



**Bureau d'information
et de communication**

Rue de la Barre 2
1014 Lausanne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

COMMUNIQUÉ DES CLASSES DE VITICULTEURS ET DE CAVISTES DE MARCELIN

Marcelin: un vin pour voyager

Les classes de viticulteurs et de cavistes d'Agrilogie à Marcelin ont élaboré deux vins - un rouge et un blanc - dans le cadre d'exercices pratiques à la vigne et à la cave. Ces crus, à vocation pédagogique, seront commercialisés par les élèves, le bénéfice de l'opération servira à financer leur voyage d'étude.

Dans le cadre des cours suivis à Marcelin, les élèves viticulteurs et cavistes de troisième année ont élevé deux vins: un blanc qu'ils ont baptisé « Signé » et un rouge appelé « Mystère ».

Le nom du blanc a été choisi en raison de son caractère typique représentatif d'un chasselas de la Côte. L'étiquette, également conçue dans le cadre de leurs cours, présente en trame de fond les noms des élèves. Le rouge est un assemblage de cépages cultivés sur le site de Marcelin mais l'étiquette ne les indique pas. Aux dégustateurs avisés de les découvrir, c'est la raison du nom « Mystère ».

Les élèves ont pris plaisir à produire ces deux crus. Cela a été pour eux un riche apprentissage car ils ont échangé les rôles. Les cavistes ont pris en charges les travaux de vigne tels taille, ébourgeonnage, effeuille et contrôle de maturité alors que les viticulteurs se sont chargés des vendanges, des travaux de cave de pressage, de filtrage et de mise en bouteilles. L'exercice ne s'est pas terminé là; chacun d'entre eux a pour mission de commercialiser quinze bouteilles. Une manière concrète de se confronter aux réalités de la vente même si leur réseau personnel aurait permis d'écouler plus de quinze bouteilles. Enfin, la dernière vertu pédagogique de ce projet aura été la rédaction dans le cadre des cours de connaissances générales du présent communiqué de presse.

Bureau d'information et de communication de l'Etat de Vaud

Lausanne, le 06 mars 2012

DEC, Christian Pidoux, directeur des écoles d'agriculture du canton de Vaud, 079 565 83 63