

"Des joyaux à faire connaître!"

MORGES



Marc Vicari pose parmi les ceps, où gonflent, avec un retard dû au printemps pourri, les raisins du millésime 2013. "On ne vendangera pas en septembre cette année, plutôt autour de la mi-octobre ." SAMUEL FROMHOLD

Marc Vicari, directeur général du domaine viticole communal.

"Les vins de Morges sont des joyaux, des pépites, malheureusement cachés aux yeux du public. Le plus beau collier ne sert à rien s'il ne se voit pas." Engagé il y a quelques mois par la Municipalité en qualité de directeur général du Domaine viticole de la ville de Morges, Marc Vicari emploie des expressions empruntées à la joaillerie pour décrire les spécialités qui mûrissent sur les coteaux de Marcelin et dont il est chargé de développer la notoriété. Il ne s'en est pas privé à ce jour. Entré en fonction le 15 avril, une date qui a coïncidé avec l'ouverture d'Arvinis, il s'est empressé, avec un enthousiasme communicatif, de partager les découvertes avec les visiteurs des Halles CFF.

"Production artisanale haut de gamme"

"Les vins des villes sont souvent vus de manière péjorative. A la fois propriétaire et encaveur, Morges échappe à cette image négative. Avec les spécialités élaborées par des collaborateurs aussi expérimentés que Luc Tétaz, chef vigneron, qui travaille au domaine depuis 1980, Frédéric Hostettler et Nasip Himaj, on peut parler d'artisanat haut de gamme", explique Marc Vicari. Parmi ses "coups de foudre", un "Guérites blanc", assemblage de chardonnay, doral et pinot gris... " Mon préféré. C'est vraiment un trésor, élaboré avec autant de précision qu'un mouvement d'horlogerie." Il évoque aussi le passerillé qui, dans son millésime 2010 " finement ciselé" , a reçu la médaille d'or de la Sélection des vins vaudois, sans parler du Servagnin, avec son étiquette spectaculaire, un grand S noir sur fond blanc, " un des atouts

des Vins de Morges, appellation jeune et dynamique. " L'étiquetage trouve place parmi les stratégies qu'il prône pour faire connaître Morges loin à la ronde. " *Il y a quelques années, on a lancé quelque chose, puis on s'est arrêté en chemin .* En sus des guérites du port, utilisées comme logo, chaque bouteille portera une vue de Morges, choisie par notre interlocuteur dans les séries de cartes postales conservées aux archives communales.

De la banque à la grappe

L'avenir passe aussi par la communication auprès des commerçants, restaurateurs et clients. Tout un programme qui sera dévoilé le 21 août et dont le contenu repose sur l'étude réalisée par Marc Vicari dans le cadre de son dossier de candidature. " *Il s'agit d'abord de faire comprendre aux Morgiens que le domaine leur appartient.* " En sus d'accueillir, les 6 et 8 août, le Petit train des vignes, Marcelin s'affichera au Livre sur les quais, du 6 au 8 septembre. Marc Vicari est convaincu, de plus, que " *l'essentiel de la vente en vrac doit migrer vers la bouteille. On ne peut plus se payer le luxe d'un produit bradé. La part de vrac est encore trop importante*" (Ndlr, 65 000 litres, qui n'ont pas couvert les coûts d'exploitation, contre 42 000 en bouteilles, selon les chiffres de la Commission de gestion du Conseil communal pour 2012).

Qu'est-ce qui a incité enfin Marc Vicari à se lancer dans cette aventure? " *L'annonce, neutre, ne disait pas qui mettait le poste au concours. J'ai deviné cependant que c'était une commune. C'est rare sur le marché. J'aime relever les défis et trouver des solutions aux problèmes.* " Cette attitude l'a amené auparavant à renoncer à la banque, où il a débuté sa vie professionnelle, pour céder à l'attrait d'une passion, héritée d'une tradition hôtelière familiale et obtenir un diplôme supérieur en oenologie à Changins. Dès lors, le train était sur les rails. Il fait ses armes au château d'Allaman et crée sa "boîte" pour importer et commercialiser des crus de qualité, étrangers d'abord, puis, de plus en plus, du pays.

" Les vins suisses ne peuvent pas régater, avec l'étranger au niveau quantité et prix, mais pour la qualité, ils sont à la hauteur. Morges, sur ce point, a tout pour plaire. "

LE GOURMET QUI IMPORTE DU MORGES AU PLAT PAYS

Pas étonnant que le goût des vins et du terroir, inhérents au "job" de Marc Vicari, se reporte dans sa vie privée . " *Je ne suis pas un grand voyageur, mais ma famille* (Ndlr, son épouse et trois filles) *s'est habituée à me voir associer mes lieux de villégiature à ma passion .* " Comme si cela ne suffisait pas, avec la même force de conviction qu'il emploie pour parler du Domaine à qui ne le connaît pas, il s'est payé le luxe de convertir sa belle-famille, d'origine belge, flamande plus précisément, aux vins de Morges et de La Côte. Gourmet, il profite de ses loisirs, enfin, pour se mettre en cuisine. Son péché mignon? " *Les sauces, où je mets toujours du vin. Comme dans celles que faisait mon grand-père pour accompagner les filets de perche du lac .* Un aïeul qui tenait, en son temps, l'Hôtel des Pêcheurs à Saint-Sulpice. " *Un établissement qui a disparu et dont il ne reste plus qu'un grand trou.* " Autre lien avec le Plat Pays chanté par Brel, il collabore, depuis quelques jours, avec Julien Neyrinck, engagé comme responsable commercial, et qui n'est autre que le fils d'un certain conseiller national vaudois, belge d'origine...

Par MARTINE ROCHAT MARTINE.ROCHAT @LACOTE.CH