

# Vins vaudois: un Salvagnin peut en cacher un autre

**Tout vin rouge vaudois au bénéfice d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) a le droit de s'appeler Salvagnin. Trois grandes caves cependant ont décidé de le codifier.**

PIERRE THOMAS

Au comptoir des bistrotts et dans les rayons des supermarchés, lieux de prédilection de ce vin rouge vaudois, un Salvagnin pourra désormais en cacher un autre. L'un, ordinaire, l'autre répondant à des critères sinon de qualité, du moins d'homogénéisation. On revient donc à une notion à l'origine de cette appellation, il y a un demi-siècle: une commission de dégustation appréciait les échantillons en

fonction d'un vin-témoin. Seuls étaient mis sur le marché les vins s'approchant de cet étalon.

**Le «nouveau Salvagnin» contient au minimum 50% de gamay**

Aujourd'hui, les œnologues de Schenk, Uvavins et Hammel – les trois plus grandes caves de La Côte – ont mis au point un cahier des charges. Ce «nouveau Salvagnin» contient au minimum 50% de gamay, 20% de gamaret ou de garanoir et 10% de pinot noir. Le but est de revaloriser des vins de cépages, parfois bradés sur le marché en «gamay romand», par exemple. «Mieux vaut vendre du Salvagnin à 6 ou 8 francs la bouteille que du gamay romand à 3,95 francs», explique Thierry Waltz, le patron de la coopérative Uvavins. Quant à Thierry Ciampi, œnologue chez Schenk SA, il définit le profil de ce vin rouge, «coloré, fruité, avec

une trame tannique présente, un vin à boire dans le plus de circonstances possibles». D'ici quatre ans, les trois promoteurs espèrent que toutes les caves vaudoises mettant en marché du Salvagnin se rallieront à leur panache rouge. Sur leur site internet, [www.salvagnin.ch](http://www.salvagnin.ch), ils ont remplacé le vert de l'écusson vaudois par le vermillon...

**Le Salvagnin est en fait une «anti-dôle» vaudoise**

Au fond, le Salvagnin est aux Vaudois ce que la Dôle est aux Valaisans: le vin rouge le plus connu, loin devant des appellations. Un sondage MIS-Trend, vieux de cinq ans, attribuait 4% de notoriété spontanée au vin vaudois et 65% d'opinions positives quand on demandait aux personnes interrogées si elles connaissaient le Salvagnin. Mais c'est aussi, de par sa

composition, l'anti-Dôle: le rouge valaisan contient au moins 50% de pinot noir et si la palette des cépages complémentaires a été ouverte, une minorité de gamay. L'inverse donc du «nouveau Salvagnin».

«A part à La Côte, aucune région vaudoise ne peut prétendre écouler à grands volumes du vin rouge sous une AOC», explique Thierry Waltz. Sur les 8 millions de litres de vins rouges vaudois produits bon an, mal an, la moitié est écoulée sous le nom de Salvagnin. Le vignoble vaudois s'est aussi grandement modifié: en 15 ans, de 1993 à 2008, la surface de chasselas a diminué de 12,5%, de 20% en gamay aussi, mais a augmenté de 17% en pinot noir et passé de 6 à 220 hectares en gamaret et garanoir. Pourtant, il y a plus de vingt ans qu'aucune campagne publicitaire n'a parlé de ce «produit de niche» (à peine 4% du vin rouge



OTV

**A part La Côte, ici un vignoble des environs de Nyon, aucune région vaudoise ne peut écouler de grands volumes de vin rouge sous une AOC.**

consommé en Suisse). Avec l'appui de l'Office des vins vaudois (OVV), une campagne va donc démarrer, dévisée modestement à 55 000 francs, surtout à destination de la Suisse alémanique. Elle préludera à la nouvelle campagne d'image des vins vaudois, promise pour l'automne par Nicolas Schorderet, le secrétaire général de l'OVV.

L'idée principale est de montrer que le Salvagnin va, à table, avec à

peu près tous les plats, des sushis aux fromages (et pas seulement suisses...). Tiens: les sushis et les fromages sont aussi les ingrédients qui s'acoquent fort bien avec le chasselas, dont le vignoble vaudois est le leader mondial. Au moins, le consommateur, avec la grâce des agences de publicité, a le choix: à lui de trancher entre le vin blanc et le vin rouge... pourvu que ce soit du vaudois!