



Département de l'économie, de l'innovation et du sport  
Service de l'agriculture et de la viticulture

**Agrilogie Marcelin**  
Avenue de Marcelin 29  
1110 Morges

## Les apprentis viticulteurs et cavistes élaborent et présentent leurs produits à Marcelin !

Dans le cadre d'un projet pédagogique de longue haleine, unissant leurs compétences viticoles et œnologiques, les apprentis viticulteurs et cavistes de Marcelin ont eu l'opportunité de créer de A à Z leurs propres vins. Après la récolte, la vinification et l'élaboration, voici arrivé le moment de commercialiser leurs créations.

Le Domaine viticole de Marcelin, exploitation pédagogique de la Direction générale de l'agriculture et de la viticulture (DGAV) du canton de Vaud, offre la possibilité aux élèves en formation aux métiers de la terre et du vin d'élaborer et de mettre en valeur leur propre vin. La commercialisation et la mise en valeur des produits font partie intégrante du plan de formation. Aujourd'hui, le marketing prend une part toujours plus grande dans l'entreprise vitivinicole; il s'agit avant tout d'une démarche pratique mais qui nécessite néanmoins des bases théoriques.

Les étudiants ont suivi le développement de la vigne, les travaux de la feuille et récolté le raisin du domaine lors d'une belle journée de vendange. La technique de vinification a été choisie selon le type de vin qu'ils désiraient présenter. Toutes les opérations pratiques, à savoir le travail de la vigne, la vinification et la commercialisation, ont été réalisées dans le cadre de leur formation.

Le millésime 2018 se compose de deux vins nommés « XIII OR », en référence aux treize élèves cavistes et à leur « cuvée d'or » :

- Un chasselas AOC La Côte, avec des arômes de minéralité et une générosité en bouche grâce à une seule fermentation
- Un carminoir, avec des arômes de noix et de fruits confits et un tempérament unique grâce à une macération carbonique.

**La découverte de ces deux productions aura lieu le jeudi 9 mai 2019, de 16h00 à 18h30 à l'espace dégustation-vente du Domaine de Marcelin à Morges. Les élèves en formation se réjouissent de vous accueillir. Vous aurez l'occasion de déguster et d'acheter leurs vins sur place. De petites spécialités culinaires préparées également par leurs soins accompagneront votre découverte. Le bénéfice de cette vente contribuera à financer leur voyage d'étude dans le Piémont.**

Contacts :

- Mélodi Binay, maîtresse d'enseignement professionnel, [melodi.binay@vd.ch](mailto:melodi.binay@vd.ch)
- Yves Pottu, doyen d'Agrilogie Marcelin, [yves.pottu@vd.ch](mailto:yves.pottu@vd.ch)
- Christian Pidoux, directeur d'Agrilogie, [christian.pidoux@vd.ch](mailto:christian.pidoux@vd.ch)