

Lausanne

24 Heures
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 40'000
Parution: 6x/semaine



Univèrre
excellence in glass

N° de thème: 742.2
N° d'abonnement: 1082357
Page: 26
Surface: 65'794 mm²

Morges vend mieux ses vins et espère enfin les rentabiliser

ALAIN ROUËCHE



PROMOTION Luc Tétaz, vigneron du Domaine de Morges, accueille désormais la clientèle sur le site du domaine deux jours par semaine, mercredi et vendredi, de 16 heures à 18 heures. Cette ouverture, entre autres, porte ses fruits. L'exploitation a vendu quelque 10 000 bouteilles supplémentaires en 2009.

MORGES, LE 6 SEPTEMBRE 2010

MARKETING

Lasse de perdre de l'argent avec sa propriété vinicole, la ville a mis le paquet afin d'en améliorer la rentabilité. Les premiers fruits de cette valorisation exigée par les élus s'affichent à la veille

des vendanges.
LAURENCE ARTHUR

Le Domaine de la Ville de Morges a lancé en 2009 une nouvelle stratégie de promotion de ses produits, afin d'augmenter les rentrées financières d'une activité dont le déficit atteignait 168 000 francs en

2008.

Ce n'est pas la première fois que les autorités tentent de rentabiliser l'exploitation communale par des opérations marketing. Seulement, en 2009, elles y ont mis les moyens: recours à un consultant, engagement à 50% d'un responsable des ven-



tes et nouveau design des étiquettes identifiant les crus. Un site internet expose les spécialités, présente le domaine et permet une commande en ligne. «Oui, l'image des vins morgiens a changé auprès du public et elle est plus visible», se réjouit Luc Tétaz, vigneron du Domaine. Depuis un an aussi, grâce à l'élargissement des heures d'ouverture de la cave de Marcelin, les visites se sont multipliées et les ventes au détail aussi. Les restaurants de la région ont été démarchés, les organisateurs locaux de manifestations fortement incités à vendre des bouteilles des crus communaux.

Cela suffit-il à améliorer les comptes du domaine? La cheffe du Service des finances de la ville, Gerlinde Stenghele, ne se risque pas à établir un bilan: «Il faudra attendre la fin de l'exercice en décembre.» D'autant plus que les dégâts dus à la grêle influencent aussi les résultats finaux. Cependant, quelques chiffres permettent de mesurer une certaine évolution.

La commune visait à réduire

la vente de vin en vrac, beaucoup moins rentable. En 2009, elle a bel et bien fléchi puisque ses rentrées s'élèvent à 244 000 francs, contre 277 000 francs un an auparavant. Simultanément, les ventes de bouteilles ont atteint 334 000 francs, soit un peu plus de 100 000 francs de mieux qu'en 2008.

«100 000 francs, cela représente 10 000 à 12 000 bouteilles.

» En chiffres

400 000 FRANCS de rentrées financières liées aux ventes des bouteilles du Domaine de la Ville sont budgétisées en 2010. En 2009, le chiffre a atteint 334 000 francs grâce aux efforts de vente, contre 230 000 francs en 2008.

41 000 LITRES ont été mis en bouteille sous onze étiquettes et 38 000 litres ont été vendus en vrac en 2009.

15 HECTARES de vignoble de la ville de Morges.

2 MÉDAILLES d'or pour le Passerillé et le Guérites rouge. Le chasselas de la ville figure parmi les 31 meilleurs chasselas de

Suisse.

PORTES OUVERTES Dégustation et vente du Domaine de la ville de Morges, samedi 11 septembre 2010, aux Caves de Couvaloup, de 10 h à 18 h. Animations, concert de jazz, baptême de la vendange par Yann Lambiel.

www.vinsdeterroirmorges.ch

L'équivalent du salaire du responsable de vente à mi-temps et ses frais. Partant de rien, cette progression n'a finalement rien de surprenant. Par contre, la suite sera plus difficile», commente Blaise Hermann, directeur de la maison Bolle, qui détenait depuis plus de 80 ans l'exclusivité sur la production en vrac. Si cet accord a été dénoncé, le négociant reste un partenaire privilégié. «Avec le Domaine de la ville comme concurrent, nous n'avons pas remarqué d'effet négatif sur nos propres ventes. Cela peut s'expliquer par le fait que le consommateur privilégie les produits locaux», analyse encore Blaise Hermann. ■

La vendange 2010 sera plus tardive et moins abondante

«Les vendanges sont annoncées pour début octobre, entre le 5 et le 10, soit un peu plus tard que l'an passé, mais il faut rappeler que 2009 était une édition exceptionnelle», annonce le responsable de l'office de conseil viticole de Prométerre, David Rojard.

Cet été 2010, La Côte a subi quelques épisodes de sécheresse qui ont nécessité des arrosages, le Chablais et

Chardonne ont été frappés par la grêle. Reste que, dans l'ensemble, aucune catastrophe d'envergure n'a touché les vignobles, dont la situation est saine. «La récolte devrait être moins importante qu'en 2009», prédit toutefois Philippe Herminjard, secrétaire général de la Fédération vaudoise des vigneronnes. En effet, le froid qui s'est abattu au mois de juin durant la floraison a

contrarié la pollinisation. Le nombre de grappes est donc moins important. «C'est ce climat différencié qui permet d'obtenir des crus intéressants qui ne sont pas uniformisés comme ces produits d'Amérique. Je pense que le millésime 2010 sera d'excellente tenue», se réjouit Philippe Herminjard. Les semaines à venir, cependant, seront déterminantes pour la maturation du fruit.