



L'ESPRIT DE GENÈVE

Appellation d'Origine Contrôlée Genève

## Charte technique Assemblage rouge EXTRAITS

### I. Introduction

En préparation depuis quelques années, le projet de créer un vin rouge, ambassadeur des vins de Genève, a été réalisé dès le millésime 2004. Ce vin de qualité supérieure illustre **L'Esprit de Genève** soit l'ouverture, la spiritualité, l'humanisme, la diversité, l'innovation et la qualité. L'appellation regroupe plusieurs vigneron et encaveurs genevois désireux de porter **L'Esprit des vins de Genève** à l'extérieur du canton.

La composition de ce vin d'assemblage est basée sur la complémentarité de plusieurs cépages dont les qualités ont été éprouvées. Ces variétés contribuent pour beaucoup à la notoriété actuelle des vins de Genève. Le Gamay, en production fortement limitée, apporte son fruit, ses notes épicées et sa fraîcheur. Cépages désormais incontournables à Genève, le Gamaret et le Garanoir contribuent à l'harmonie de l'ensemble, le premier pour ses tanins serrés et sa structure et le second pour sa rondeur et sa finesse. Enfin, la riche palette des cépages cultivés à Genève donne à chaque élaborateur la possibilité de "signer" sa création.

### II. Généralités

Art 1: Objectif

Cette charte décrit les exigences à remplir pour la culture de la vigne, l'élaboration et la commercialisation d'un vin rouge genevois original, de qualité supérieure, ambassadeur du vignoble et des vins de Genève.

Art 2 : Exigences

Le vigneron et l'encaveur s'engagent à respecter et à défendre la présente charte.

### III. Viticulture

Art 3 : Culture de la vigne et production du raisin

1. Les parcelles déclarées par le vigneron sont visitées en août par une commission ad hoc.
2. La commission est composée d'un représentant par domaine participant.
3. Une attention toute particulière est portée sur l'état général de la vigne, l'équilibre feuilles/fruits, la vigueur, l'état sanitaire et la charge en raisins.
4. Les techniques culturales sont respectueuses de l'environnement.





## L'ESPRIT DE GENÈVE

Appellation d'Origine Contrôlée Genève

5. Les rendements maximaux sont de 50 hectolitres par hectare.
6. Les degrés Oechsles minimums à la vendange s'élèvent à 85° pour le Gamay et 90° pour les autres cépages.
7. La date des vendanges est cohérente avec l'évolution de la maturation phénolique.
8. Tout manquement entraîne l'exclusion de la parcelle pour l'année en cours.

### Art 4 : Revenu équitable

Le vigneron qui remplit les conditions de l'Art. 3 est rémunéré de manière forfaitaire à la surface, indépendamment des rendements et des cépages cultivés. Un contrat est passé entre le vigneron et l'encaveur.

## IV. Oenologie

### Art 5 : Composition et style du vin

1. Le vin contient au minimum 50% de Gamay et au minimum 20% de Gamaret et/ou de Garanoir.
2. Il peut se composer d'au maximum 20% de cépages autres que Gamay, Gamaret, Garanoir.
3. La teneur en alcool doit être d'au minimum 12,5% vol.
4. La robe du vin doit être profonde, montrer des nuances violacées typiques et une intensité colorante minimale de 9.00. Exceptionnellement, cette limite peut-être adaptée en fonction du millésime mais elle ne devra pas être inférieure à 8.00.
5. La bouche est structurée, le vin présente une grande concentration en tanins ronds et soyeux provenant de raisins sains et mûrs.

### Art 6 : Elaboration du vin

1. L'élaboration doit respecter le cahier des charges des bonnes pratiques œnologiques suisse.
2. Le coupage est interdit.
3. La vinification s'effectue partiellement ou totalement en fûts de chêne.
4. Le vin est élevé et mis en bouteille exclusivement sur le territoire du canton de Genève.
5. La production est de 600 bouteilles au minimum par encaveur.
6. Les cuves destinées à l'élaboration du vin sont clairement identifiées à la cave.
7. Il est élevé indépendamment dans différentes caves du canton.

### Art 7 : Dégustation d'agrément

1. Tous les vins sont soumis à une dégustation finale d'agrément.
2. La commission de leurs vins est composée d'un représentant par domaine participant.
3. Pour obtenir l'agrément le vin doit être accepté par les 2/3 des membres de la commission.
4. Des dégustations préalables ont lieu avant la mise en bouteilles. Elles permettent notamment d'orienter les encaveurs sur les options à choisir quant à la composition de leurs vins.
5. En cas de refus lors de la dégustation d'agrément, le vin ne peut pas être commercialisé sous le nom "L'Esprit de Genève".





## L'ESPRIT DE GENÈVE

Appellation d'Origine Contrôlée Genève

6. L'organisation des dégustations est confiée à la Station cantonale de viticulture et d'œnologie.
7. Les dégustations sont effectuées à "l'aveugle".
8. Il n'y a pas de possibilité de recours.

### Art 8 : Contrôle qualité après mise en bouteilles

1. Tous les vins sont soumis à un contrôle qualité après la mise en bouteille et avant mise en vente. Ce contrôle porte sur les aspects analytiques et organoleptiques du vin.
2. La station cantonale de viticulture et d'œnologie est chargée de ce contrôle. Elle peut se rendre chez l'encaveur pour effectuer un prélèvement aléatoire sur le lot.
3. Si nécessaire la commission d'agrément peut être convoquée pour une nouvelle dégustation.
4. La commission peut refuser la mise en vente du vin dont les qualités analytiques et organoleptiques sont insuffisantes.

### Art 9 : Conditionnement

1. L'appellation "Genève" est valorisée sur les étiquettes.
2. Garantie de qualité, le vin bénéficie d'un conditionnement commun entre les différents producteurs dont le nom figure sur l'étiquette.
3. Les bouteilles de 75cl sont de type bordelaise harmonie, 55mm, Cétie, Chêne.
4. Les bouteilles de 150cl sont de type bordelaise St Pierre, hauteur 381mm, diamètre 95mm, poids 1'115g. Le haut de l'étiquette doit être placé à 22cm.
5. Les bouchons en liège sont de 49 mm/24 lignes, marqués L'Esprit de Genève avec millésime sur le miroir.
6. Les capsules sont noire-mate et certies.
7. Chaque année, une nouvelle fiche technique sera réalisée et accompagnera chaque carton, comportant:
  - a. l'historique,
  - b. les différents vignerons participants,
  - c. les adresses
  - d. la composition des assemblages,
  - e. le diagramme des dégustations,
  - f. des informations relative à "l'Esprit de Genève" que l'on peut trouver sur le site internet [www.lesvinsdegeneve.ch](http://www.lesvinsdegeneve.ch)
8. Les cartons bruns de six bouteilles couchées sont marqués "l'Esprit de Genève".
9. Le bord supérieur de l'étiquette se trouve précisément à 178 mm du bas de la bouteille
10. La contre-étiquette, en français, décrit la composition de l'assemblage.
11. Le "carnet de présentation" comporte le texte suivant:





## L'ESPRIT DE GENÈVE

*Appellation d'Origine Contrôlée Genève*

"Cet assemblage, dont les caractéristiques varient selon la personnalité de son créateur, illustre l'innovation et la diversité des vins de Genève. La signature du vigneron et une commission d'agrément garantissent la qualité et l'authenticité de ce vin rouge d'exception."

### Art 12 : Mise en vente

1. Le lancement officiel du nouveau millésime a lieu idéalement hors du canton de Genève, au mois de novembre et présente les vins primeurs de l'agrément de l'année. L'ensemble des encaveurs participants doit être présent ou représenté.
2. Les vins sont commercialisés sur décision de la commission mais après 13 mois d'élevage au minimum.
3. Les cartons "Collection" doivent comprendre l'ensemble des vins agréés. Seuls les vins ayant respecté intégralement la présente charte pourront être commercialisés sous le nom "L'Esprit de Genève".

## V. Modification de la Charte

### Art 13 : Procédure

1. La présente charte peut faire l'objet de modifications.
2. Les modifications doivent être approuvées avant le 30 juin du millésime considéré, à la majorité des  $\frac{3}{4}$  des encaveurs participants, chacun de ceux-ci ayant droit à une seule voix, indépendamment du volume encavé.

\*\*\*\*\*

