

Journal de Morges

Fondé en 1894

Le «nez» du Servagnin



Jotterand
Jean-François Crausaz veille sur le vin qui tient la vedette du vignoble morgien. Il revient sur cette aventure collective au terme de la dégustation qui permet de valider les crus du millésime 2013.

p.3

ils font l'actu

Journal de Morges
Vendredi 12 décembre 2014

3

«Le Servagnin doit voir plus loin»

Par Cédric Jotterand

VUFFLENS-LE-CHÂTEAU

Jean-François CRAUSAZ SERVAGNIN

Jean-François Crausaz est l'homme qui accepte ou refuse l'accréditation du vin star de la région. Il s'explique avant de rendre son verdict pour 2013.

Les Vins de Morges ne restent pas repliés sur eux-mêmes. Ainsi, c'est à L'Isle, jeudi dernier, que la commission d'accréditation du Servagnin – millésime 2013 – a dégusté les 14 vins candidats à la commercialisation sous l'étiquette «star» des vins de l'appellation. Son président, Jean-François Crausaz a donc une sacrée responsabilité, ce qui ne semble pas pour autant l'effrayer.

– Oh, je ne suis pas seul à décider de l'avenir d'un vin. Nous avons une commission élargie qui vise d'abord à aider le vigneron et à partager nos expériences communes, puis des visites à la vigne, à la cave et ensuite des dégustations. A la fin, nous donnons l'accréditation pour la présentation du nouveau millésime lors d'Arvinis.

– Et le millésime 2013 que vous venez de déguster, comment se présente-t-il?

– On sourit parfois des professionnels du vin car ils expliquent toujours que le vin actuel est le meilleur, mais après des années



Jean-François Crausaz ne ménage pas ses efforts pour faire du Servagnin le porte-drapeau des Vins de Morges. C. Jot.

où il y a eu de grosses différences entre les Servagnin, parfois des petits soucis, nous sommes sur de très bons vins depuis quelques années et tant mieux, car la demande est très présente. – Justement, pourquoi ne produi-

sez-vous pas plus que les 20 000 bouteilles annuelles?

– Il y a plusieurs raisons. C'est un cépage qui n'est pas toujours facile à travailler et certains domaines préfèrent encore mettre en avant leurs vins tradition-

nels. Mais comme président de la commission, j'encourage ceux qui hésitent à faire le pas.

– Lorsqu'une idée aussi saluée que le Servagnin prend de l'âge, comment éviter de le faire tomber dans une certaine routine?

– C'est une préoccupation en effet. La nouveauté n'est plus de mise et il faut donc trouver des idées innovantes pour rester dans l'actualité. Le changement d'étiquette a provoqué un regain d'intérêt et nous avons lancé la première «Nuit du Servagnin» cette année, qui va perdurer avec un concept à affiner. Il faut cependant voir plus loin, en se faisant connaître hors du canton.

– Vous voulez dire la Suisse alémanique?

– Exactement. La démarche collective du Servagnin a beaucoup fait parler d'elle sur ses terres, mais peu chez nos voisins. J'ai des idées, comme le fait d'organiser la dégustation d'accréditation à Berne, tout en essayant d'augmenter sa présence dans les restaurants alémaniques.

– Le Servagnin est votre vin «star», mais malgré son prix de base à 18 francs, il est parfois moins cher que les autres produits des mêmes producteurs. N'est-il pas trop bon marché?

– C'est l'éternel problème, le gros dossier du prix. Il y a déjà eu une évolution vers le haut, puisque plusieurs Servagnin sont vendus autour de 20/21 francs. Mais dès qu'on monte plus haut, c'est un frein pour la restauration et cela devient compliqué avec toute une partie de la clientèle privée. Ce qui est admis à Bordeaux ou en Bourgogne ne l'est pas encore chez nous...

– Mais globalement, le pari de l'époque est-il réussi?

– Ah oui! Au début, les gens rajoutaient du Servagnin à leur commande chez leur vigneron habituel alors qu'aujourd'hui, il y a une véritable demande pour ce vin en particulier. C'est très positif. |

Portrait express

Jean-François Crausaz, 43 ans, est marié et père de 2 enfants. Il est maître caviste et s'occupe des vins de la maison Bolle depuis le Domaine du Plessis à Vufflens-le-Château.

Très actif au sein de sa profession, il préside l'Association des maîtres cavistes de Suisse romande et sur le plan local la commission du Servagnin, chargée de donner son feu vert – pour chaque millésime – aux vignerons qui souhaitent commercialiser le vin phare du lieu de production «Morges».

En marge de ces activités, il est également vice-président du Morges Basket.