

PALMARÈS 2025

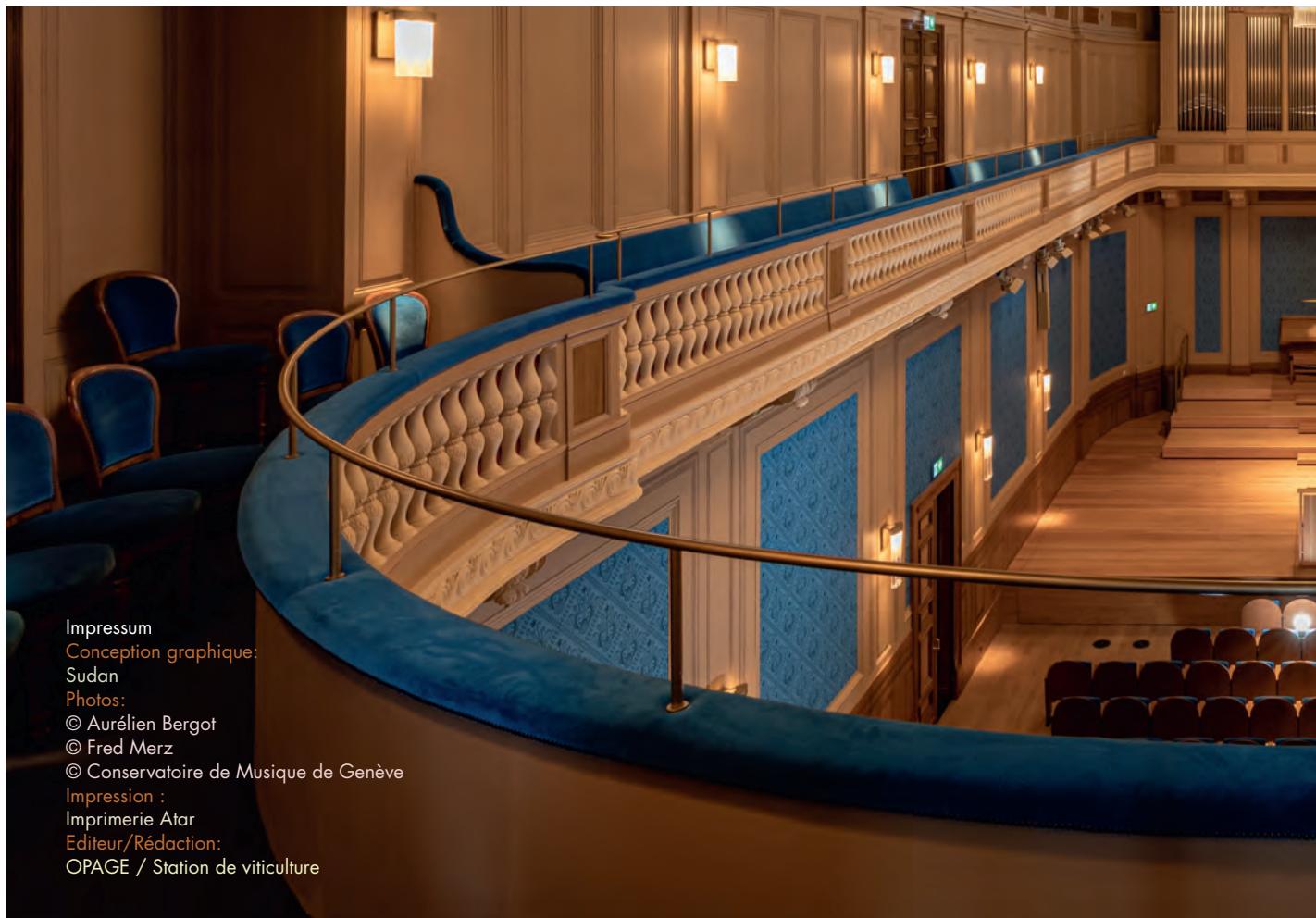
26^e CÉRÉMONIE DE LA SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE



CONSERVATOIRE DE MUSIQUE DE GENÈVE, 18 JUIN 2025

PALMARÈS 2025

26^e CÉRÉMONIE DE LA SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE



Impressum

Conception graphique:

Sudan

Photos:

© Aurélien Bergot

© Fred Merz

© Conservatoire de Musique de Genève

Impression :

Imprimerie Atar

Editeur/Rédaction:

OPAGE / Station de viticulture

3	Sommaire	13	Les lauréats
4	Le concept	22	Les médailles d'or
6	Les buts, les avantages	35	Retour sur 2024
8	La rigueur, les statistiques	38	Le jury
10	Les principaux vins présentés	43	Le service de table & le comité
12	Les récompenses		



LE CONCEPT

Ultime étape, la dégustation des vins est essentielle. C'est par ce biais que le consommateur établit son choix et se fait une opinion de toute une appellation. La sélection des vins destinés à représenter l'appellation Genève lors de diverses manifestations ou concours nationaux et internationaux doit donc être conduite de manière rigoureuse et professionnelle. Il y a quelques années, les évaluations qualitatives se sont multipliées en Suisse et sur le canton, visant des objectifs divers: attributions de labels, sélections pour des revues spécialisées, guides ou autres. Afin de rationaliser et d'améliorer la sélection des vins les plus dignes de représenter le vignoble genevois, une dégustation cantonale unique a été mise sur pied en 2000 : la Sélection des Vins de Genève (SVG).

En 2011, le comité de la Sélection des Vins de Genève a décidé de modifier profondément le mode de dégustation. En effet, parallèlement à la multiplication des concours de vins, des observations sur leur fonctionnement sont apparues, comme par exemple l'ordre de service des vins. En réponse à cela, la Sélection des Vins de Genève, avec l'appui de l'Ecole d'Ingénieurs de Changins, a choisi, en première Suisse, de présenter les vins dans un ordre différent pour chaque dégustateur. Par cette présentation plus équitable pour les vins, on obtient une meilleure fiabilité des résultats et une meilleure crédibilité du concours.

1

Améliorer la qualité, l'homogénéité et la crédibilité des dégustations par l'appui de dégustateurs formés et entraînés.

2

Assurer une sélection aussi parfaite que possible des meilleurs vins issus du vignoble genevois.



LES BUTS

1

Encourager la production de vins de haute qualité.

2

Favoriser leur promotion en Suisse comme à l'étranger.

3

Stimuler leur consommation raisonnable.

4

Aider à faire connaître au public les types et caractéristiques des vins de Genève.

5

Elever le niveau technique et scientifique des participants.

6

Contribuer à l'expansion de la notion culturelle de la viticulture et des vins de Genève.

LES AVANTAGES

1

Dégustateurs qualifiés, formés par la Station cantonale de viticulture et d'œnologie.

2

Le vinificateur peut situer ses vins par rapport aux produits de ses confrères.

3

Dégustation la plus exhaustive des vins du canton, qui sont tous évalués selon les mêmes principes.

4

Rendez-vous annuel et convivial des différents partenaires de la viticulture genevoise, permettant un échange d'idées important entre tous les acteurs de la filière, du producteur au consommateur en passant par les restaurateurs.

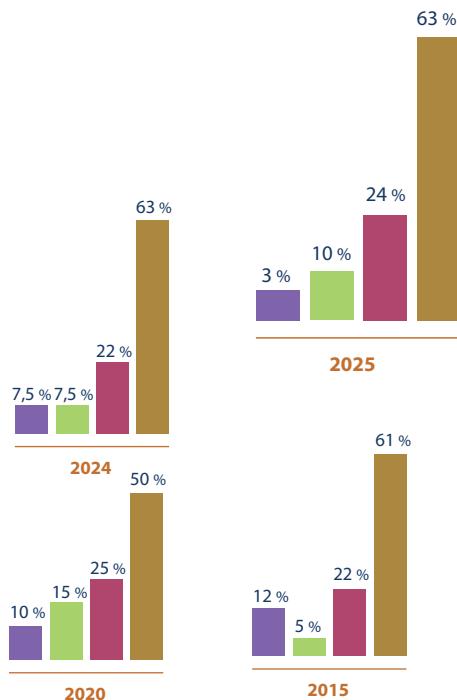
5

Une qualification pour les compétitions nationales et internationales.



LA RIGUEUR

Pour atteindre ses objectifs, la Sélection des Vins de Genève est organisée selon la NormeVIN éditée par l'Union Suisse des Œnologues (USOE). Cette organisation nationale vérifie le déroulement de la dégustation et l'application stricte de la norme qui est basée sur les exigences internationales de l'O.I.V. (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin). L'organisation technique est assurée par la Station cantonale de viticulture et d'œnologie.



LES STATISTIQUES

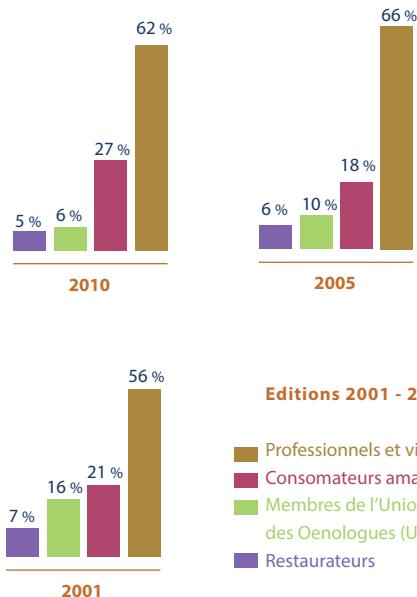
Année	Nombre
2025	560
2024	552
2023	592
2022	578
2021	613
2020	595
2015	654
2010	407
2005	459
2001	309



Année	Nombre
2025	59
2024	58
2023	59
2022	59
2021	64
2020	62
2015	72
2010	70
2005	63
2001	55



Année	Nombre
2025	67
2024	59
2023	69
2022	78
2021	65
2020	57
2015	60
2010	57
2005	50
2001	43



Éditions 2001 - 2025 (extraits)

- Professionnels et viticulteurs
- Consommateurs amateurs
- Membres de l'Union Suisse des Œnologues (USOE)
- Restaurateurs



LES PRINCIPAUX VINS PRÉSENTÉS



48 2025	32 2025	15 2025	13 2025	14 2025	4 2025	3 2025	31 2025	13 2025	31 2025	17 2025
54 2024	35 2024	15 2024	16 2024	14 2024	6 2024	5 2024	31 2024	12 2024	27 2024	14 2024
51 2023	38 2023	16 2023	15 2023	17 2023	4 2023	8 2023	32 2023	13 2023	32 2023	20 2023
49 2022	32 2022	15 2022	14 2022	14 2022	4 2022	7 2022	31 2022	17 2022	30 2022	20 2022
53 2021	41 2021	17 2021	16 2021	14 2021	3 2021	8 2021	32 2021	15 2021	23 2021	16 2021
49 2020	38 2020	16 2020	13 2020	15 2020	5 2020	6 2020	28 2020	13 2020	31 2020	15 2020
52 2015	41 2015	26 2015	16 2015	18 2015	5 2015	10 2015	37 2015	15 2015	32 2015	16 2015
49 2010	53 2010	26 2010	20 2010	18 2010	5 2010	11 2010	34 2010	11 2010	27 2010	10 2010
38 2005	45 2005	21 2005	11 2005	12 2005	5 2005	8 2005	30 2005	9 2005	13 2005	9 2005
36 2001	35 2001	17 2001	11 2001	13 2001	8 2001	6 2001	19 2001	- 2001	16 2001	8 2001



Chasselas



Chardonnay



Pinot Blanc



Pinot Gris



Aligoté



Riesling x Sylvaner



Gewürztraminer



Sauvignon blanc



Viognier 1

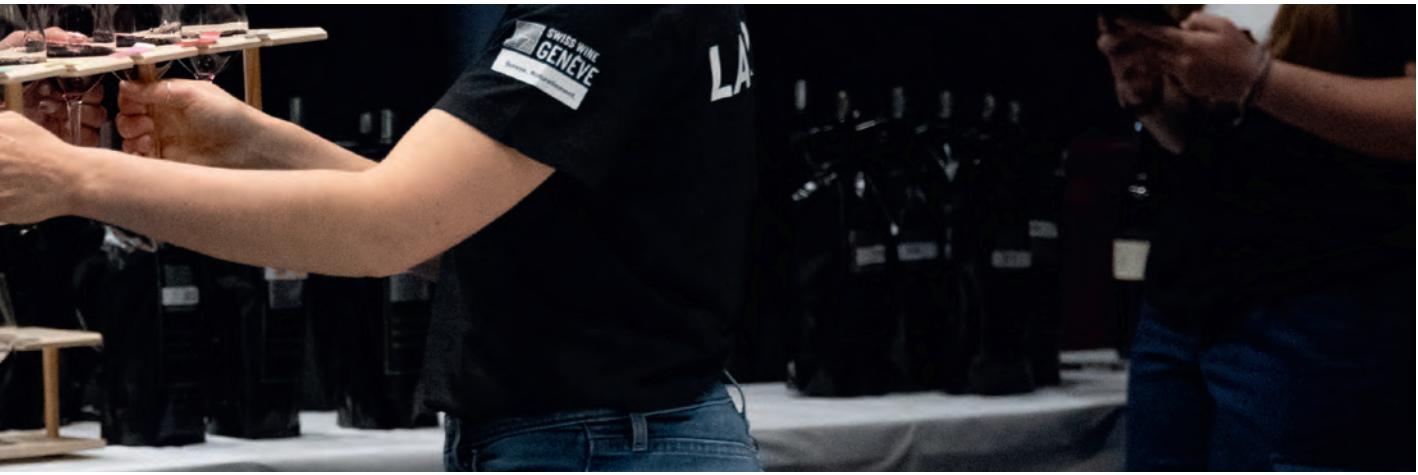


Spécialités blanches



Assemblage blancs

1. En 2001, le viognier était classé sous la catégorie "Spécialités blanches"



51 2025	39 2025	6 2025	27 2025	23 2025	72 2025	52 2025	35 2025	23 2025	11 2025
49 2024	36 2024	6 2024	28 2024	25 2024	66 2024	53 2024	31 2024	16 2024	13 2024
39 2023	35 2023	4 2023	23 2023	27 2023	71 2023	67 2023	31 2023	24 2023	13 2023
40 2022	45 2022	3 2022	22 2022	27 2022	75 2022	64 2022	33 2022	20 2022	13 2022
55 2021	40 2021	6 2021	26 2021	34 2021	84 2021	60 2021	32 2021	19 2021	10 2021
50 2020	43 2020	4 2020	29 2020	34 2020	78 2020	54 2020	16 2020	19 2020	14 2020
53 2015	51 2015	9 2015	25 2015	36 2015	78 2015	60 2015	37 2015	17 2015	30 2015
53 2010	54 2010	6 2010	22 2010	34 2010	53 2010	55 2010	21 2010	20 2010	25 2010
41 2005	55 2005	4 2005	15 2005	25 2005	35 2005	34 2005	7 2005	7 2005	14 2005
33 2001	34 2001	1 2001	4 2001	11 2001	18 2001	20 2001	6 2001	4 2001	9 2001



Gamay



Pinot noir



Cabernet sauvignon



Merlot



Gamay



Assemblage rouges



Rosés & blancs de noir



Spécialités rouges



Mousseux



Vins doux

LES RÉCOMPENSES

En plus des prix spéciaux, des médailles d'or, d'argent ou de bronze sont décernées en fonction du nombre de points obtenus. Toutefois selon les normes O.I.V, leur nombre total ne dépasse pas le 30% du total des vins présentés.



Toutes les récompenses sont l'oeuvre de l'artiste suisse de renommée internationale, Robert Hainard.



LE CASTOR

La sculpture du castor, acteur majeur de la biodiversité, récompense le vin nature avant obtenu le meilleur pointage.



2025

Domaine Les Hutins
Gewürztraminer 2023
Dardagny

2024

Domaine Les Hutins
Gewürztraminer 2022
Dardagny

2025

Château du Crest
Rosé Pinot Gamay « Thônex » 2024
Jussy

2024

Domaine du Centaure
Rosé de Gamay « Remus » 2023
Dardagny

2023

Cave de Sézenove
Rosé de Pinot noir 2022
Séznove

2022

Cave de Sézenove
Rosé de Gamay 2021
Séznove



LE PAPILLON

La gravure du papillon est décernée par les étudiants en œnologie de la Haute Ecole de Changins pour leur coup de cœur parmi les meilleurs rosés du concours.

LE RENARD

La sculpture du Renard est remise par des restaurateurs suite à une dégustation ciblée de médailles.



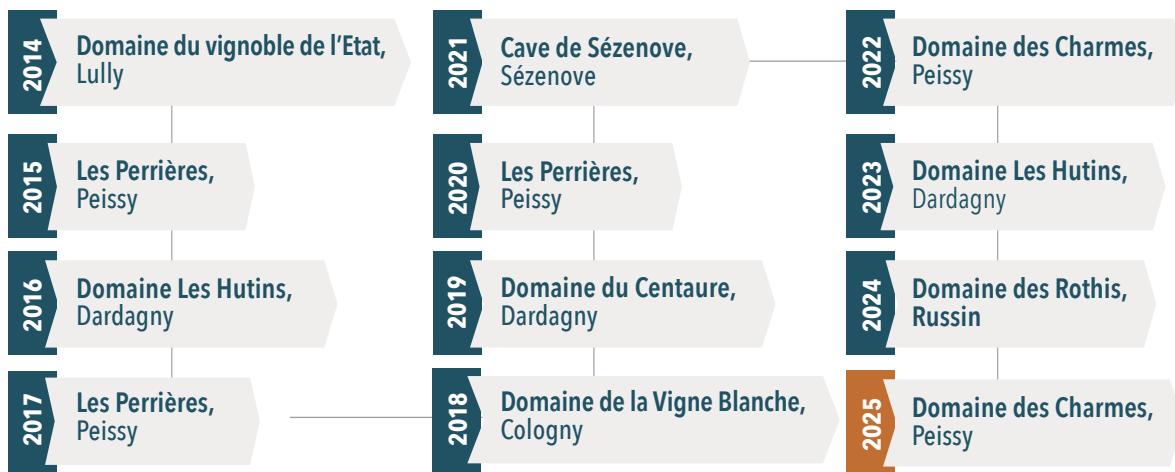
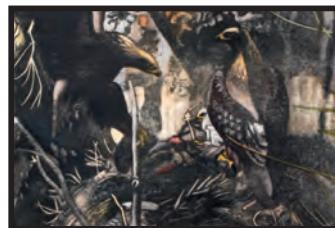
LE MILAN

La sculpture du Milan est le prix offert par Swiss Wine Promotion et récompense le vin mousseux qui a obtenu le meilleur pointage. Il évoque l'élégance de ces vins et la finesse de leurs bulles.



LES AIGLES

Une gravure représentant un couple d'aigles et leur petit, est offert par les Vieux-Grenadiers. Elle récompense le domaine ayant obtenu la meilleure moyenne avec son Chasselas et son Gamay.





LA FOUINE

La gravure de la Fouine est remise par des membres de la presse spécialisée suite à une dégustation ciblée de médailles.



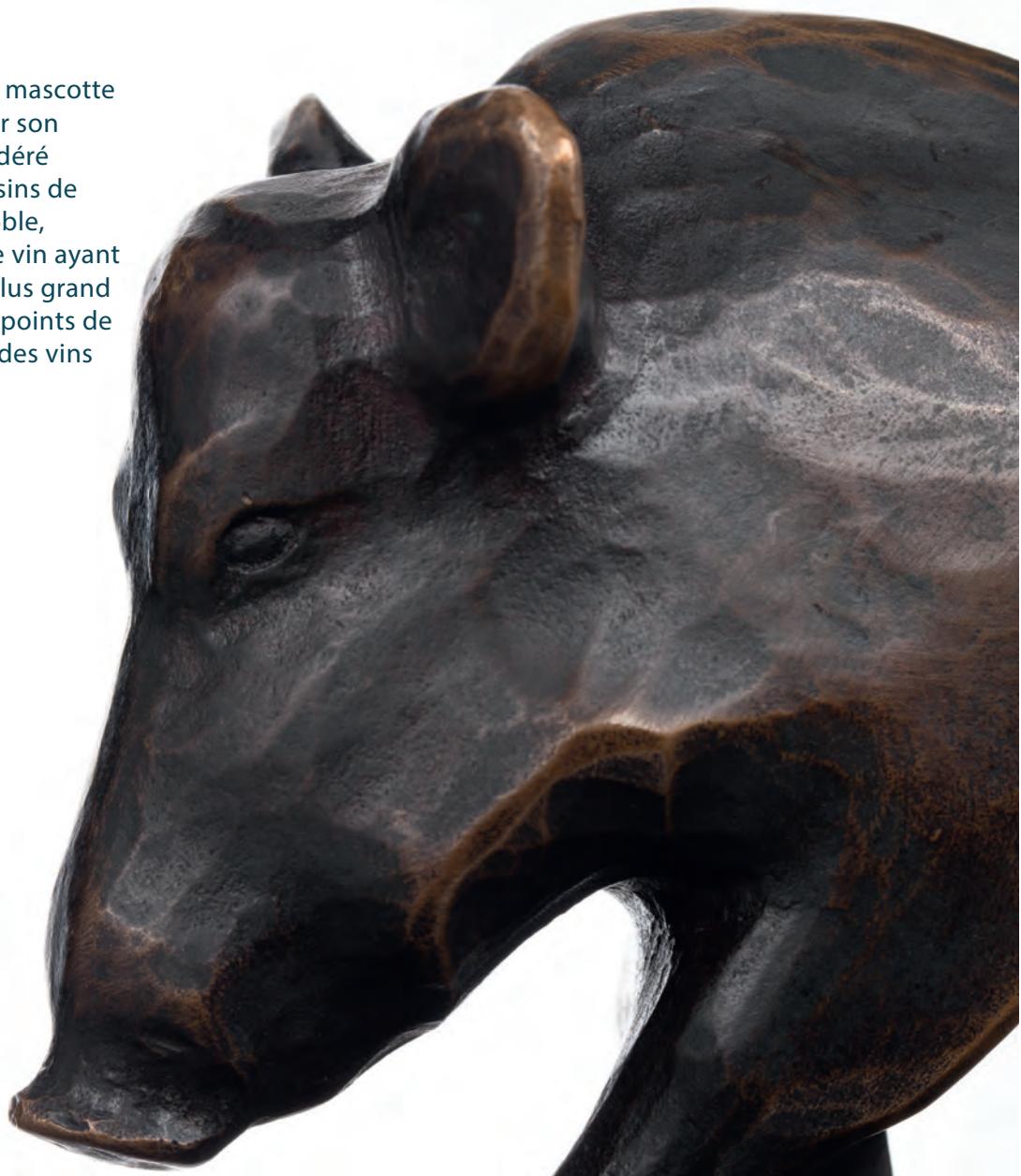
Le Marcassin symbolise le prix des jeunes étudiants de l'Ecole Hôtelière de Genève, suite à une dégustation ciblée de médailles.



LE MARCASSIN



Le Sanglier, mascotte choisie pour son goût immodéré pour les raisins de notre vignoble, couronne le vin ayant obtenu le plus grand nombre de points de l'ensemble des vins dégustés.



LE SANGLIER



LES MÉDAILLES D'OR

Pour obtenir la médaille d'or,
il fallait atteindre au minimum
89 points.
Soixante-trois vins ont obtenu
cette distinction lors de cette
édition 2025.

Liste complète
des médailles d'or
et d'argent sur:

www.geneveterroir.ch



Chasselas 2024
Russin
Domaine Penet
Les Grand'Vignes
cavedegeneve.ch



Chasselas 2024
Sézenove
Domaine des Grands-Buissons
grands-buissons.ch



Chasselas 2023
Soral
Domaine de la Mermière
mermiere.ch

LES VINS BLANCS



Assemblage blancs 2024
Lully
Domaine des Curiades
Curiades Blanc
curiades.ch



Assemblage blancs 2023
Satigny
La Cave de Genève
Cuvée 1602
cavedegenève.ch



Assemblage blancs 2024
Chevrens
Domaine de Champs-Lingot
Le Charbio Sauvage
champs-lingot.ch



Chardonnay 2023
Anières
Domaine Villard & fils
Les Raretés
vinsvillard.ch



Chardonnay 2021
Satigny
Domaine des Pendus
domaine-des-pendus.ch

LES VINS BLANCS



Viognier 2023
Lully
Domaine des Curiades
curiades.ch



Savagnin blanc 2022
Satigny
Domaine des Pendus
domaine-des-pendus.ch



Muscat 2024
Choulex
Domaine de Cherro
domainedecherre.ch



Muscat 2023
Satigny
Domaine les Gondettes
lesgondettes.ch



Sauvignon gris 2024
Peissy
Cave les Crêtets
lescretets.ch

LES VINS BLANCS



Sauvignon gris 2024
Collex
Château de Collex
domaineduchateau.ch



Sauvignon blanc 2024
Jussy
Château-du-Crest
domaineducrest.ch



Sauvignon blanc 2024
Anières
Domaine de la Côte d'Or
lacotedor.ch



Sauvignon blanc 2023
Chouilly
Clos du Château
chateaudesbois.ch



Sauvignon blanc 2023
Lully
Domaine des Curiades
curiades.ch

LES VINS BLANCS, ROSÉS & ROUGES



Gewürztraminer 2023
Dardagny
Domaine Les Hutins
L'effieje
domaineleshutins.ch



Assemblage rosés 2024
Choulex
Domaine de Miolan
Crépuscule
domainedemiolan.ch



Rosé de Pinot noir 2024
Peissy
Domaine des Charmes
Le Rosat
domainedescharmes.ch



Gamay 2024
Gy
Domaine de la Guérite
laguerite.ch



Gamay 2024
Coligny
Domaine de la Vigne Blanche
La Vigne Blanche
lavigneblanche.ch

LES VINS ROUGES



Gamay 2023
Peissy
Domaine des Charmes
La Pièce
domainedescharmest.ch



Gamay 2023
Dardagny
Clos des Pins
closdespins.ch



Gamay 2023
Peissy
Les Perrières
La Chênaie
lesperrieres.ch



Gamay 2022
Dardagny
Domaine Les Hutins
L'Intégrale
domaineleshutins.ch



Pinot noir 2024
Lully
Domaine des Curiades
curiades.ch

LES VINS ROUGES



Pinot noir 2023
Jussy
Les Vins de la Gara
Palindrome
lagara.ch



Grenache 2023
Satigny
Domaine du Paradis
domaine-du-paradis.ch



Garanoir 2023
Satigny
Domaine les Gondettes
lesgondettes.ch



Garanoir 2023
Satigny
Les Vallières
Magie Noire
lesvallieres.ch



Gamaret 2024
Jussy
Château-du-Crest
domaineducest.ch

LES VINS ROUGES



Gamaret 2024
Cognoy
Domaine de la Vigne Blanche
Cuvée Constance
lavigneblanche.ch



Gamaret 2024
Lully
Domaine des Bonnettes
bonnettes.ch



Gamaret 2023
Gy
Domaine de la Guérite
laguerite.ch



Syrah 2023
Chully
Clos du Château
closduchateau.ch



Syrah 2022
Laconnex
Château de Laconnex
chateaudelaconnex.ch

LES VINS ROUGES



Merlot 2024
Jussy
Château-du-Crest
domaineducrest.ch



Merlot 2024
Cologne
Domaine de la Vigne Blanche
Cuvée Éléonore
lavigneblanche.ch



Merlot 2023
Jussy
Château-du-Crest
domaineducrest.ch



Merlot 2023
Lully
Domaine des Bonnettes
bonnettes.ch



Merlot 2023
Choulex
Domaine de Miolan
Albertine 1er Cru
domainedemiolan.ch

LES VINS ROUGES



Merlot 2022
Chouilly
Clos du Château
closduchateau.ch



Merlot 2022
Lully
Domaine de la République et
Canton de Genève
ge.ch



Merlot 2020
Satigny
Domaine des Pendus
domaine-des-pendus.ch



Merlot 2020
Peissy
Domaine des Trois Etoiles
trois-etoiles.ch



Cabernet franc 2022
Satigny
La Cave de Genève
La Clémence
cavedegeneve.ch

LES VINS ROUGES



Assemblage rouges 2022
 Satigny
 Domaine du Paradis
 Châteline Rouge
domaine-du-paradis.ch



Assemblage rouges 2023
 Jussy
 Château-du-Crest
 Esprit de Genève
domaineducrest.ch



Assemblage rouges 2023
 Gy
 Domaine de la Guérite
 Esprit de Genève
laguerite.ch



Assemblage rouges 2023
 Lully
 Domaine des Curiades
 Esprit de Genève
curiades.ch



Assemblage rouges 2023
 Sézenove
 Cave de Sézenove
 Pierres Noires
bosseau.ch

LES VINS ROUGES



Assemblage rouges 2023
Anières
Domaine des Ménades
Les Corés
domaine-des-menades.ch



Assemblage rouges 2023
Satigny
La Cave de Genève
Les Vins de Philippe Chevrier
cavedegenève.ch



Assemblage rouges 2022
Bernex
Christian Guyot
Trois Helvètes
vins-guyot.ch



Assemblage rouges 2022
Peissy
Domaine des Bossons
Maison Rouge
domaine-des-bossons.com



Assemblage rouges 2019
Chouilly
Domaine des Abeilles d'Or
Douce Noire
abeillesdor.ch

LES VINS DOUX & MOUSSEUX



Viognier (doux)
Peissy
Domaine des Bossons
domaine-des-bossons.com



Muscat (doux) 2023
Peissy
Les Perrières
Côteau de Peissy
lesperrieres.ch



Vin doux 2022
Satigny
Les Vallières
Grain-Doux
lesvallieres.ch



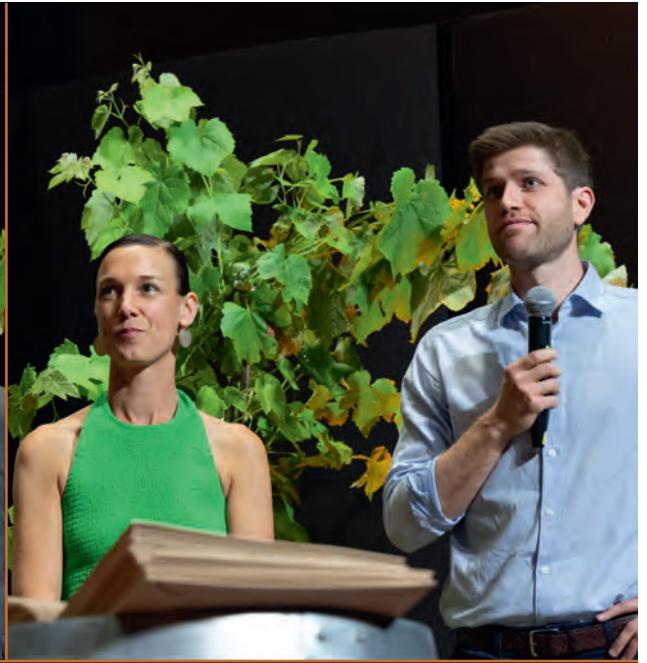
Vin mousseux blanc
Peissy
Domaine des Bossons
Cuvée Bossons Brut
domaine-des-bossons.com



Vin mousseux blanc
Satigny
Domaine de Champigny
Champigny Brut
champigny.ch

RETOUR SUR 2024









LE JURY

Bastien
Thierry
François
Justine
Jean-Yves
Nicolas
Jérémie
Alain
Christian
Catherine
Willy
Camille
Guillaume
Baptiste
Cédric
Karen
Quentin
Luca
Adrian
Christophe
Christian
Sophie
Philippe
Xavier
Marc
Florian
Bertrand
Nathalie
Aurélien
Claire
Nicolas
Jean-David
Jean-Paul
Christian
Riccarda

ALBIEZ
ANET
BAUDET
BATARDON
BEAUSOLEIL
BONNET
BURGDORFER
CEVEY
COLQUHOUN
CORNU-VACHERON
CRETEGNY
CRETEGNY
CRETIN
DAVADAN
DELACQUIS
DELAVALLADE
DE MEYER
DI STEFANO
DUAY
DUBOIS
DUCRET
DUGERDIL
DUPRAZ
DUPRAZ
FAVRE
FAVRE
FAVRE
FAVRE
FLORANCE
FURET-GAVALLET
FREY
GAILLARD
GAUD
GFELLER
GRAEZER-ITEN

Patrick
Emilienne
Jacques
Paul
Emilien
Sophie
Marie
Pierre-André
Francesca
Thierry
Jean-Louis
Sarah
Silvin
Julien
Didier
Christine
Véronique
Thomas
Maxime
Loïck
Paul
Sébastien
Ellinor
Valérie
Fabien
Brigitte
Sébastien
Adeline
Camila
Pierre-Alain

GRAEZER
HUTIN-ZUMBACH
JEANNERAT
LABRUYERE
LAMOTTE
LAUPER
LINDER
LOTTAZ
MAIGRE
MARTIN
MAZEL
MEYLAN-FAVRE
MIHALACHE
MOREL
PENET
PILET-FALQUET
PITTET
PORIGNAUX
PROVINI
REVERDY
REYMOND
SCHWARZ
SEKUND
SILACCI
TONETTO
TURIN
VILLARD
WEGMULLER
WOHLERS
WOHLERS







Jury des restaurateurs :

Jury de la presse :

Nicolas **Burgi**
Arnaud **Genecand**
Vincent **Glauser**
Thierry **Martin**
Audrey **Renard**
Gilbert **Renaud**
Didier **Schneider**
Gontrand **Toulet**

Pierre-Emmanuel **Buss**
Luca **Di Stefano**
Antonio **Indaco**
Annick **Jeanmairet**
Marie **Linder**
Manuella **Magnin**
David **Rihs**



LE SERVICE DE TABLE

Estelle **Amstad**
Marie **Clerc**
Sylvie **Desbaillet**
Cindy **Favre**
Inès **Gaspard Vieira**
Marcia **Guyot**
Anne-Sophie **Hach**
Isabelle **Hutin**
Christiane **Pouly**
Jankong **Saranporn**
Raess **Varatchaya**

LE COMITÉ

Annabelle **Anex**,
technicienne, secteur viticulture et œnologie (OCAN)

Florian **Barthassat**,
œnologue

Denis **Beausoleil**,
directeur de l'office de promotion des produits agricoles de Genève

Sandrine **Bersier**,
vigneronne

Céline **Dugerdil**,
vigneronne et présidente du comité

Christian **Guyot**,
vigneron et professeur à l'école d'ingénieurs de Changins

Dorian **Pajic**,
œnologue, secteur viticulture et œnologie (OCAN)

À consommer avec modération

À consommer avec modération



SWISS WINE
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

