

# Le Servagnin se livre chez Moyard

**ORIGINAL** | QUAND LE VIN DU COIN SE MÊLE AUX BOUQUINS

Dans le cadre du Livre sur les Quais, des producteurs ont présenté leur Servagnin dans les ateliers de l'entreprise Moyard. Une initiative originale.

«Boire un verre ou lire un livre c'est une manifestation de l'esprit!» C'est en ces termes que Raoul Cruchon, qui a le verbe aussi facile que poétique, justifie le mariage du Livre sur les Quais avec des ateliers de dégustation de vins. Dont le Servagnin que douze producteurs ont présenté, le 5 septembre au soir, dans les ateliers de l'entreprise Moyard, à la rue de Lausanne. Les meubles avaient galamment cédé la place à des barriques de chêne dans lesquelles le produit phare des Vins de Morges doit obligatoirement être vinifié. Mais chaque exposant



**Jean Winkler, maître des lieux, et Jean-François Crausaz, président de la Commission du Servagnin.** Hermann

avait la possibilité de présenter deux autres crus de sa production.

«Actuellement, il y a quatorze producteurs de Servagnin répartis entre Aclens et Saint-Prex», explique Jean-François Crausaz. Caviste chez Bolle, il préside la Commission du Servagnin qui veille à la haute qualité du produit. Dont

l'élaboration est soumise à des règles et impératifs précis: visite des vignes avant vendanges pour contrôler l'état sanitaire; visite en caves pour vérifier que la production maximale autorisée de 50 hectolitres/hectare est respectée; dégustations par les producteurs puis, au final, par un collège d'experts. Pas étonnant qu'après avoir

franchi toutes ces barrières, le produit soit de qualité. «Ils sont tous très bien. Un seul m'a laissé un brin sceptique!» confiait un dégustateur qui, par son métier, est très au courant.

Pas étonnant, non plus, que le Servagnin n'alourdisse pas les stocks: la production 2012, commercialisée depuis le 1<sup>er</sup> avril, n'a été que de 19 000 bouteilles, dont environ un tiers par la Cave du Village d'Echichens.

«Nous essayons de faire une barrique de plus chaque année. Actuellement, nous en sommes à 1500 bouteilles. Cela doit rester une spécialité», dit Michel Perey qui travaille en collaboration avec ses enfants sur les domaines de La Balle et des Abbesses.

Spécialité que Jean-François Crausaz souhaite néanmoins voir se développer. Mais, probablement en raison des contraintes liées à la production, les amateurs ne se bousculent pas au portillon de la cave. **Gilbert Hermann**