche, le soleil et le sec de l'automne ont donné de merveilleuses vendanges.

Photos: Odile Meylan



## L'expert

Richard Pfister est ingénieur œnologue, spécialiste en olfaction. Il donne des cours des œnologues partout en Europe. Il est également directeur pour Objectif, le journal des anciens étudiants de l'école de Changins. Il nous a transmis sa réaction chaude, juste après la dégustation des vins du Domaine de la Ville de Morges. «Jusqu'ici maintenant, je ne connaissais pas vraiment ces vins. Je suis agréablement surpris. Il y avait une certaine mauvaise pub sur ce domaine, qui est un peu dans l'ombre du domaine de Marcellin. Franchement, je n'ai pas tout aimé. J'ai, par exemple, moins convaincu par les Chasselas. Mais le Passerill est vraiment impressionnant! J'aime l'équilibre entre le sucre et l'acidité. La cuvée 2007 a eu une



très belle évolution, donc c'est prometteur pour les autres. L'assemblage Guérites rouges tait pas mal du tout. Dans l'ensemble, je pense qu'il y a un bon potentiel. En particulier les Guérites blanches. C'est étrange que ce vin se vende mal. Peut-être la clientèle est-elle habituée au Chasselas? Mais il faut montrer que ça existe. A part ça, la démarche d'organiser une dégustation pour les professionnels est très bien.»

## PUBLICITÉ

# Le Label TERRAVIN

### «POUR LES NULS»



Stand A16  
ARVINIS

### LE LABEL TERRAVIN...

Ce n'est pas une médaille...  
...c'est une GARANTIE de qualité



### QUI ATTRIBUE LE LABEL?

Ce n'est pas un jury de circonstance réuni par une société commerciale

### SUR QUELS CRITÈRES?

Ce n'est pas HÉDONISTE  
«Dégustation fondée sur le plaisir. En résumé, ce vin me plaît ou ne me plaît pas.»

### QUI CONTRÔLE?

Des MÉDAILLES, mais pas de CONTRÔLE

EXIGEZ le Label d'excellence TERRAVIN



Votre garantie de qualité



Un collège de professionnels\*  
\* Une association: la Fédération Vaudoise des Vignerons



25 critères d'analyse sensorielle



Seuls 5% de la production vaudoise portent le label.



Contrôlé par le collège. Le seul label qui garantit le contenu!