

# La vente des vins souffre de la conjoncture

**MANIFESTATION** Le contrecoup du millésime 2003 et la crainte du 0,5‰ ont freiné les acheteurs. Reportage.

«**I**l est pas cher, ce vin. Il est bon?» L'acheteur, un habitué pourtant, en douterait presque. Cette 202e édition de la vente des vins de la Ville de Lausanne, qui s'est déroulée jeudi dernier à l'Hôtel de Ville, a en effet été marquée par un recul très net des chiffres de vente par rapport à l'année 2003 (*lire encadré*). La morosité du marché a drainé moins de monde que d'habitude dans la vénérable salle du Conseil communal, laissant des sièges vides, là où certaines années, selon les anciens, les gens se bousculaient pour entrer. Heureusement pour ce rendez-vous annuel, ouvert au public, un certain nombre de fidèles ne manqueraient l'événement pour rien au monde. On fêtait même cette année la... 50e année de présence de l'un d'eux!

Cette vente a en effet une longue histoire, et des rituels vivaces: «Conformément à la tradition, rappelle ainsi Jean-Jacques Schilt, municipal en charge du Patrimoine et président de séance, les conditions d'enchères que vous trouvez à l'entrée de la salle ne seront pas lues en pu-



La morosité du marché a drainé moins de monde à la 202e édition de la vente aux enchères des vins qui se tenait jeudi dernier à l'Hôtel de Ville de Lausanne. Ici, le crieur, André Pittet. Odile Meylan

blic.» On ne touche pas à une manifestation plus de deux fois centenaire, qui se déroule invariablement chaque deuxième jeudi de décembre.

Plus grand propriétaire viticole public de Suisse, avec quelque 36 hectares de surface au total, Lausanne met en vente les produits de ses cinq domaines à travers le canton: le Burignon à

Saint-Saphorin, le Château Rochefort à Allaman, l'Abbaye de Mont à Mont-sur-Rolle, le Clos des Moines et le Clos des Abbayes en Dézaley. Les deux jours précédant la vente, des dégustations sont organisées sur place pour que les acheteurs potentiels puissent se faire une idée de la qualité des millésimes. A la vente elle-même se retrou-

vent des professionnels du vin autant que des amateurs éclairés, représentants d'associations diverses ou de regroupements de particuliers. Afin que chacun y trouve son compte, les quelque 200 000 litres de vin blanc et 43 000 litres de vin rouge proposés à la vente sont répartis en lots de différentes tailles (de 95 à 3 800 litres). Décision politique, la mise à prix de départ et le sort des lots invendus sont fixés par la Municipalité, cela afin d'éviter spéculations et frustrations. «Il y a de toute façon des commerces ultérieurs, relève un des petits acheteurs, les courtiers revendant des lots à ceux qui n'en auraient pas obtenu aux enchères.»

Cet événement, dans tous les cas, donne une première tendance du marché des vins vaudois. Cette vente reste donc un moment important de la vie viticole de notre coin de pays, même si elle n'a plus l'importance d'antan. «Jusqu'en 1866, grâce aux revenus de la vigne et des forêts, Lausanne n'avait pas besoin de collecter d'impôts», conclut Nicolas Rilliet, responsable des vignobles de la Ville.

AXEL MARION

## La cuvée 2003 et le 0,5‰ en cause

**VENTE** Trente mille litres n'ont pas trouvé preneur.

Les résultats de la vente des vins de la Ville de Lausanne ont accusé une baisse d'environ 10% par rapport à 2003, le prix moyen au litre se situant à 9 fr. 61 contre 10 fr. 68 l'année dernière. Les rouges, plus touchés que les blancs, ont subi des reculs allant jusqu'à moins 22% environ pour les appellations Château Rochefort et Abbaye de Mont, et jusqu'à moins 36,5% pour le Domaine du Burignon. La Ville a engrangé un résultat total

d'un peu plus de 2 millions de francs contre 2,2 millions en 2003, alors que les quantités mises en vente cette année étaient supérieures de près de 40 000 litres. «Nous nous attendions à une baisse à la suite des moins 30% réalisés par la vente des Hospices de Beaune il y a trois semaines, explique Nicolas Rilliet. La qualité du vin n'est pourtant pas remise en cause, le mois de septembre ayant élevé le millésime 2004 à un niveau merveilleux, à la

hauteur des années 2000 et 2002.»

Selon lui, «on sent une grande frilosité à l'achat cette année». Une analyse partagée par le courtier André Linherr, l'un des gros acheteurs de cette vente: «Nous vivons cette année le contrecoup de l'exceptionnel millésime 2003, dont les prix étaient partis à la hausse en raison des faibles quantités et de la grande qualité qui le caractérisent. D'un autre côté, les hôteliers-restaurateurs crai-

gnent les conséquences de l'introduction du 0,5‰ sur la consommation.»

Résultat de cette retenue, près de 30 000 litres n'ont pas trouvé preneur. Cependant, tout le monde ne se plaint pas de la situation: si la Ville accuse un manque à gagner important («Nous espérions initialement un résultat de 2,4 millions», admet Nicolas Rilliet), André Linherr a le sourire: «Acheter à la baisse est toujours agréable.»

A. M.