

SPEZIALPUBLIKATION 2020

AUF NACH GENÈVE



REBGÜTER IN FAMILIENHAND
CUVÉES DE CHEFS: GENUSS UND WEIN AUS LEIDENSCHAFT
DEGUSTATION DER WEINFAVORITEN

Vinum

LES PERRIÈRES
CAVE & DOMAINE



ACHT GENERATIONEN IM DIENST DES TERROIRS

Bei Familie Rochaix in Peissy steht ein ganz besonderes Ereignis an: Eines der grössten Rebgrüter der Schweiz geht in die Hände der achten Generation über. Weinbau mit Hingabe, Leidenschaft für das Terroir und Familientradition sind die Eckpfeiler dieser langen Erfolgsgeschichte.



Domaine Les Perrières - das sind über 200 Jahre sorgfältige Arbeit, Ausdauer, Exzellenzstreben und Liebe zum Boden. Nicht umsonst lautet das Motto der Familie «Die Liebe zum Terroir seit acht Generationen». 1794 baute Jean-Etienne Rochaix in Satigny Reben an. Wenn er heute hierher zurückkommen könnte, wäre er sicher ebenso überrascht wie stolz. Das kleine Rebgut, das er 1836 seinen Söhnen vermachte, entwickelte sich inzwischen zu einem der grössten privaten Weingüter der Schweiz. Hundert Hektar Reben, ein breit gefächertes Weinsortiment mit einzigartigen Spezialitäten und subtilen, eleganten Klassikern und so zahlreiche Auszeichnungen, dass der Platz an den Wänden nicht mehr

ausreicht: Bernard Rochaix brachte 1970 neuen Schwung in das Rebgut und kann heute stolz auf seine Bilanz blicken. Doch sein schönster Erfolg ist wohl, dass drei seiner vier Kinder in den Familienbetrieb einstiegen. Sandrine, die für den Weinbau zuständig ist, kam im Jahr 2000 auf das Gut zurück. Drei Jahre später übernahm Fabian die Verantwortung für die Erweiterung und Instandhaltung der Gebäude. Und 2018 verstärkte Frédéric schliesslich das Vertriebs- und Verwaltungsteam. Familie Rochaix will «Qualitätsprodukte für jeden Geschmack und Anlass herstellen, die einen Moment besonders machen und Emotionen wecken». Ihre Weine überzeugen mit viel Typizität und werden sowohl in den Bistros im Genfer Umland als auch in den renommierten Restaurants der Calvinstadt serviert. Selbst Weinliebhaber in Japan, Deutschland und Grossbritannien schätzen die sehr präzisen Cuvées von Les Perrières. Und natürlich kann man die Weine auch vor Ort im gemütlichen Verkostungskeller probieren, der sechs Tage die Woche geöffnet ist.

www.lesperrieres.ch



EIN GAMARET IN GOLD

Wenn alle Weine mit derselben Hingabe erzeugt werden, ist es schwierig, einen einzigen besonders hervorzuheben. Doch dieser im Tank ausgebaut Gamaret hat es wirklich verdient. Und zwar nicht nur wegen seines komplexen, animierenden Bouquets nach Heidelbeere, Brombeere und Cassis oder wegen der geschmeidigen, seidigen Gaumenstistik, in der ein aussergewöhnlicher Sommer zu spüren ist, sondern auch und vor allem, weil dieser typische Rebsortenwein des Kantons Genf sowohl die Fachleute seiner Herkunftsregion überzeugen konnte, die ihm bei der Sélection des Vins de Genève die Goldmedaille verliehen, als auch Experten aus aller Welt, denn auch beim Mondial de Bruxelles wurde er mit Gold prämiert.



Preis: 13.80 Franken (ab Hof)

Willkommen in Genf



Nach mehreren Monaten Ausnahmesituation, die unseren Alltag auf den Kopf stellte, beginnt nun der Neustart - wie wir alle hoffen, hin zu einer Gesellschaft, die verstärkt auf Lokalität, Nachhaltigkeit setzt und in der die Genfer Winzer und Weine eine zentrale Rolle spielen.

Wie jedes Jahr sollte diese Spezialpublikation kurz vor den Offenen Weinkellern im Mai in den Handel kommen. Wie Sie sich denken können, haben die Epidemie und das Versammlungsverbot unsere Pläne gehörig durcheinandergebracht. Im ursprünglichen Editorial war die Rede von Tradition, Erbe und Verantwortung - Werte, die in den Winzerfamilien der Genfer Weinregion hochgehalten werden. Für manche ist der Weg seit frühester Kindheit vorgezeichnet, andere kehren auf Umwegen in das elterliche Anwesen zurück: Jeder junge Genfer Winzer hat seine eigene Geschichte. Viele Cuvées, die in dieser Ausgabe erwähnt werden, wurden zur Erinnerung an liebe Verstorbene oder zur Feier glücklicher Familienereignisse kreiert. Sie sehen schon, Ihr Gamay aus Peissy, Ihr Chardonnay aus Laconnex und Ihr Gamaret aus Dardagny sind nicht nur Rebensäfte, sondern echte Lebenssäfte aus den Adern von Frauen und Männern, die das Genfer Weinbaugebiet seit Urzeiten hegen und pflegen. In dieser unruhigen und beunruhigenden Zeit verspüren wir den Bedarf, auf unsere Mitmenschen zuzugehen und engere Kontakte zu knüpfen. Das trifft sich gut! Die Genfer Winzer haben alle Vorkehrungen getroffen, um Sie sicher und in gewohnt freundlicher Atmosphäre empfangen zu können. Weinliebhaber erwarten dort unter anderem zwei Ausnahmejahrgänge: der elegante 2019er und der sonnige 2018er. Gehören auch Sie zu den Menschen, denen Nähe, Qualität und Nachhaltigkeit wichtiger sind als der Glanz einer Etikette oder möglichst niedrige Preise? Dann sind Sie hier genau richtig!

Alexandre Truffer
Chefredaktor für die französischsprachige Ausgabe von VINUM

Inhalt

- 04 Önotourismus**
Die Renaissance der Rebhäuser in den Genfer Rebbergen
- 08 Sélection des Vins de Genève**
Preisträger 2019
- 16 Gesellschaft**
Rebgrüter in Geschwisterhand
- 26 Guide**
Die Favoriten der Genfer Erzeuger
- 40 Gastronomie**
Cuvées des Chefs: Wo Kochkunst auf Leidenschaft trifft
- 46 Partnerschaften im Sport**
Wichtige Events und Genfer Weine
- 50 Agenda**
Event-Highlights 2020
Wichtige Adressen

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

Das VINUM-Sonderpublikation
«Extra Genf 2020» ist eine Sonderausgabe
von VINUM, Europas Magazin für Weinkultur
(ISSN 1663-2567).
Erscheinungsdatum: Juli 2020
Verkaufspreis: CHF 9.60/8.90 Euro

Diese Sonderausgabe ist ein
Gemeinschaftsprojekt von VINUM und
Office de promotion des produits
agricoles de Genève (OPAGE), Bernex.

Verleger
Roland Köhler

HERAUSGEBER/VERLAG
Intervinum AG, Thurgauerstr. 66, 8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
Fax +41 (0)44 268 52 05
info@vinum.ch, www.vinum.eu
(Inhaberin der Marken- und Titelrechte)

Nicola Montemarano, Verlagsleitung
Raffaella Köhler, Marketing
Eva Pensel, Onlinemarketing
Miriam Schönenberger, Eventmarketing

REDAKTION
VINUM-Redaktion, Thurgauerstrasse 66
Postfach 59 61, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 60
Fax +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.ch

Alexandre Truffer, stellv. Chefredaktor,
verantwortlich für Texte
Inès C. De Boel, Chefin vom Dienst

VINUM-LESERSERVICE
AVD Goldach AG,
Sulzstr. 10-12,
9403 Goldach
Tel. +41 (0)71 844 91 53
Fax +41 (0)71 844 93 45
leserservice@vinum.ch

GESTALTUNG UND PRODUKTION
Grafik und Layout: Philippe Rérat
Titelbild: Régis Colombo / www.diapo.ch
Übersetzung: Hancock Hutton, F-Bordeaux
Lektorat: Anne Fries Lektorat & Übersetzungen, D-Düsseldorf
Fotos: Régis Colombo/www.diapo.ch
Produktions-/Vertriebsleitung:
Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen
produktion@vinum.info

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation sind vorbehalten. Jegliche Reproduktion, insbesondere Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Verlag und Redaktion übernehmen für unaufgefordert eingesandte Manuskripte, Fotos und Zeichnungen keine Haftung. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit.



Kulturgut Wein DIE RENAISSANCE DER REBHÄUSER

Die Rebhäuser in den Genfer Weinbergen dienen bereits seit Jahrzehnten nicht mehr ihrem ursprünglichen Zweck. Könnten diese mehr oder weniger stattlichen ehemaligen Geräteschuppen nicht zu weintouristischen Attraktionen umfunktioniert werden? Diese Frage stellen sich mittlerweile immer mehr Winzer.

Der dynamischste aller Genfer Winzer ist überzeugt: «Die Rebhäuser erzählen Geschichten. Sie sind das ideale Kommunikationsmedium, um über Tiere, Geschichte und Kulturgut zu informieren.» Doch trotz aller Begeisterung räumt Stéphane Gros ein: «Wir stehen erst am Anfang eines Prozesses, der sich über Jahre hinziehen wird. Als sich im Sommer 2019 eine Arbeitsgruppe zum Ziel setzte, diesem Kulturgut zu neuem Glanz zu verhelfen, waren die Winzer sofort mit von der Partie. Das ist ein vielversprechender Beginn. Zunächst ging es darum, die überall in den Rebbergen verstreuten Hütten zu lokalisieren und aufzulisten.» Innerhalb von sechs Monaten waren allein in Dardagny bereits 17 Rebhäuser erfasst. Wie andere Winzer aus der Gegend ist auch Stéphane Gros dabei, einige davon zu restaurieren. «Die Menschen interessieren sich heute wieder für Pflanzen und Tiere. Diese Häuschen dienten vor allem als Wetterschutz, zur Mittagspause und zur Aufbewahrung von Gerätschaften. Schön restauriert, sind sie heute vielfältig nutzbar», fährt Stéphane Gros fort. Ein paar Beispiele? «Als Etappenziel bei einer Feinschmecker-Rallye, als origineller Ort für Fotoausstellungen oder als

Informationsstation an einem Lehrpfad durch das Genfer Umland.» Stolz verkündet der Winzer aus dem Mandement, dass man im Umkreis von wenigen hundert Metern um sein Rebhaus auf Salamander, Steinkäuze (kleine Eulenart), Turmfalken, Wiedehopfe (ein wunderschöner, orange gefiederter Vogel) und Hufeisennasen (aus der Familie der Fledermäuse) treffen kann. Und wer sich mehr für Geschichte als für Biologie interessiert, findet überall im Weingebiet bemerkenswerte Grenzsteine. «Wir verfolgen zwei Ziele: Zum einen sollen die Winzer, also alle, die im Rebberg wirklich noch von Hand arbeiten, und ihr Alltag in der Geschichte des Weingebiets verankert werden. Andererseits sollen die Rebhäuser gelebte Tradition vom Land in die Stadt tragen. Die Menschen kennen sich zwar mit den Genfer Weinen ziemlich gut aus, wissen aber nicht, welche Schätze sich im Genfer Umland nur wenige Kilometer von ihnen entfernt verbergen. Die Gamaret- und Sauvignon-Blanc-Weine, die in den Bars von Carouge und Les Pâquis serviert werden, kommen ja nicht aus dem Gewächshaus, sondern gedeihen im Genfer Hinterland, wo es so viel zu entdecken gibt.»

«CAPITES» – REBHÄUSER IM GENFER WEINGEBIET

Die Rebhäuser bzw. «Capites» im Genfer Weingebiet sind Teil der heute nur noch wenig bekannten historischen ländlichen Baukultur. Die Historikerin Isabelle Roland, wissenschaftliche Mitarbeiterin am Zentrum für Genfer Ikonographie, erzählt uns mehr über die hübschen Häuschen in den Rebbergen der Romandie.



Im Wallis heissen sie «Guérites», im Burgund «Cabottes», in der Provence «Chibottes», im Beaujolais «Cadoles», im Genferseebogen «Capites» bzw. «Cabinet de Vignes». Trotz unterschiedlicher Namen erfüllten diese in der Regel unscheinbaren Gebäude überall denselben Zweck als Unterstand oder Geräteschuppen. Seit der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts ungenutzt, weckten die Rebhäuser zu Beginn der 2000er Jahre das Interesse von Wissenschaftlern. Im Wallis wurde im Rahmen einer Ausstellung im Weinmuseum 2007 das Buch «Guérites, Ces cabanes dans les vignes» herausgegeben, das die Geschichte und Entwicklung der Rebhäuser nachzeichnet und auf die verschiedenen Nutzungszwecke eingeht:

Geräteschuppen, Lagerung von Pflanzenschutzmitteln, Witterschutz für die Arbeiter, Kundenempfang, Freizeit und Erholung. In Genf wurde den «Capites» bereits ein Jahr zuvor ein kleines Kapitel in dem von Isabelle Roland herausgegebenen Sammelwerk «Les maisons rurales du canton de Genève» gewidmet. Darin steht: «In den Rebbergen verstreut liegen kleine Gebäude. Mehrere sind auf Plänen verzeichnet, doch viele gibt es nicht mehr davon. Dort kann man Gerätschaften lagern, bei schlechtem Wetter Schutz finden, essen und sich ausruhen. Einige, vor allem wenn es sich um das Nebengebäude eines Herrenhauses handelt, haben sogar ein Zimmer im Obergeschoss. Das älteste «Capite» im Genfer Weingebiet befindet sich in der Gemeinde Landecy und stammt aus dem Jahr 1773. «Nicht alle verfügen über eine Datumsangabe», führt Isabelle Roland weiter aus. «Deswegen ist es durchaus möglich, dass manche sogar älter sind, denn bei meinen Forschungen bin ich noch auf andere «Capites» aus dem 18. Jahrhundert gestossen.» Bis ins Mittelalter oder die Renaissance reichen die Spuren allerdings nicht zurück. «Viele dieser Gebäude wurden mit relativ leichten Materialien gebaut und sind im Laufe der Jahre einfach verschwunden», klärt die Historikerin auf und weist darauf hin, dass die heute noch vorhandenen «Capites» nur einen kleinen Teil des früheren Bestandes ausmachen, von dem heute einige wenige historische Pläne eine Vorstellung geben. «Zugegebenermassen sind viele «Capites» architektonisch nicht besonders bedeutsam», räumt die Wissenschaftlerin ein. «Insbesondere jene, die nach dem Pilzbefall Ende des 19. Jahrhunderts zur Lagerung von Pflanzenschutzmitteln gebaut wurden. Infolge der Güterregulierung und der Verbesserung der Zufahrtswege zu den Rebbergen wurden diese unscheinbaren Hütten schliesslich nutzlos und verschwanden dann schnell.»

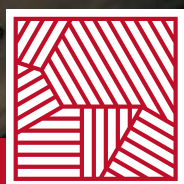
«In den Rebbergen verstreut liegen kleine Gebäude. Mehrere sind auf Plänen verzeichnet, doch viele gibt es nicht mehr davon. Dort kann man Gerätschaften lagern, bei schlechtem Wetter Schutz finden, essen und sich ausruhen. Einige, vor allem wenn es sich um das Nebengebäude eines Herrenhauses handelt, haben sogar ein Zimmer im Obergeschoss.»

Die offenen Weinkeller – jeden Samstag!

**Zahlreiche Weingüter
heissen Sie jeden Samstag
in ihren Weinkellern
herzlich Willkommen
um einzigartige
Momente und grossartige
Weine zu erleben.**

Jérémie & Rosette Burgdorfer
Domaine du Paradis, Satigny

Übersicht der samstags geöffneten Kellereien
auf geneveterroir.ch



SWISS WINE | OHNE WENN UND ABER
GENÈVE

Schweiz. Natürlich.

Sélection des Vins de Genève

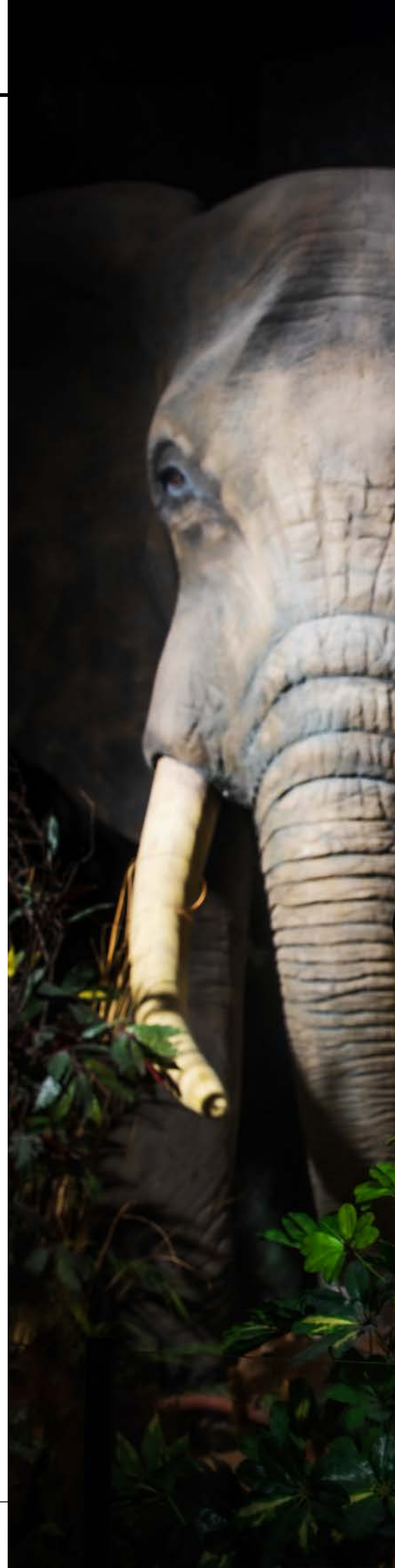
20 JAHRE ERFOLG

Die Winzer des drittgrössten Weinkantons der Schweiz sind bei nationalen und internationalen Wettbewerben immer stärker vertreten. Die Sélection des Vins de Genève hat sie in Wettkampflaune versetzt! 2001 ins Leben gerufen, ist dieser Contest heute in seiner zeitgeistigen Gestalt fest in der Kulturlandschaft der Calvinstadt verankert: so sehr, dass die Preisverleihung im naturhistorischen Museum vom Genfer Regional-sender Léman Bleu im Fernsehen übertragen wird.

Die Erzeugung, den Verkauf und den Konsum von hochwertigem Wein fördern; die Winzer dazu anregen, sich technisch und wissenschaftlich auf den neuesten Stand zu bringen; die besonderen Merkmale und die kulturelle Bedeutung der Genfer Weine einem breiten Publikum zu vermitteln – das sind die ehrgeizigen Ziele der Sélection des Vins de Genève. Der Wettbewerb feierte 2019 bereits sein 20-jähriges Bestehen und ist heute eine feste Grösse im Terminkalender der Genfer Weinprofis. Hierzu zählen in erster Linie die Erzeuger: An die 60 Winzer meldeten bei der Kantonalen Station für Weinbau und Önologie insgesamt 571 Weine zur Prämierung an. Aber auch Gastwirte, die Studierenden der Hotelfachschule Genf und Fachjournalisten haben ein Wort mitzureden. Sie verkosten einen Teil der mit Gold ausgezeichneten Weine (65 Crus mit einer Durchschnittsnote von mindestens

88,5 Punkten) ein zweites Mal und verleihen dann ihre eigenen Preise: Fuchs, Frischling und Steinmarder. Wie alle anderen Trophäen – Wildschwein (höchste Punktzahl des Wettbewerbs), Milan (bester Schaumwein) und Adler (beste Durchschnittsnote für Chasselas und Gamay) – sind diese Skulpturen das Werk des berühmten Genfer Tierkünstlers Robert Hainard. Um allen Teilnehmern absolut gleichberechtigte Gewinnchancen einzuräumen, wandte sich die Sélection des Vins de Genève 2011 an die Degustationsspezialisten der Hochschule Changins, aus deren Analyse Folgendes hervorging: Die beste Lösung, um Ergebnisverzerrungen durch die Reihenfolge der Weine oder das Charisma bestimmter Juroren auszuschliessen, besteht darin, den einzelnen Degustatoren die Weine in unterschiedlicher Abfolge vorzusetzen.

www.geneveterroir.ch





Domaine de Beauvent

Mondeuse 2015

Wildschwein in Bronze 2019

Die Wildschwein-Skulptur - höchste Auszeichnung der Sélection des Vins de Genève - ging an Bernard Cruz. Seit 1979 erzeugt der 65-Jährige Wein. Nach 40 Jahren an der Spitze von Domaine de Beauvent übergab der junggebliebene Pensionär das 17 Hektar grosse Anwesen nun an seinen Sohn Jérôme. In der Dezemberausgabe 2019 von VINUM berichtete der ehemalige Ökonom in der Rubrik «Entdeckung», er habe zwei Jahre lang mit freiberuflichen Önologen zusammengearbeitet. «2018 beschloss ich, einen eigenen Önologen für unser Weingut einzustellen. Ich suchte jemanden, für den Wein nicht einfach eine Familientradition, sondern eine echte Leidenschaft ist.» Mit Thibault Lefort sicherte er sich in der Tat einen passionierten Profi, dem es das Bronze-Wildschwein offensichtlich besonders angetan hat. Der Önologe aus Annecy holte das begehrte Borstentier bereits 2017 nach Château du Crest, wo er zuvor tätig war. «Alle, auch wir selbst, waren überrascht, dass gerade ein Mondeuse-Rotwein mit dem Wildschwein prämiert wurde, denn diese Rebsorte gilt gemeinhin als etwas schwierig», stellt Bernard Cruz amüsiert fest. Einst im Genferseebogen weit verbreitet, war die Mondeuse Noire - übrigens auch Gros Rouge oder wegen ihrer nahen Verwandtschaft zur Syrah-Traube Grosse Syrah genannt - aus den Schweizer Rebbergen nahezu verschwunden und nur noch in Savoyen zu finden. «Ich pflanzte die Mondeuse-Reben vor zehn Jahren», fährt Bernard Cruz fort. «Es handelt sich um eine spätreifende Rebsorte, deren Trauben einen warmen Herbst brauchen und so spät wie möglich geerntet werden sollten. 2015 herrschten dafür ausgezeichnete Bedingungen.» Dieser Rotwein stammt von Parzellen mit dem Label AOC Premier Cru (wie 40 Prozent der Rebfläche von Domaine de Beauvent) und wurde ein Jahr in der Eichenbarrique ausgebaut. «Danach harrete er so lange in Flaschen aus, bis er seinen Höhepunkt erreichte», bekräftigt Jérôme Cruz. «Bereits mein Vater legte Wert darauf, trinkfertige Weine anzubieten. Wir haben genügend Platz und wollen unsere Kunden mit den besten Weinen verwöhnen. Da gab's nicht viel zu überlegen!»

www.domainedebeauvent.ch

Bernard Cruz ist ein glücklicher Pensionär, der immer noch gerne mit anpackt.



Julien Ramu, Gewinner der Trophée Tradition, kennt sich gleichermassen mit Weissweinen wie mit Rotweinen aus.

Domaine du Centaure

Chasselas Les Danaïdes 2018
Gamay Romulus 2018
Trophée Tradition

Die Vieux-Grenadiers verleihen seit 2014 die Trophée Tradition. Diese Auszeichnung ist bei den Winzern sehr beliebt, denn das Restaurant der patriotischen Vereinigung nimmt dem Preisträger eine nicht unbeträchtliche Menge an Flaschen ab. Die Gravur von Robert Hainard stellt ein Adlerpaar mit seinen Jungen dar und geht an das Weingut mit der besten Durchschnitts-

note für Chasselas und Gamay. Der Chasselas Les Danaïdes 2018 und der Gamay Romulus aus demselben Jahrgang «sind ziemlich traditionell vinifizierte Weine», erklärt Julien Ramu. «Der Weisswein stammt von verschiedenen Parzellen und wurde zweimal vergoren. Auch der Rotwein reifte nach einer relativ kurzen Maischegärung im Tank.» Domaine du Centaure befindet sich derzeit noch im Umbruch. Nach seiner Ausbildung zum Goldschmied EFZ und einer Weiterbildung zum Gemmologen und Diamantschleifer in Antwerpen kam Julien Ramu 2005 auf das elterliche Rebgut zurück. Heute, zwei Jahre nach der offiziellen Übergabe, stellen sich mehrere Fragen hinsichtlich der Grösse des Anwesens, der Rebsorten und des Weinstils. «Mein Vater machte Weine, die er selbst mochte», erklärt er bei unse-

rem Gespräch. «Diesem Beispiel will ich folgen und Crus erzeugen, die mir persönlich gefallen.» Julien Ramu wird seinem Faible für norditalienische Weine kaum widerstehen können und auf seinen 18 Hektar Rebfläche auch italienische Rebsorten pflanzen - allen voran Sangiovese. «Wir werden uns von acht Hektar Pachtland trennen. Unsere gesamte Erzeugung wird in Flaschen abgefüllt, doch der Konsum geht zurück. Deshalb erscheint es vernünftiger, zu entschleunigen, uns auf unsere eigenen Rebflächen zu konzentrieren und verstärkt an der Qualität zu arbeiten», erläutert er und fügt hinzu, dass er sich hinsichtlich der Fähigkeit der Politiker, die aktuellen Probleme der Schweizer Rebbauern zu lösen, keine Illusionen mache.

www.domaine-du-centaure.ch

Domaine de Miolan

Gamay Les Griottes 2018 Prix de la Presse

In der Spezialpublikation 2019 zitierten wir Bertrand Favre wie folgt: «Das steigende Interesse an Gamay und Chasselas ist vollkommen berechtigt. Mir scheint, dass diese Klassiker auch deshalb verschmäht wurden, weil es am entsprechenden önologischen Know-how fehlte. Hätten die Winzer im vergangenen Jahrhundert über dieselben Kenntnisse und technischen Mittel verfügt wie wir heute, wären Chasselas und Gamay keinesfalls so sehr in Bedrängnis gekom-

men.» Das war, kurz nachdem er und seine Frau Sarah Meylan (Domaine de la Vigne Blanche) beim Grand Prix du Vin Suisse 2018 ins Rampenlicht rückten. Sie siegte in der Kategorie Gamay, er sicherte sich mit seinem Chasselas Non Filtré den Prix Bio Suisse. Und im Juni wurde der Gamay Les Griottes von der Domaine de Miolan bei der Sélection des Vins de Genève mit dem Prix de la Presse ausgezeichnet. «Der erste Jahrgang wurde 1998 in Flaschen abgefüllt», erinnert sich Bertrand Favre. «Er hatte einen sehr ausgeprägten Geschmack nach Kirschsäure, deswegen nannte ich ihn Les Griottes.» Die aufwändige Arbeit im Rebberg, die das Bio Suisse Label und die Umstellung auf Biodynamik mit sich brachten, zahlt sich inzwischen aus. «Wir begannen 2006 nach den Richtlinien des biologischen Landbaus zu arbeiten. Heute, 14 Jahre später, ha-

ben die Reben ihr Gleichgewicht gefunden und überstehen auch sehr trockene Jahre wie 2018 problemlos.» Mit einem Alkoholgehalt von über 15 Prozent ist die Sonne auch im Glas zu spüren. «Les Griottes kommt in der Gastronomie sehr gut an. Er ist nicht teuer und überzeugt selbst zu einem deftigen Rinderkotelett als kraftvoller und angenehm geschmacksdichter Begleiter.» Auf dieses Kunststück, das die Fachjournalisten mit dem Prix de la Presse belohnten, ist Bertrand Favre besonders stolz: «Chasselas und Gamay sind nicht nur die Hauptrebsorten unseres Rebgrunds, sondern des gesamten Kantons und gehören damit gewissermassen zu den Grundkenntnissen jedes Genfer Winzers. Sich gerade damit zu profilieren, stellt eine besondere Herausforderung dar.»

www.domainedemiolan.ch



Die Geheimnisse der Biodynamik inspirierten Bertrand Favre zu dem Mondphasenmotiv auf seinen Etiketten.

Domaine des Trois-Etoiles

Aligoté 2018

Preis der Schüler der Hotelfachschule Genf

«Für unsere erste Teilnahme bei der Sélection des Vins de Genève reichten wir drei Weine ein. Zwei erhielten die Goldmedaille: der Aligoté und der Amprô 2017, unsere Assemblage aus Gamaret und Garanoir. Beide profitierten offensichtlich von der Werbung durch das Opag und der Berichterstattung in der Presse, denn manche Kunden kamen mit der Broschüre des Wettbewerbs zu uns aufs

Weingut. Auch im Online-Shop waren die Medaillen zu spüren», so der junge Önologe Dorian Pajic, den Didier Fischer Anfang 2018 einstellte. Der ehemalige Präsident des FC Servette kaufte das Anwesen mit zehn Hektar Rebfläche gemeinsam mit seinem Freund Michel Tuor von Jean-Charles Crausaz: «Der Landwirtschafts- und Rebbaubetrieb ging im Laufe der Jahrhunderte durch die Hände mehrerer bekannter Genfer Familien. Einige Gebäude, die wir heute noch nutzen, stammen aus der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts», so Didier Fischer. «Wir erwarben ein Rebgut mit einem guten Ruf und vielfältigen Rebsorten.» Allerdings folgten auf den Kauf einige Innovationen, sowohl im Rebberg, wo die neuen Besitzer direkt auf biologische Bewirtschaftung umstellten («Wir befinden uns mitten in der Umstellungsphase für die

Zertifizierung nach den Anforderungen der eidgenössischen Bio-Verordnung», bestätigt Dorian Pajic), als auch im Keller: «Wir werden unser Sortiment reduzieren und nur noch Weine anbieten, die gut ankommen. Früher wurde von den meisten Rebsorten ein im Tank vinifizierter und ein in Holz ausgebauter Wein erzeugt», bekräftigt Didier Fischer, der auch trinkfertige Weine anbieten will, die bis ins Finish dynamisch bleiben. Selbst die Ausstattung der Flasche wurde überarbeitet, denn schliesslich wird der gesamte Wein in Flaschen abgefüllt. «Der neue Look ist einfacher und stellt die Rebsorte besser in den Vordergrund», erklärt der neue Besitzer. «Die elegante Flasche soll die ausgezeichnete Arbeit im Rebberg und im Keller widerspiegeln.»

www.trois-etoiles.ch



Didier Fischer (links) und Dorian Pajic hegen grosse Ambitionen für die Domaine des Trois-Etoiles.



Florian Barthassat, bestimmender Önologe des Hauptpaketeurs der Genfer Weinbaus.

Cave de Genève

Esprit de Genève 2017 Preis der Gastwirte

Der L'Esprit de Genève 2017 von La Cave de Genève war zwar nur eine der sieben emblematischen Genfer Assemblagen, die bei der Sélection des Vins de Genève 2019 eine Goldmedaille erhielten, kam aber besonders bei den Gastwirten an, die ihn mit dem Fuchs in Bronze auszeichneten. Für den zu gleichen Teilen aus Gamay aus dem Tank und Gamaret aus dem Eichenfass bestehenden Wein zeichnet Florian Barthassat verantwortlich. Der Önologe der früheren Ge-

nossenschaftskellerei und heutigen Aktiengesellschaft, die fast ein Drittel des Genfer Leseguts verarbeitet, erklärt: «Die Cave verstand sich von Beginn an als Partner des L'Esprit de Genève. Sie verkauft an die 7000 Flaschen Esprit pro Jahr und ist damit einer der Haupterzeuger dieser roten Assemblage.» Das Pflichtenheft schreibt vor, dass der L'Esprit de Genève mindestens 50 Prozent Gamay und 20 Prozent Gamaret oder Garanoir enthalten muss. Der Anteil anderer roter Rebsorten ist auf höchstens 20 Prozent beschränkt. Hinzu kommen weitere Spezifikationen: ausgewählte, kontrollierte Parzellen, Ertragsbeschränkung, Mindestreife bei der Weinlese, einjähriger Ausbau in der Barrique, Alkoholgehalt, Farbintensität, Tanningqualität. «Beim

L'Esprit de Genève sind uns Bekömmlichkeit und Frucht wichtiger als Druck und Holzaroma», so Florian Barthassat weiter. 2017 war ein schöner, ausgewogener Jahrgang mit hohem Reifegrad, der fruchtbetonte, elegante Rotweine ergab. Demgegenüber war das Weinjahr 2018 viel sonziger und brachte wenigere, massivere Cuvées mit mehr Struktur hervor. Natürlich spielen auch die Rebsorten eine wichtige Rolle: 60 Prozent Gamay aus dem Tank, dazu 20 Prozent Gamaret, 10 Prozent Merlot und 10 Prozent Cabernet Franc aus der Barrique. Der 2018er ist im Stil zwar etwas untypisch, spiegelt den Jahrgang dafür sehr gut wider. Bei unseren Stammkunden kommt er auf jeden Fall hervorragend an.»

www.lacavedegeneve.ch

Süssweine: Genfer Doppelsieg

Grand Prix du Vin Suisse 2019

In der Kategorie «Weine mit über acht Gramm Restsüsse pro Liter» sorgten die Genfer Winzer mit den beiden ersten Plätzen für eine Sensation.

Lächelnd erzählt Thierry Anet, er habe sein Handwerk in der Walliser Domaine du Mont d'Or erlernt, die seit 150 Jahren für ihre qualitativ hochwertigen Süssweine bekannt sei. «Allerdings hat unser Gewürztraminer nichts mit Walliser Spätlesen gemein», stellt der Leiter der Domaine de la République et du Canton de Genève klar. «Für diese Spezialität werden die Trauben auf Holzgestellen getrocknet. Kreiert hat sie mein Vorgänger Maurice Dupraz mit seiner Mitarbeiterin aus dem französischen Jura, die sich mit Strohweinen auskannte.» Gelesen wird der Gewürztraminer, wenn er den normalen Reifegrad für einen trockenen Weisswein erreicht haben. Anschliessend lagert er vier Monate lang in einem auf acht Grad gekühlten Raum mit ständig entfeuchteter Luft. Die so getrockneten Beeren ergeben einen sehr süssen Wein (280 Gramm Zucker pro Liter) mit einem äusserst geringen Alkoholgehalt (9 Prozent). Wegen des etwas aufwändigeren Verfahrens hat der Elise der Domaine de Chafalet 150 Gramm Restzucker pro Liter und 11 Volumenprozent Alkohol. «Wir ernten den Sauvignon Blanc bei normaler Reife und legen die Trauben einzeln auf mit Stroh bedeckte Regale in einer offenen Scheune», erklärt Mathurin Ramu. «Unser Süsswein kann sich bei Wettbewerben immer wieder gut platzieren. Bei der Sélection des Vins de Genève und bei Mundus Vini holte er die Goldmedaille, doch der Sieg beim Grand Prix du Vin Suisse war dann doch eine Riesenüberraschung. Natürlich sind wir sehr stolz, denn ich bin ein absoluter Fan des Passerillé-Weins von der Domaine de L'Etat, den Thierry Anet nun schon seit Jahren erzeugt.» Der Kanton Genf verpasste sogar nur ganz knapp das Triple (Lutine von der Domaine de Champvigny war ebenfalls in dieser Kategorie nominiert), konnte dafür aber einen anderen Spezialpreis feiern. Die Trophée Elisabeth Pasquier für die höchste Punktzahl in der Kategorie «Entdeckungen» - Weingüter, die in den letzten fünf Jahren nicht nominiert waren - ging bei den «Weiss-, Rot- und Roséweinen mit über acht Gramm Restsüsse pro Liter» an die Domaine de Chafalet. «Eine tolle Leistung!»

www.grandprixduvinsuisse.ch



Der «Passerillé» (Wein ausgetrockneten Trauben) von Mathurin Ramu von der Domaine de Chafalet belegte den Spitzenplatz.



Der «Passerillé» von
Thierry Anet wurde 2019
zum zweitbesten Schweizer
Süsswein gekürt.

Domaine de Champvigny

Champvigny Brut Prix Swiss Wine

Der Milan ist der häufigste Greifvogel in den Schweizer Lüften. Swiss Wine Promotion zeichnet den Schaumwein mit der besten Note bei der Sélection des Vins Genevois mit einer Skulptur dieses geschickten Jägers aus. 2019 ging dieser Preis an einen aussergewöhnlichen Brut aus traditioneller Flaschengärung. «Meines Wissens bin ich in der Schweiz der einzige Winzer, der einen Schaumwein aus Scheurebe erzeugt», sagt Raymond Meister, der ein unbedingtes Faible für aromatische Rebsorten hegt. Zu den 15 Sorten, die er auf seinem 23 Hektar grossen Gut anbaut, gehören deshalb auch Sauvignon, Kerner und eben Scheurebe: eine 1916 in einem deutschen Forschungszentrum entwickelte Kreuzung aus Riesling und einer nicht genau zu bestimmenden Rebsorte. Für die Schaumbildung der handwerklich erzeugten, gelungenen Spezialität, die bei Blindverkostungen immer wieder hervorragend abschneidet, zeichnet Xavier Chevalley verantwortlich. So kann der Champvigny Brut neben dem Prix Swiss Wine bei der Sélection des Vins de Genève 2019 auch zwei Nominierungen bei den vergangenen drei Ausgaben des Grand Prix du Vin Suisse vorweisen. Die Erfolgssäulen dieses untypischen Schaumweins sind Frische und Frucht. Nicht von ungefähr zählt Domaine de Champvigny heute zu den aufstrebenden Rebglutern. «Ich begann in den 90er Jahren mit der Weinerzeugung», erklärt Raymond Meister. «Vor zwei Jahren konnte ich eine zusätzliche Fachkraft einstellen, denn das Unternehmen entwickelt sich rasant. Zurzeit wird der Keller vergrössert, weil wir einfach mehr Platz brauchen, um noch mehr Wein auf dem Rebglut in Flaschen abzufüllen und den Direktverkauf auszubauen.» Ausschlaggebend für dieses Projekt war auch, dass bald die nächste Generation ans Ruder kommt. Die 21-jährige Oriane absolviert derzeit in Marcellin eine Ausbildung zur Winzerin und wird sich nach ihrem Abschluss voraussichtlich dem Marketing und dem Verkauf widmen. «Ziel ist es, den Verkauf in Flaschen auszubauen und unsere Position auf dem Deutschschweizer Markt zu stärken, wo wir bereits mit einem Abhollager vertreten sind», führen die beiden Winzer aus.

www.champvigny.ch



Gesellschaft
**GESCHWIS-
TERTEAMS**

Sie sind Geschwister und Geschäftspartner: Sechs Genfer Weingüter, in denen Familienbande und berufliche Zusammenarbeit eng miteinander verwoben sind, gewährten uns Einblick in ihren Alltag.

Domaine de la Planta

Jean-David und Frédéric Gaillard arbeiten seit Mai 2019 zusammen. Die in der Spezialpublikation 2019 vorgestellten Brüder - übrigens Zwillinge, auch wenn man es ihnen nicht unbedingt ansieht - konnten sich bei der Sélection des Vins de Genève 2018 zwei Spezialpreise sichern: den Prix de la Presse für den Esprit de Genève 2016 und den Prix Swiss Wine für den Azimut 2012. Damals übernahmen sie die Leitung eines Weinguts, das jahrelang von Bernard Bosseau geführt worden war. «Ich bin Weintechnologe EFZ und kam 2015 in den Betrieb zurück», erklärt Frédéric, der die Rebberge bewirtschaftet. Jean-David kümmert sich unterdessen um die Kellerarbeit, die Verwaltung und die Beziehung zu den Kunden. «Wir steckten unsere jeweiligen Verantwortungsbereiche gleich zu Beginn unserer Zusammenarbeit genau ab», betont er. «Damit war die Rollenverteilung von Anfang an klar. Darüber hinaus können wir uns weiterhin auf unseren Weintechnologen Alban Couillaud verlassen, der Domaine de la Planta seit 15 Jahren in- und auswendig kennt.» Als neues Ziel setzen sich die beiden Brüder nun den Ausbau des Direktverkaufs auf Märkten. «Wir konzentrieren uns verstärkt auf sehr kurze Lieferketten, denn es kommen immer weniger Leute direkt aufs Weingut, sei es wegen des Verkehrs oder weil sie einfach keine Zeit haben», erklären sie. «Vielleicht liegt es aber auch daran, dass die Genfer Wein Händler verstärkt lokalen Wein verkaufen. Wie dem auch sei, wir haben jedenfalls beschlossen, zu handeln und unseren Degustationskeller in die Stadt zu verlegen.» So sind die beiden Brüder nun auch auf den Märkten von Meyrin-Village und Carouge zu finden, wo sie mittwochs und donnerstags eine urbane Kundschaft bedienen, die sich hier nach der Arbeit am frühen Abend gerne noch bei einem Glas Wein trifft. «Diese Leute kennen sich ein wenig mit Wein aus und fachsimpeln gerne direkt mit dem Winzer. Einige Besucher, die Reben auf unserem Weingut gekauft haben, freuten sich, dass wir nun unmittelbar auf sie zukommen. Auch geschäftlich ist das durchaus von Vorteil, denn diese Kunden interessieren sich stark für unsere Premiumweine. Unsere Schaumweine zum Beispiel stossen auf eine vielversprechende Nachfrage.»

www.domainedelaplanta.ch

Die Brüder Frédéric (links) und Jean-David Gaillard übernehmen die Leitung von Domaine de la Planta.



Domaine des Faunes

Frédéric, Jahrgang 1977, und sein fünf Jahre jüngerer Bruder Ludovic arbeiten seit Mitte der 2000er Jahre auf dem Familienweingut. «Ich bin Maschinenbauingenieur und arbeitete eine Zeit lang in der Informatik, bevor ich in Changins umschulte und 2005 auf das Weingut zurückkam», erklärt der Ältere der Brüder. Auch Ludovic kam erst auf dem Umweg des Maschinenbaus wieder zum Rebber zurück. «Als unser Vater 2009 viel zu früh starb, mussten wir den Betrieb unter relativ schwierigen Bedingungen übernehmen», erinnert er sich. «Heute bewirtschaften wir 20 Hektar Rebfläche, auf denen wir 17 verschiedene Rebsorten anbauen. Jede Sorte hat ihren eigenen Rhythmus, weshalb wir unsere Arbeit sehr gut organisieren müssen und viel Zeit im Rebberg verbringen.» Frédéric, der sich um die Weinbereitung und den Vertrieb kümmert, erkennt nun, dass die Diversifizierung ihre Grenze erreicht hat: «Muscat und Gewürztraminer waren früher sehr gefragt, sind mittlerweile jedoch vollkommen aus der Mode gekommen. Ganz gleich, ob trocken oder mit Restsüsse, diese aromatischen Weissweine lassen sich heute nur schwer verkaufen.» Die beiden vermarkten ihren Wein hauptsächlich in Flaschen und müssen sich permanent Neues einfallen lassen, um ihre Kunden zu binden und neue Kunden zu gewinnen. «Die Deutschschweiz war ein wichtiger Markt, der heute leider stark rückläufig ist», bedauert Frédéric Mistral. «Viele Weinändler haben einfach keine Lust, Weine aus der Romandie zu verkaufen. Das liegt zum einen natürlich an der Sprachbarriere, aber auch daran, dass unsere Weine nicht sehr bekannt sind und geringere Margen abwerfen als ausländische Weine. Zum Glück wird das geringe Interesse jenseits der Saane durch die lokale Nachfrage ausgeglichen. So ziehen etwa die Genfer Restaurants gut mit. Sie kennen und schätzen die Qualität unserer lokalen Weine, die dort bei den Verbrauchern durchaus gefragt sind.» Die beiden Brüder haben ein festes Standbein in der Gastronomie, pflegen aber auch ihre umfangreiche private Kundschaft. «Allerdings verkaufen wir heute nicht mehr dieselben Mengen», stellt Frédéric amüsiert fest. «Mein Grossvater hatte nur Zwölferkartons, mein Vater dann Sechserkartons, und wir mussten uns sogar Spezialverpackungen für nur zwei Flaschen besorgen.»

www.les-faunes.ch

Frédéric (links) und Ludovic bewirtschaften Domaine des Faunes seit zehn Jahren.

Mit dem neuen Betriebsgebäude können Maxime und Lucie Dethurens ihre Ambitionen verwirklichen.



Château de Laconnex

Familie Dethurens ist seit mehreren Generationen in Laconnex ansässig, doch kommerziell betrieben wird Château de Laconnex erst seit Kurzem. «Wir bewirtschaften etwa hundert Hektar Ackerland und zehn Hektar Rebberge», erklärt Maxime. «Mit der Weinerzeugung und dem Verkauf in Flaschen begannen wir 1990.» Der 35-Jährige, für den es «nichts Schöneres gibt, als im Freien zu arbeiten und im Rhythmus der Jahreszeiten zu leben», schloss 2008 seine Ausbildung zum Winzer EFZ ab und kehrte nach Praktikaufenthalten in Südafrika und Genf auf das Familiengut zurück. Lucie, zwei Jahre jünger, ging zunächst auf die Handelsschule, liess sich dann in Changins zur Önologin ausbilden und sammelte

anschliessend Berufserfahrung in Argentinien, Kanada und Frankreich. 2013 stieg dann auch sie in das Unternehmen ein, das ihr Vater und ihr Onkel bereits gut etabliert hatten. «Es braucht etwas Zeit, bis man den Wert eines solchen Traditionsbetriebes wirklich zu schätzen weiss und sich bewusst macht, wie schön es doch ist, die Familiengeschichte fortzuschreiben», gesteht sie. Vater Hubert wird dieses Jahr zum letzten Mal in den offiziellen Papieren erwähnt. Nächstes Jahr geht er in Pension und übergibt den beiden die Zügel eines Unternehmens, das der Zukunft zuversichtlich entgegensehen kann. «Wir haben erst kürzlich eine neue Kelleranlage fertiggestellt», erklärt Maxime. «Im Weinjahr 2019 war alles noch

in Bau. Da ging es manchmal ziemlich sportlich zu, doch letztendlich haben wir das gut gemeistert», fügt Lucie hinzu. Das Gebäude, das wie eine Kathedrale anmutet, wurde «vollständig von Unternehmen aus der Umgebung errichtet», wie Maxime betont. Und es ist keller technisch bestens ausgestattet. Auch ein Degustationsraum mit herrlichem Blick auf den Salève wurde eingerichtet. «Unser Degustationskeller war sehr klein und unpraktisch, was den Verkauf ab Hof nicht gerade förderte», führt Lucie aus. «In den neuen Räumlichkeiten können wir sowohl Privatpersonen als auch Unternehmen angemessen empfangen und so unser weintouristisches Angebot ausbauen.»

www.chateaudelaconnex.ch

Domaine des Esserts

Sylvain und Damien Ramu betreiben dieses Gut (13,5 Hektar Weinbau, 30 Hektar Ackerland) bereits in achter Generation. «Unser Vater war immer dagegen, dass der Betrieb von mehr als einem seiner Kinder bewirtschaftet wird, denn er befürchtete Geschwisterstreit», erklärt Sylvain Ramu, der nach seiner Ausbildung zum Winzer EFZ in Marcellin 2011 auf den Familienbetrieb zurückkehrte. Deshalb war viel Überzeugungsarbeit nötig, als Damien sich 2019 mit seinem Bruder zusammenschliessen wollte. «Nach meiner Grundausbildung in der Hotellerie und Gastronomie ging ich auf die Hotelschule. Ich bringe also eine völlig andere Berufserfahrung mit als mein Bruder. So konnte ich unsere Eltern davon überzeugen, dass wir zusammenarbeiten können, ohne uns ins Gehege zu kommen.» Die beiden Partner planen, die Chancen zu nutzen, die der Weintourismus bietet, und ihr Angebot zu diversifizieren. «Der Degustationsraum wurde umgebaut und bietet jetzt auch für Gruppen Platz. Noch dazu ist das Dörfchen Essertine ein wahres Idyll und von Genf mit dem Bus oder dem Auto in nur 20 Minuten zu erreichen», erläutert Damien. «Bereits unsere Eltern setzten verstärkt auf den Flaschenverkauf. Unsere Mutter Réjane machte das Weingut auf vielen Märkten bekannt, die heute unser Hauptabsatzkanal sind», bekräftigt Sylvain. «Wir stellten fest, dass persönliche Nähe und Qualität heute ganz wesentliche Faktoren sind. Deshalb erscheint es uns wichtig, dass die Kunden zu uns aufs Weingut kommen, wo wir ihnen zeigen können, wie und vom wem der Wein erzeugt wird, den sie trinken.» Für Unternehmen halten die Brüder ein Teambuilding-Konzept rund um die Gestaltung eines «selbstgemachten» Weins bereit. Vertrauen fördern, lautet die Devise. «Wir bieten mehr als einen Degustationskurs», verdeutlicht Sylvain. «Die Teilnehmer experimentieren mit Assemblagen und kreieren ihren eigenen Wein. Am Ende des Workshops nimmt jeder eine Flasche seines ganz persönlichen Weins mit nach Hause.»

domainedesesserts.ch



Sylvain (stehend) und Damien Ramu wollen auf Domaine des Esserts den Weintourismus ausbauen.



Fabien (links), Sandrine und Frédéric:
Die Geschwister stehen an der Spitze eines
der grössten privaten Rebgüter der Schweiz.



Domaine Les Perrières

Mit hundert Hektar Rebfläche, davon 15 Hektar Eigenland, bewirtschaftet die Familie Rochais eines der grössten privaten Rebgrüter der Schweiz. «Unsere Eltern haben uns nicht gedrängt, im Familienbetrieb mitzuarbeiten», erklärt Sandrine, die Älteste von vier Geschwistern. Sie selbst machte eine Ausbildung zur Gärtnerin, bevor sie auf den Rebbau umschwenkte. Im Jahr 2000 kehrte sie auf das Rebgut zurück. Drei Jahre später folgte Fabian, der sich in jungen Jahren auf den Maschinenbau verlegt hatte. Und 2018 übernahm Frédéric nach seinem Abschluss an der Hotelfachschule Lausanne schliesslich die Verantwortung für den Verkauf, die Verwaltung und die Kommunikation: «Wir haben alle unterschiedliche Laufbahnen eingeschlagen, was sich letztlich für Domaine Les Perrières als Vorteil erweist. Wir ergänzen uns, jeder hat eine seinen Kompetenzen entsprechende Aufgabe gefunden und hat seinen eigenen Verantwortungsbereich», stellt er mit glänzenden Augen fest. Frédéric Rochais vergisst dabei nicht seinen Bruder Emmanuel zu erwähnen, der heute in Japan wohnt, «wo er das Rebgut vertritt, ohne jedoch in das Tagesgeschäft des Unternehmens eingebunden zu sein». Domaine Les Perrières exportiert nicht nur ins Land der aufgehenden Sonne, sondern auch nach Deutschland, Grossbritannien und Kanada. Kernzielgruppe sind und bleiben Genf und das Genfer Umland, doch natürlich wird auch der übrige Schweizer Markt proaktiv erschlossen: Divinum, Expovina und die Berner Weinmesse sind für Domaine Les Perrières wichtige Termine. «Die Kunden wollen Authentizität und Tradition und kommen gerne auch mal selbst aufs Rebgut», fährt Frédéric Rochais fort. «Dank der Grösse unseres Betriebs können wir sechs Tage in der Woche zu den üblichen Geschäftszeiten öffnen. Das heisst, wir sind in der Lage, sowohl einzelne Besucher als auch Reisegruppen zu begrüßen. Letztere stellen übrigens ein Potenzial dar, das wir noch weiter ausschöpfen möchten.» Ein weiteres Anliegen der Geschwister ist es, Weine mit hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis zu erzeugen. Mit 15 Goldmedaillen bei regionalen, nationalen und internationalen Wettbewerben scheinen sie diese Challenge 2019 ziemlich erfolgreich gemeistert zu haben.

www.lesperrieres.ch



Domaine des Curiades

Domaine des Curiades in Lully ist das Paradebeispiel für einen Familienbetrieb. 1909 von Jules Dupraz gegründet, ging es von ihm auf Louis, dann auf Pierre und schliesslich auf dessen Söhne Jacques und Christophe über. Tochter Fabienne erhielt zum Ausgleich das an das Haus angrenzende Restaurant. 14 Hektar eigene und 11 Hektar gepachtete Reben, 13 Rebsorten, 26 verschiedene Weine, hundert Prozent Flaschenabfüllung – die beiden Brüder können zu Recht stolz auf ihren Betrieb sein. «Wir gehörten im Kanton Genf zu den ersten Weingütern, die ihren Wein in Flaschen verkauften», bemerkt Xavier, der die fünfte Generation vertritt. «Deshalb sind wir auch schon sehr lange in vielen Restaurants überall im Kanton fester Bestandteil auf der Weinkarte.» Der Changins-Absolvent arbeitete zunächst in der Horlogerie, bevor er sich 2012 mit seinem Vater, seinem Onkel und seinem Bruder Antoine zusammenschloss. Ausgestattet mit einem Abschluss als Landmaschinenmechaniker EFZ und einem eidgenössischen Fachausweis für Weinbau, arbeitet Xavier bereits seit 2011 im Familienbetrieb mit. Zu dem Vierergespann dürfte später noch ein Cousin stossen, sobald Jacques und Christophe ernsthaft erwägen, in Pension zu gehen. Antoine Dupraz ist zuversichtlich, dass der Betrieb auch weiterhin auf Erfolgskurs segelt und mit 26 Weinen «alle Nachfragen befriedigen kann». Neben den traditionellen sortenreinen Weinen, die meist in der klassischen Version (Tankausbau) oder als Premium-Cuvée aus der Barrique angeboten werden, führt die Kellerei auch originelle Spezialitäten wie den Rosé Prestige aus Garanoir-Trauben und die Cuvée des Trois Ours, eine Art Genfer «Amarone» aus getrockneten roten Trauben, der eineinhalb Jahre in der Barrique reift. Nicht zu vergessen die «Naturweine» L'Authentique und L'Absolu, die ganz ohne Schwefel und vollkommen ungefiltert in die Flasche kommen. L'Authentique ist ein Gamay-Wein aus dem Eichenfass, L'Absolu wird zu 80 Prozent aus Gamaret-Trauben gekeltert und reift ebenfalls in 228-Liter-Fässern.

www.domaine-des-curiades.ch



Antoine (links) und Xavier Dupraz: die fünfte Generation auf Domaine des Curiades.

Die offenen Weinkeller – jeden Samstag!

**Zahlreiche Weingüter
heissen Sie jeden
Samstag in ihren
Weinkellern herzlich
Willkommen um
einzigartige Momente
und grossartige
Weine zu erleben.**

Martine Saucy Mévaux & Alexandre Mévaux
Domaine Château l'Evêque, Jussy

Übersicht der samstags geöffneten Kellereien
auf geneveterroir.ch



SWISS WINE | OHNE WENN UND ABER
GENÈVE

Schweiz. Natürlich.

GENFER GESCHMACK

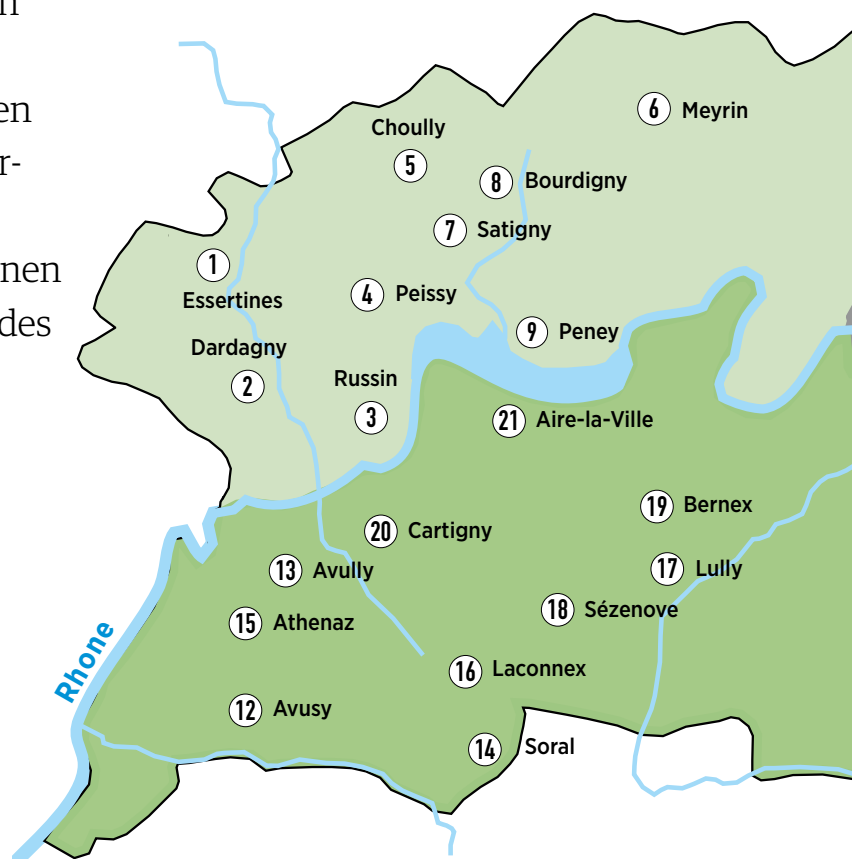
1988

Genf führt als erster Schweizer Kanton eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung ein. Nach und nach greifen auch alle anderen Weinregionen diese Initiative auf.

Das drittgrösste Weinanbaugebiet der Schweiz, der Kanton Genf, erstreckt sich über rund vierzig Gemeinden rund um den Genfersee. Für diesen exklusiven Guide forderten wir alle Erzeuger zwischen Céligny und Hermance auf, uns ihren Weinfavoriten zu schicken. Farbe, Typ und Jahrgang spielten dabei keine Rolle. Die meisten Winzer folgten unserem Aufruf. Wir können Ihnen bereits im sechsten Jahr in Folge ein umfassendes Panorama der besten Genfer Weine vorstellen.

43%

Aktueller Anteil der weissen Rebsorten – die bis 2003 noch überwogen – am gesamten Genfer Sortenbestand.

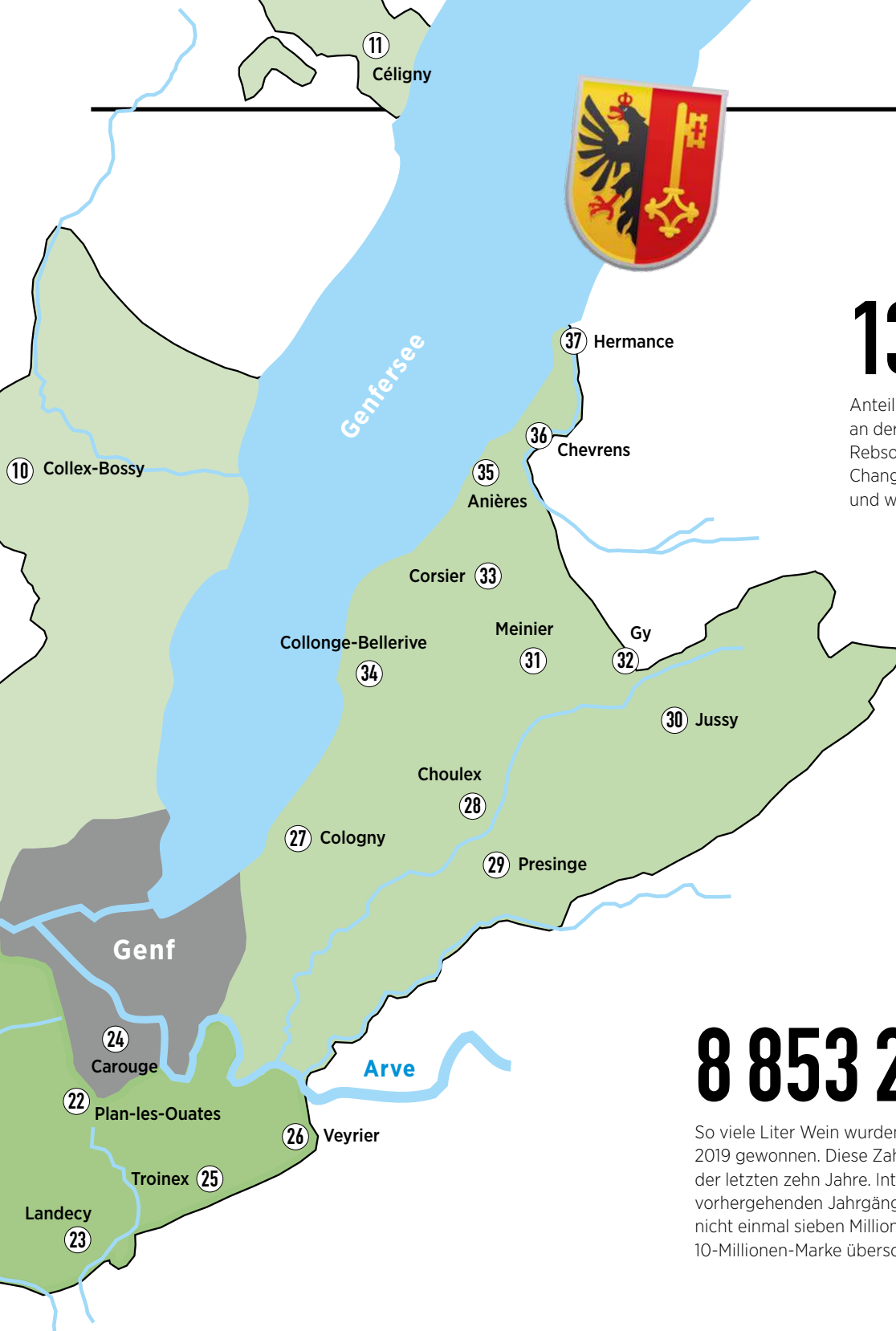


DAS GENFER WEINGEBIET

In Genf gehen Stadt und Land überraschend harmonisch ineinander über. Kaum zehn Kilometer vom Hauptsitz der UNO und der WTO entfernt, gedeihen in wunderbar idyllischer Lage Garanoir, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Merlot. Juragebirge, Voralpen, Genfersee und Rhone schaffen hier ein ganzes Mosaik an Mikroklimata. Dies und die ebenso vielfältige Bodenbeschaffenheit regten die Winzer dazu an, den traditionellen Rebenbestand (Gamay und Chasselas) um neue Sorten zu bereichern. So finden heute die Genfer Weine immer grösseren Anklang. Genf spielte schon immer eine Vorreiterrolle: Seit jeher experimentieren die Winzer hier mit neuen Rebsorten, um ihrem international geprägten Kundenkreis eine möglichst breite Palette origineller und markanter Weine anbieten zu können.

DER ERSTE SCHWEIZER WEIN

Während die keltische Schweiz von Helvetiern bevölkert war, die keinen Rebbau betrieben, gehörte Genf zum Gebiet der Allobroger. Dieser keltische Stamm war wohl der erste, der auf dem Boden der heutigen Schweiz Wein anbaute. Zu den wenigen Zeugnissen dieser Zivilisation gehören ein Vorfahre der Syrah-Rebe und der Anbau «en hutins», also die Reberziehung an Bäumen, die in der Region jahrhundertlang üblich war. Die Genfer Erzeuger stellten ihren Innovationsgeist immer wieder unter Beweis. So war Genf 1988 auch der erste Schweizer Kanton, der kontrollierte Ursprungsbezeichnungen einführt. Dieses visionäre Engagement zeigt sich entsprechend in der Begeisterung der Winzer für neue Rebsorten wie Gamaret und Divico.



13%

Anteil haben Gamaret und Garanoir an der Genfer Anbaufläche. Diese beiden Rebsorten züchtete die Agroscope in Changins in den 1970er Jahren aus Gamay und weissem Reichensteiner.

22

So viele AOC Premier Cru sind in Genf gesetzlich anerkannt. Lange Zeit kaum beachtet, werden die kontrollierten Ursprungsbezeichnungen (AOC) heute von einigen Winzern verstärkt in den Vordergrund gerückt.

8 853 200

So viele Liter Wein wurden aus dem Lesegut des Jahres 2019 gewonnen. Diese Zahl liegt unter dem Durchschnitt der letzten zehn Jahre. Interessanterweise waren die beiden vorhergehenden Jahrgänge sehr unterschiedlich: 2017 wurden nicht einmal sieben Millionen Liter erreicht, während 2018 die 10-Millionen-Marke überschritten werden konnte.

DREI REGIONEN, ZWEI LÄNDER

Das Genfer Weinbaugebiet wird von drei natürlichen Grenzen eingefasst – Genfersee, Rhone und Arve – und besteht aus drei Regionen: rechtes Ufer (einschliesslich der ehemaligen Besitzungen des Bischofs von Genf, des sogenannten Mandements), zwischen Arve und Rhone und zwischen Arve und See. Zu diesen 1290 Hektar auf Schweizer Boden kommen noch 120 Hektar in der «Freizone». Diese Parzellen befinden sich zwar auf französischem Staatsgebiet, werden aber seit Jahrzehnten von Genfer Winzern bewirtschaftet, die hier Schweizer Weine mit der Ursprungsbezeichnung AOC Genf erzeugen. Die 1410 Hektar grosse Rebfläche zieht sich hauptsächlich über sanfte Hänge. Die gute Sonneneinstrahlung (1900 Stunden pro Jahr) und relativ geringe Niederschläge (900 mm pro Jahr) schaffen enorm günstige Bedingungen.

MODERNE REBSORTEN

Der Rebsortenbestand im drittgrössten Weinkanton der Schweiz unterlag in den letzten 25 Jahren einem tief greifenden Wandel. So werden seit 2003 überwiegend rote Sorten angebaut. Die traditionellen Sorten Chaselas und Gamay wurden zwar noch nicht entthront, jedoch geht ihre Anbaufläche stetig zurück. Zum einen mussten sie immer mehr sogenannten internationalen Rebsorten wie Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet und Merlot weichen. Zum anderen investierten die Genfer Winzer auch stark in neue Rebsorten wie Gamaret, Garanoir und seit kurzem auch Divico, die in der Schweiz entwickelt wurden. Aber auch einige historische Spezialitäten wie Altesse, Mondeuse und Aligoté finden heute wieder zunehmend Liebhaber.

RECHTES UFER

ESSERTINES ①



Domaine de Chafalet
Mathurin und Guy Ramu
Le Lancelot 2018

Im Glas strohgelb mit glänzenden Reflexen, in der Nase fein und präzise mit Anklängen von Weinbergpfirsich und Mirabelle. Frischer Auftakt, auf der Zunge vollmundig und grosszügig, gleichzeitig überaus ausgewogen, delikates Finale – ein markanter Viognier, in dem viel Know-how und Eleganz stecken.

www.domainedechafalet.ch



Domaine des Esserts
Raymond und Réjane Ramu
Diolinoir 2017

Die tiefe, dichte Farbe verspricht einen druckvollen Rotwein mit Struktur. In der schwarzfruchtigen Duftaromatik haben Brombeere und vor allem Kirsche die Nase vorn. Am Gaumen stützt sich die Frucht auf animierenden Saft und gut verschmolzene Tannine. Fruchtbetonter, fein ausbalancierter, nachhaltiger Abgang.

www.domainedesesserts.ch

DARDAGNY ②

Domaine des Crêts-Malval
Jacques und Roxane Pottu
Tel. +41 (0)79 456 19 34



Domaine de la Planta
F & J.-D. Gaillard
Analemme 2018

In Eichenfässern ausgebaut, fügen sich Divico, Syrah und Garanoir zu einer Cuvée mit Struktur und Eleganz. Aromen von Schwarzkirsche, Brombeere und Heidelbeere verbinden sich mit Noten von weissem Pfeffer und Kardamom. Dieser rassige Rotwein wird sich in den nächsten fünf bis acht Jahren noch weiter verfeinern.

www.domainedelaplanta.ch



Domaine Dugerdil
Sophie Dugerdil
IndiGenève 2018

Der mit traubeneigenen Hefen vergorene Gamay kommt dunkel wie Ebenholz ins Glas und kitzelt die Nase mit Cassis und Lakritze. Nach dem klaren Auftakt zeigt sich der Wein am Gaumen bemerkenswert dicht und entfaltet im Finale schliesslich dieselben Aromen wie in der Nase. Untypisch, doch wunderbar gelungen.

www.domaine-dugerdil.ch

Stéphane Gros
www.stephane-gros.ch



Domaine Les Hutins
Emilienne Hutin Zumbach
Merlot 1^{er} Cru l'Intégrale

Von Premier-Cru-Reben (AOC) stammt der druckvolle, rassige, intensive Merlot und wurde 18 Monate in der Barrique ausgebaut. In der schwarzfruchtigen Aromatik übernehmen

Pflaume, Kirsche, Holunder, Heidelbeere, Brombeere und Cassis das Kommando. Bemerkenswert feingliedriges Tannin, langes, elegantes und komplexes Finish.

www.domaineshutins.ch



Domaine des Faunes
Frédéric und Ludovic Mistral
Sauvignon Blanc 2018

Noten von Buchsbaum, eine Spur Schwarze Johannisbeer-Knospe, ein Hauch Kreide – das Duftprofil enthält alle Elemente eines Sauvignon Blanc mit ausgeprägter Typizität. Im Mund vollenden Lebhaftigkeit, Gradlinigkeit, Länge und viel Rückgrat das Profil dieser aromatischen Spezialität.

www.lesfaunes.ch



Domaine du Centaure
Julien Ramu
Saturnales 2019

Schöner Glanz im Glas, komprimierter Duft nach Zitrus- und exotischen Früchten, frischer Auftakt, vollmundiger Geschmackseindruck mit differenzierter Aromatik, geschmeidiger, nachhaltiger Abgang – dieser beschwingte, lebhafte Kerner aus Dardagny überzeugt mit seiner sehr eigenen Signatur.

www.domaine-du-centaure.ch



Clos des Pins
Marc Ramu
Pinot Noir 2018

Dichtes Rubinrot, offenes Bouquet nach reifen Früchten mit angenehm würziger Note, klarer,

geschliffener Auftakt, am Gaumen druckvoll mit Aromen von Erdbeere, Kirsche, Brombeere und Kardamom – ein sonniger Pinot, der ein Jahr im Eichenholz ausgebaut wurde.

www.closdespins.ch

Domaine des Rothis
Jean-Pierre Rothlisberger
www.domaine-des-rothis.ch

Domaine de la Donzelle
Bernard Vuagnat
www.closdeladonzelle.ch

RUSSIN ③

Cave Les Baillels
Sandra Cartier & Sébastien Gros
Tel. +41 (0)22 754 14 97



Domaine des Molards
Michel und Fabien Desbaillets
Chasselas Réserve du Domaine 2018
Dieser delizöse Chasselas erhielt bei der Sélection des Vins de Genève 2018 die Goldmedaille. Unter dem blassen Farbmantel steckt ein Wein mit zart mineralbetontem Duft und perfekt aus-
tariert Gaumenstilistik mit schillernden Noten von weissen Blüten und saftiger Birne.
www.molards.ch

Didier und Nadia Penet
Tel. +41 (0)22 754 17 21

PEISSY ④



Domaine des Charmes
Bernard, Anne und Olivier Conne
Les Grands Charmes 2018

Seidiger Saft, samtiges Tannin, präzise, ausdrucksstarke Aromen. Im Mund viel Körper und Fülle, zartwürziges Finale: Dieser im Eichenfass ausgebaute Gamaret wird seinen Höhepunkt erst in ein paar Jahren erreichen, überzeugt aber bereits jetzt mit grosser Klasse.
www.domainedescharmes.ch



Domaine des Trois Etoiles
Didier Fischer und Michel Tuor
Viognier 2018

Der von der Sonne verwöhnte, druckvolle und fesselnde Viognier bringt strohgelben Glanz ins Glas. Intensiver Duft nach Aprikose, bemerkenswert ausgewogener Geschmackseindruck mit Aromen von reifen Früchten und angenehmer Lebhaftigkeit, schwungvolles Finish mit viel Länge.

www.trois-etoiles.ch



Domaine Grand'Cour
Jean-Pierre Pellegrin
Pellegrin Noble 2017

In imposantes Gold gehüllt, lockt diese edelsüsse Assemblage aus Sémillon, Muscat und Gewürztraminer mit einem schmeichelnden Bouquet und eleganter Gaumenaromatik nach Quittengelee, Akazienhonig, Ananas und Trauben, eingerahmt von feinen Rosennoten.

Tel. +41 (0)22 753 15 00



Cave Les Crêtets
Philippe und Sophie Plan
La Mécanique du Temps 2019

In vielerlei Hinsicht punktet die schillernde, intensiv purpurviolette Assemblage aus Gamaret und Garanoir: gefälliges Duftgeflecht aus schwarzen Früchten und milden Gewürzen, saftiger Auftakt, auf der Zunge viel Körper, Struktur und straffes Tannin. Ausgewogenes Finale mit würzigen Akzenten.

www.lescretets.ch



Cave et Domaine Les Perrières
Famille Rochaix
Gamaret de Peissy 2018

Hinter dem undurchsichtigen Farbmantel mit blaviolettten Reflexen verbirgt sich ein druckvoller Cru, der im Laufe des einjährigen Barrique-Ausbaus seidige Tannine und üppige Gewürz-

aromen mit Noten von schwarzen Früchten entwickelt hat. Harmonischer Abgang mit mediterranen Akzenten.

www.lesperrieres.ch

Domaine des Bossons
Eric und Laure Leyvraz
www.domaine-des-bossons.ch

CHOUILLY ⑤



Clos du Château
Lionel, Nathalie Dugerdil & Familie
Majest 2016

Die Assemblage aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc mit dem Bio-Suisse-Label wird zwei Jahre im Holz ausgebaut. Sie besticht durch Druck und Tiefe, geschmeidige Tannine und aufregende schwarzfruchtige Aromen.

www.closduchateau.ch



Domaine des Abeilles d'Or
Laurent und René Desbaillets
Douce Noire 2015

Auf ihrem Höhepunkt angelangt ist diese im Eichenfass ausgebaute Assemblage aus schweizerischen und französischen Rebsorten. Wunderbar komplex und ausgewogen, profiliert sie sich durch ein lebhaftes Aromenspiel aus roten Früchten, Kräutern der Provence, tasmanischem Pfeffer und Noten von Unterholz.

www.abeillesdor.ch



Domaine la Clé de Sol
Daniel Sulliger
Crescendo 2017

In dunkles Blaviolett gehüllt, ist dieser intensive, tiefgründige Merlot. Im effektvollen Duftgeflecht vereinen sich Schwarzkirsche, Zwetschge, Cassis und Brombeere. Am Gaumen zeigt er sich körperreich und zartwürzig mit druckvollem, opulentem und lang haftendem Nachhall.

www.cledesol.ch

MEYRIN ⑥

Paul-Henri Soler
Tel. +41 (0)79 746 24 61

SATIGNY ⑦



Les Gondettes
Alain Graber, Nachfolger von Françoise Berguer
Altesse 2016

Dieser traditionelle, regionaltypische Weisswein ist auf seinem Höhepunkt angelangt. Helle Farbe, offene Duftaromatik nach Feldblumen und weissen Früchten, fülliges, tiefgründiges und seidiges Mundgefühl mit fruchtbetontem Auftakt und gehaltvollem, langgestrecktem Finale.
www.lesgondettes.ch



Domaine du Paradis
Jérémy Burgdorfer
Divico 2017

Die neue, von Natur aus gegen Rebrkrankheiten resistente Rebsorte trumpft in mehrfacher Hinsicht auf: dichte Farbe mit blauvioletten Reflexen, Aromen von Schwarzkirsche und Brombeere, strukturiertes Tannin und Dichte. Eine gelungene Kombination aus Kraft und Eleganz.
www.domaine-du-paradis.ch

Domaine de la Devinière
Willy Cretegnny
www.la-deviniere.ch



Château des Bois
Nicolas Seiler
Les Bois des Chiens 2016

Von Reben aus der Appellation 1er Cru Coteau de Bourdigny stammt diese im Eichenfass ausgebaute Assemblage. In nahezu undurchsichtiges Blauviolett gefasst, besticht der Wein durch gewinnende, würzige Duftaromatik sowie viel Druck, seidige Tannine und würzige Akzente auf der Zunge.
www.chateaudesbois.ch

Domaine du Nant-d'Avril
Familie Grolimund
www.nant-davril.ch



Florian Ramu
Divico 2018

Opake Farbe mit purpurrotem Lichtkreis. In der schwarzfruchtigen Duftspirale dominieren Schwarzkirsche und Brombeere. Straffes Tannin, saftige Konsistenz, Abgang auf der Frucht. Ein athletischer Divico mit Potenzial, der am Beginn seiner Reife steht.
www.framu.ch



Le Grand Clos
Jean-Michel Novelle
Extra Brut 2016

Durch seine minimalistische Machart, feines Mousseux, intensive Frische, reine Aromen von Zitrusfrüchten und weissen Blüten entsteht grosse Eleganz im Duft sowie strukturierte Gaumenstilistik. Dieser rassige, sortenreine Schaumwein aus Pinot Noir überzeugt mit jeder Facette.
www.novelle.wine



Les Vallières
Familie Serex
Deux Louis Réserve Comte Ayrbert 2017

Ganze 18 Monate reifte diese Assemblage aus Gamaret, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon in der Barrique. Dunkle, blauviolette Farbe, komplexe, verhalten intensive Duftaromatik, saftiges Geschmacksempfinden, seidiges Tannin, schwarzfruchtiges Finish mit milden Gewürznoten.
www.lesvallieres.ch

BOURDIGNY ⑧



Domaine de Champvigny
Raymond Meister
Amphora 2018

In Amphoren ausgebaut, bringt dieser Chardonnay funkelnden Glanz ins Glas. Reizvolles Duftpaket aus frischem Apfelfleisch, Birne und einer Spur Sahnebutter. Am Gaumen vollmundig mit viel Tiefe, Länge und Balance. Besondere Erwähnung verdient das komplexe, schmackhafte Finale.
www.champvigny.ch

Domaine des Alouettes
Jean-Daniel und Florian Ramu
www.domaine-des-alouettes.ch

Domaine des Vignolles
Laurent Vulliez
www.vignolles.ch

PENNEY ⑨



Les Balisiers
Christophe Pillon
Comte de Peney 2015

In dieser nach Bio-Suisse- und Demeter-Richtlinien zertifizierten Assemblage steckt ein kleines Kunstwerk: granatrote Farbe, ausladendes, angenehm komplexes Bouquet, fruchtbetonter Auftakt, vollmundiger, in sich stimmiger Geschmacks-eindruck, feinziselierter, lang anhaltender Abgang.
www.balisiers.ch



Domaine des Pendus
Christian Sossauer
Chardonnay 2018

Im Eichenfass ausgebaut, stammt dieser Chardonnay von Premier-Cru-Reben. Sehr helle Farbe, aufregendes Duftgeflecht aus saftigem Apfel, frischer Butter und Vanilleschoten. Im Mund Dynamik, Fülle, Kraft und angenehme Ausbaunoten.
www.domaine-des-pendus.ch

COLLEX-BOSSY ⑩

Domaine Girod Frères
Sylvain Girod
 Tel. +41 (0)22 774 16 97

Château de Collex
Frédéric Probst
www.domaineduchateau.ch

La Vigne in Bossy
Lalage und Jean-Albert Schmid-Cairns
 Tel. + 41 (0)22 774 12 30

CÉLIGNY ⑪



Le Clos de Céligny
H. Schütz & R. Moser
Pinot Noir 2018

Geschliffener Pinot Noir von über 35 Jahre alten Rebstöcken. Dichtes Rubinrot, satter Duft nach Himbeere, Walderdbeere, Veilchen und dunkler Kirsche, fruchtiger Auftakt, am Gaumen Struktur und Saft. Finale mit mildwürzigen Akzenten.

www.clos-de-celigny.ch



Les Vins du Crieur Public et de la Sorcière
Pierre Mandry
Réserve Michel Pont

Nach traditioneller Flaschengärung wird dieser Blanc-de-Blancs-Brut aus Pinot Blanc hergestellt. Schönes Gold im Glas, reizvolles Duftgeflecht aus reifen Früchten und Brioche, feines Mousseux, auf der Zunge frische Gebäcknoten, intensives Finish.

www.provino.ch/mandry





ZWISCHEN ARVE UND RHONE

AVUSY 12

Domaine de Champlog
André Lauper
 Tel. + 41 (0)22 756 27 89

AVULLY 13



Domaine de la Printanière
Céline Dugerdil
Cabernet Sauvignon 2018

Dieser robuste Rotwein aus dem Eichenfass zeigt sich in Karminrot mit blaviolettten Reflexen. Opolente, schwarzfruchtige Duftaromatik, strukturierter Geschmackseindruck mit ausgeprägtem Tannin und Noten von Brombeere, Cassis und milden Gewürzen.

www.laprintaniere.ch



Domaine du Courtil
Ernest Scherz
Epeisses 2019

In schönes Gold gehüllt, erfreut dieser Wein die Nase mit dem Duft von weissen Blüten und andedeuteten Noten von exotischen Früchten. Klarer Auftakt, gut konstruierte Gaumenstilistik mit Aromen, die bereits in der Nase zu erkennen waren, mineralische Akzente im Abgang. Ein Chasselas mit unverwechselbarem Charakter.

Tel. +41 (0)22 756 28 74

SORAL 14



Domaine de la Mermière
Yves Batardon
Chaud du Coin 2018

Der «freie, fröhliche Bauernsaft aus von Menschenhand gelesenen Trauben» wurde beim internationalen Gamay-Wettbewerb mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Den Preisrichtern gefielen bestimmt die knackigen schwarzfruchtigen Aromen, das seidige Mundgefühl, die verschmolzenen Tannine und das schmackhafte Finish auf der Frucht.

www.mermiere.ch



Cave des Chevalières
Sébastien und Eva Dupraz
Petite Arvine 2018

Diese rassige, straffe Spezialität aus den Alpen bringt schönen Glanz mit goldenen Reflexen ins Glas. Duft- und Gaumenaromatik werden von Zitrusfrüchten wie Zitrone, Grapefruit, Bergamotte und Limette bestimmt. Im angenehm fruchtbetonten Finale sorgt eine salzige Note für den nötigen Schwung.

www.cave-des-chevalieres.ch

Domaine du Château de Rougemont
Paul und Annie Dupraz
 Tel. +41 (0)22 756 42 65

Domaine du Faubourg
Jean-Claude und Christophe Egger
www.dufaubourg.ch



Domaine des Lolliets
Raphaël Dunand
Trousseau Lully 2018

Die Rebsorte Trousseau wird hauptsächlich im französischen Jura und in Portugal angebaut. Hier im Westen des Kantons Genf ergibt sie einen granatroten Wein mit einem fesselnden Bouquet nach Gewürzkräutern und roten Früchten, straffer Struktur und Lebhaftigkeit am Gaumen sowie frischem, würzigem Nachhall.

www.lolliets.ch

Henri-Pierre Dupraz
 Tel. +41 (0)22 756 26 02



Stéphane Dupraz
Pinot Noir 2018

Dieser äusserst dunkle Pinot Noir bezaubert mit südländischem Flair: aufregende Aromen von Cassisgelee, Heidelbeere, Brombeere, Zimt und Kurkuma, druckvoller Auftakt, opulentes Finale. Ein wunderbar runder Rotwein.

www.sydupraz.ch

ATHENAZ 15



Domaine des Graves
Famille Cadoux
Lusitane 2014

Dieser aufgespritzte Wein ist eine unkonventionelle Assemblage aus fünf portugiesischen Rebsorten, die in der Nähe der Kirche von Avusy angebaut werden. Der Lusitane 2014 fließt wie Tinte ins Glas. Das kräftige Bouquet bestimmen Schwarzkirsche und Brombeere, untermalt von floralen und Gewürznoten. Das opulente Gaumengefühl überzeugt mit Balance und Länge.
www.domainedesgraves.ch

LACONNEX 16

Domaine Jean Batardon
Tel. +41 (0)22 756 31 23



Château de Laconnex
Dethurens Selbsteinkellerer
Merlot 2018

Dieser druckvolle Merlot aus dem Eichenfass bringt dichtes Granatrot ins Glas. Durch Aromen von Schwarzkirsche und Zwetschge schimmern würzige Noten. Das animierende Duftprofil und der strukturierte, vollmundige Geschmack werden sich in den kommenden Jahren noch verfeinern.
www.chateaudelaconnex.ch

Les Vignes du Pêcher
Patrick David
www.laconnex-beach.ch/pecher

Domaine des Trois-Lacs
Laurent Thévenoz
www.domainedestroislacs.ch

LULLY 17



Domaine des Bonnettes
Dominique Maigre
Gamaret 2018

Das fesselnde schwarzfruchtige Bouquet mit Gewürztönen und die dunkle Farbe mit blau-violetten Reflexen lassen keine Zweifel zu: Dieser Gamaret ist präzise, druckvoll und tief. Dieser Eindruck bestätigt sich auch im Mund, wo der Wein mit seidigem Saft, majestätischem Volumen und geschmeidigen Tanninen überzeugt.
www.bonnettes.ch



Domaine des Curiades
Jacques und Christophe Dupraz
La Cuvée des 3 Ours 2016

Schwarz wie Ebenholz ähnelt diese Assemblage dem italienischen Amarone. Nach eineinhalb Jahren in der Barrique bezaubert sie mit opulenten Aromen von Schwarzkirsche, runden Tanninen, gaumenauskleidender Fülle und einem üppigen, samtigen Finale mit viel Länge.
www.curiades.ch

Mermoud Vignerons
www.mermoud.ch



Cave des Oulaines
Daniel Tremblex und Familie
Gewürztraminer 2018

Dieser Gewürztraminer erhielt bei der Sélection des Vins de Genève 2019 die Goldmedaille. Er besticht ja auch in jeder Hinsicht: Typizität, goldene Farbe, komprimierter Duft nach Rose, klarer Auftakt, grosszügig angelegter Gaumen, herrlicher Abgang mit überwältigenden Gewürz-aromen.
www.cave-des-oulaines.ch



Vignoble de l'Etat
Thierry Anet
Gamaret Garanoir 2016

Die raffinierte Assemblage wurde erst im Eichenfass und anschliessend im 1500-Liter-Fass ausgebaut. Sowohl das ausladende Bouquet als auch die rassige, strukturierte Gaumenstilistik werden von schönen Gewürznoten bestimmt: Pfeffer aus Kerala, Kardamom, Kurkuma. Beschwingtes, aussergewöhnlich komplexes Finish.
www.ge-ch/vignoble

SÉZENOVE 18

Les Grands Buissons
Patrick & Marc Favre
www.grands-buissons.ch

Cave de Sézenove
www.bbousseau.ch

BERNEX 19



Domaine de Beauvent
Jérôme Cruz
Casanova 2018

Die im Eichenfass ausgebaute Assemblage aus Gamay und Garanoir lockt mit vielen Reizen: dunkle granatrote Farbe, ausgeprägte schwarzfruchtige Duftaromatik, fruchtbetonter Auftakt, vollmundiger Geschmack, seidige Tannine, leckeres, beschwingtes Finale mit leichten Gewürznoten.
www.domainedebeauvent.ch

Cave au Petit-Grès
Dennis Vionnet
Tel. +41 (0)22 757 10 18



Christian Guyot
Colosse 2016

Nach einjährigem Ausbau in der französischen Barrique und achtmonatiger Reifung in einem Fass aus Schweizer Eiche ist dieser ungefilterte Diolinoir nun an seinem Höhepunkt angelangt. Er überzeugt mit wunderbar reiner Frucht – hauptsächlich viel Schwarzkirsche, etwas Heidelbeere und auch ein bisschen Brombeere – Tiefe, Länge und Balance.
www.vins-guyot.ch

AIRE-LA-VILLE 21

L'Aérien Jonathan Christin
Tel. +41 (0)79 561 21 67

Domaine d'Esize
Christophe Bosson
www.terredesize.ch

PLAN-LES-OUATES 22

Cave de Saconnex d'Arve
Daniel Brenner
www.eau-de-vie.ch

LANDECY 23

Domaine du Grangier
Aurélien Lacraz
 Tel. +41 (0)78 726 77 07

Domaine de Verbant
Famille L. Barthassat
www.verbant.ch

CAROUGE 24



Cave Berthaudin
Le Crêt 4G 2017

In dichtes Rubinrot gepackt, punktet diese Assemblage aus Gamaret, Gamay und Galotta mit einem ausgeprägten Fruchtbouquet, geschmeidigem Mundgefühl, heiteren Fruchtnoten sowie floralen und würzigen Anklängen auf der Zunge und einem animierenden, schmackhaften Finale.

www.berthaudin.ch

TROINEX 25



Domaine de la Pierre aux Dames
Patricia und Michel Bidaux
La Bosse à Rousseau 2016

Für diese Cuvée wurden Gamaret und Garanoir im Eichenfass ausgebaut. Im Glas granatrot, in der Nase ausdrucksstark und würzig, klarer Auftakt, auf der Zunge ausgewogen und druckvoll mit feinen Tanninen, mit nachhaltigem Abgang auf der Frucht.

www.maisonforte.ch

VEYRIER 26

Domaine du Petit-Veyrier
Claude und Claudine Rosset
 Tel. +41 (0)22 784 12 54



ZWISCHEN ARVE UND SEE

COLOGNY 27



Domaine de la Vigne Blanche
Sarah Meylan
Esprit de Genève 2018

Gamay (50 Prozent), Gamaret (30 Prozent) und Cabernet Franc (20 Prozent) aus dem Eichenfass fügen sich hier zu einem körperreichen, rassigen Gewächs mit eindeutiger Signatur: granatrote Farbe, Duftgeflecht aus Waldfrüchten mit Holznoten, strukturierter, saftiger Geschmackseindruck.

www.lavigneblanche.ch

CHOULEX 28



Domaine de Miolan
Bertrand Favre
Gamaret 2018

Dieser intensive Gamaret mit dem Bio-Suisse-Label imponiert mit dichter, ja fast undurchsichtiger Farbe, einem kräftigen Fruchtbouquet mit Noten von milden Gewürzen, strukturierter Gaumenaromatik, mundwässerndem, fruchtigem Saft und seidigen Tanninen.

www.domainedemiolan.ch



Cave Les Coudrays
Jacques Baudet
Le Rubis de Genève 2016

Die nach Bio Suisse zertifizierte Assemblage mit Merlot, Gamay, Gamaret und Garanoir besitzt ein komplexes Duftgeflecht aus Gewürzkräutern, milden Gewürzen und roten Früchten. Der schön ausbalancierte, animierende Geschmack wird von geschmeidigen Tanninen getragen.

www.lescoudrays.ch

Famille Jean Rivolet
Tel. + 41 (0)22 750 17 66

PRESINGE 29

Domaine de l'Abbaye
Famille Läser
Tel. +41 (0)22 759 17 52

JUSSY 30

Cave La Gara
Olivier Pradervand
Tel. +41 (0)79 281 44 00



Château du Crest
Josef Meyer & Cie
Divico 2018

Im Eichenfass ausgebaut, überzeugt dieser Rotwein mit Struktur und Aromatik. Dunkle, purpurrote Farbe, expressives Duftbild aus Heidelbeergelee und Waldbeeren, klarer Auftakt, am Gaumen viel Körper und feine Tannine, überschwängliches, zartwürziges Finale.

www.domaineducrest.ch

Domaine Château L'Evêque
Martine Saucy Mévaux und Alexandre Mévaux
www.chateaulleveque.ch

MEINIER 31

Domaine de la Tour
Cédric Béné
Tel. +41 (0)22 750 02 28

Domaine d'En Bruaz
Grégory Favre
www.domainedenbruaz.ch

Ferme Jaquet
Marc Jaquet
www.ferme-jacquet.ch

GY 32

Cave de la Chena
Daniel Fonjallaz
www.cavedelachena.ch

Clos de la Zone
Robin und Valentin Vidonne
www.closdelazone.ch



Domaine du Chambet
Fonjallaz Gérald & Anthony
Marselan 2018

Das Weingut stellt zurzeit auf Bewirtschaftung nach Bio-Suisse-Richtlinien um. Dieser Marselan (Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Grenache) aus dem Eichenfass ist in sehr dunkles Blauviolett gepackt. Reizvolles schwarzfruchtiges Bouquet, auf der Zunge viel Volumen und geschmeidige Tannine, opulenter Nachhall.

www.chambet.ch

CORSIER 33

Yves Kohli
 Tel. +41 (0)79 474 29 92

ANIÈRES 34



Domaine de la Côte d'Or
Gavillet et Fils
Muscat 2016

Uns faszinierten die glänzende Farbe mit goldenen Reflexen und die typischen Muskataromen. Die kräftige Aromatik nimmt sowohl die Nase als auch den Gaumen in Besitz. Klarer Auftakt, im weiteren Verlauf schön ausgewogen, schmackhafter, bemerkenswert langgestreckter Abgang.

www.lacotedor.ch



Domaine des Ménades
Alain Jacquier
Les Thyrses 2018

Gamaret und Garanoir ergeben hier eine dichte Cuvée mit viel Tiefe. Es überzeugen die intensive Farbe, das effektvolle Duftprofil und der geschliffene Gaumen mit beschwingter, dezidierter Frucht, die den Geschmackseindruck vom klaren Auftakt bis hin zum langgestreckten Finale bestimmt.

www.domainedesmenades.ch



Domaine Les Parcelles
Laurent et Véronique Villard
Altesse 2018

In zartes Gold gehüllt, erfreut dieser rassige Altesse die Nase mit gefälligen weissfruchtigen Aromen, in die sich florale Noten mischen. Auch der Auftritt am Gaumen überzeugt: frischer Auftakt, ausgewogener, verlockender Geschmack, komplexes Finish mit mineralischen Akzenten.

www.lesparcelles.ch, www.vinsvillard.ch



Domaine Villard & Fils
Philippe Villard
Gamaret 2018

Dieser Gamaret aus dem sehr sonnigen Jahrgang 2018 wurde im Eichenfass ausgebaut. Viel Saft, seidige Tannine, leckere Waldfruchtaromen, untermalt mit Gewürznoten, zeugen von einem gelungenen, äusserst präzise vinifizierten Wein.

Tel. +41 (0)22 751 25 56

CHEVRENS 36

Domaine des Champs-Lingot
Claude-Alain und Tina Chollet
www.champs-lingot.ch

HERMANCE 37

Domaine du Manoir
Fabienne Naef
 Tel. +41 (0)22 751 10 09



Domaine des Dix Vins
Raphaël Piuze
Cabernet Franc 2016

Ziemlich helle, granatrote Farbe, präzise Nase nach Waldfrüchten mit Noten von Gewürzkräutern, frischer Auftakt, feinzisierte Gaumenstilistik mit feinen Tanninen und feingliedrigen Ausbaunoten, Finale auf der Frucht – das ist die elegante Signatur dieses rassigen Rotweins.

Tel.: +41 (0)22 751 18 35

Die Winzergenossenschaft des Kantons, die nahezu ein Drittel der gesamten Genfer Traubenernte verarbeitet, wurde mehrmals umbenannt. Zur Vermarktung der Weine aus den Kellereien Cave de la Sonche und Cave du Mandement de Satigny wurde 1948 die Firma Vin Union ins Leben gerufen, die von 1970 bis 1980 80 % der gesamten Weinerzeugung des Kantons auf sich vereinte. Nach der schwierigen Zeit in den 1990er Jahren entstand in Satigny La Cave de Genève als treibende Kraft im Weingebiet.

DIE WINZER VON LA CAVE DE GENÈVE

Die unten angeführten Winzer liefern ihre Trauben an die Cave de Genève und verkaufen auch deren Weine.

Dardagny

Claire Bellevaux

Tel. +41 (0)22 754 15 33

Russin

Denis Girardet

Tel. +41 (0)22 754 10 39

Ludovic und Didier Penet

Tel. +41 (0)22 754 17 21

Laurence Pittet-Duez

Tel. +41 (0)22 754 12 37

Eric Porchet

Tel. +41 (0)22 754 13 39

Meyrin

Patrick und Julien Abbé

Tel. +41 (0)22 341 14 64

Francis Grunder

Tel. +41 (0)22 782 57 07

Satigny

Nicolas Bonnet

Tel. +41 (0)22 753 06 65

Daniel und

Jacques Dugerdil

Tel. +41 (0)22 753 40 40

Marc Penet

Tel. +41 (0)22 753 17 83

Guy Revaclier

Tel. +41 (0)22 753 11 05

Bourdigny

Anne Revaclier

Tel. +41 (0)22 753 12 48

Baptiste und Michel Roset

Tel. +41 (0)22 753 14 52

Bernard und

Laurent Vulliez

Tel. +41 (0)22 753 10 85

Collex-Bossy

Claude Mercier

Tel. +41 (0)22 774 15 06

Jacques Mermillod

Tel. +41 (0)22 774 34 12

Soral

Samuel Battiaz

Tel. +41 (0)22 756 14 15

Lionel Thévenoz

Tel. +41 (0)22 756 12 00

Henri-Pierre Dupraz

Tel. +41 (0)22 756 26 02

Laconnex

Samuel Läng und Fils

Tel. +41 (0)22 756 18 37

Bernex

Patrick und

Alain Duvernay

gededudu@bluewin.ch

Cartigny

Raymond und Léonie

Cocquio

Tel. +41 (0)22 756 19 14

Aire-La-Ville

Christophe Bosson

Tel. +41 (0)22 757 61 09

Choulex

Jean Rivollet

Tel. +41 (0)78 607 81 94

Presinge

Jean-Marie Chappuis

Tel. +41 (0)22 759 11 39

Jussy

Patrick und Deborah

Wegmüller

wegmuller.p@bluewin.ch

Meinier

Grégory Favre

Tel. +41 (0)22 759 18 56

Sébastien Favre

Tel. +41 (0)22 752 11 12

Collonge-Bellerive

Christine Pilet-Falquet

Tel. +41 (0)22 752 12 01

AUSGEWÄHLTE WEINE VON LA CAVE DE GENÈVE



Baccarat

Dieser Blanc de Blancs aus Chardonnay-Trauben zählt zu den Klassikern des Genfer Weingebiets. In dem eleganten Brut-Schaumwein steckt viel Know-how: goldene Reflexe im Glas, zartes Bouquet nach weissen Früchten und Blüten, lebhaftes und doch feines Mousseux, Aromen von frischem Apfel und reifer Birne, geschmacksdichtes, gefälliges Finish.



Trésor Sauvignon Blanc 2018

Dieser aromatische Weisswein strotzt geradezu vor Intensität, Lebhaftigkeit und Typizität:

glänzende Farbe, reizvolle Nase nach Litschi, frischer Ananas und Grapefruit mit einer Spur Buchsbaum, üppige Gaumenaromatik und angenehme Lebhaftigkeit vom frischen Auftakt bis hin zum vollmundigen Finale auf der Frucht.

Infini 2018

Die im Eichenfass gereifte Assemblage aus Chardonnay, Viognier und Sauvignon Blanc überzeugt in jeder Hinsicht: glänzende, tiefe Farbe, frischer Duft nach Zitrus- und weissen Früchten mit einem Hauch Vanille, feine Gewürznoten auf der Zunge. Bei diesem Wein geben Kraft, Fülle, Tiefe und Balance den Ton an.



Pinot Noir Clémence 2018

Erdbeere, Himbeere, Traube und Johannisbeere schnüren ein verlockendes Duftpaket, das auch

Noten von Kurkuma und Kardamom erkennen lässt. Am Gaumen viel Druck und noch junge Tannine. Im Finale sorgt eine bittere Note mit mineralischen Akzenten für den nötigen Schwung.

Gamaret Cœur de Clémence 2017

Dieser dunkle Gamaret aus Barriqueausbau zaubert blauviolette Reflexe ins Glas. Die gehaltvolle Duftspirale trägt milde Gewürze und Waldfrüchte an die Nase, während sich im Mund Heidelbeere, Brombeere, Cassis und Himbeere mit Aromen von Pfeffer aus Kerala und Kardamom verbinden. Ausgewogene Gaumenstilistik mit wunderbar feingliedrigen Tanninen.





L'ESPRIT DE GENÈVE

WEINSETS KOLLEKTION 2017

SPEZIAL-
ANGEBOT

DIE ERZEUGER DES L'ESPRIT DE GENÈVE BIETEN WEIN-
SETS MIT ALLEN WEINEN DES JAHRGANGS 2017 IN
LIMITierter AUFLAGE AN. DIESE SONDEROFFERTE GILT
BIS 30. JUNI 2020.

GENÈVE

Die Kartons sind nach Regionen und Assemblagen zusammengestellt, um den verschiedenen Charakteren und der Vielfalt der L'Esprit-de-Genève-Weine gerecht zu werden.

Karton A (6x 75 cl)

La Cave de Genève, Domaine des Charmes, Domaine de Beauvent, Domaine de la Printanière, Domaine Villard et Fils, Domaine de la Planta

118.80 statt 132 Franken (inklusive MwSt.)

Karton B (6x 75 cl)

Vignoble de l'Etat, Domaine du Château des Bois, Domaine des Vallières, Domaine des Curiades, Domaine Stéphane Dupraz, Domaine les Hutins, Domaine du Château du Crest

142.20 statt 158 Franken (inklusive MwSt.)

Bestellung (Preis inklusive Lieferung) über die Website: www.geneveterroir.ch/esprit-de-geneve/acheter-en-ligne



Gastronomie

CUVÉES DE CHEFS

Wenn anspruchsvolle Spitzenköche und talentierte Winzer das perfekte Wein-Food-Pairing finden, dann ist eine «Cuvée des Chefs» geboren. Diese exklusiven Weine, die sowohl in traditionellen Cafés und urbanen Bistros also auch in Sternerestaurants serviert werden, haben eines gemein: die Leidenschaft und den Ehrgeiz ihrer Erzeuger.

Mit zwei Michelin-Sternen und der Note 19/20 zählt die Domaine de Châteaueux seit Jahrzehnten zu den Hochburgen der Gastronomie im Kantons Genf. Zur Vorbereitung dieses Artikels empfing uns sein berühmter Chef Philippe Chevrier allerdings im «Patio», einem der fünf Lokale, die er in der Calvinstadt betreibt. Auf der Weinkarte dieses Restaurants im Quartier Rive Gauche stehen selbstredend mehrere Gewächse des Labels «Les vins de Philippe Chevrier». Die Entstehungsgeschichte dieser Premium-Cuvées der Cave de Genève reicht 15 Jahre zurück. «Ich war ein grosser Liebhaber der Weine von Nicolas Bonnet, der jedoch extrem wenig produzierte. Deshalb schlug er mir vor, mit der Cave de Genève zusammenzuarbeiten. Ich konnte die Genossenschafter überzeugen, auf den besten Parzellen drei Weissweine und drei Rotweine für unsere Produktlinie anzubauen», erklärt der Genfer Chef. «Im Klartext heisst das, dass die Trauben für diese Cuvées auf den schönsten Wein-Terroirs des Kantons gedeihen und sehr strengen Anforderungen unterliegen. Für die Vinifizierung zeichnet Florian Barthassat verantwortlich. Ich selbst kümmere mich da um nichts, ausser vielleicht um das Picknick der Weinleser. Ich als Koch würde ja auch nicht wollen, dass jemand anders die Produkte für mich aussucht. Deshalb überlasse ich die Arbeit den beiden Profis und begnüge mich damit, diese hervorragenden Cuvées zu verkosten und meinen Gästen zu servieren.»

www.cavedegeneve.ch



Domaine de Châteaueux in Peney-Dessus

Kellerei: Cave de Genève

Wein: Gamaret Les Vins de Philippe Chevrier

Erzeugt seit: 2005

Auf dem Etikett dieses 2018er Gamaret aus dem Eichenfass ist zu lesen: «Herstellung: Nicolas Bonnet, Vinifizierung und Flaschenabfüllung: Cave de Genève». Aus dieser Partnerschaft ging ein druckvoller Rotwein mit seidigen Tanninen hervor. Beeindruckend ist die sehr dunkle, blauviolette Farbe, überraschend das feine Duftprofil mit Gewürznoten und präzisen Waldfruchtaromen, überzeugend der Geschmackseindruck mit viel Saft und Tiefe vom frischen Auftakt bis hin zum komplexen, nachhaltigen Abgang.

www.chateaueux.ch

Chez Philippe in Genève

Kellerei: Domaine du Paradis

Wein: #

Erzeugt seit: 2010

Die für den Chef Philippe Chevrier ausgewählte «Hashtag»-Cuvée ist ein 2013er Cabernet Franc, der ein Jahr in der Barrique verbrachte. Auf seinem Höhepunkt angelangt, inszeniert sich dieser rassige Rotwein im Glas sehr dicht mit blau-violetten und ziegelroten Reflexen. Im Duftgeflecht verweben sich Aromen von Gewürzkräutern mit Noten von schwarzen Früchten, Gewürzen und Leder. Der Gaumen besticht mit Komplexität und Tiefe: klarer Auftakt, rassiges, vielgestaltiges und langgestrecktes Finale.

www.chezphilippe.ch





Cercle de la Terrasse in Genève

Kellerei: Domaine des Dix Vins
Wein: Cuvée du Cercle de la Terrasse
Erzeugt seit: 2019

Dichtes Rubinrot, ausladendes Bouquet nach frischen roten Früchten (Erdbeere, Himbeere, Traube) und Noten von Veilchen und Rosmarin, geschmeidiger Auftakt auf der Frucht, elegante, in sich stimmige Gaumenstilistik, geradliniger, angenehm nachhaltiger Abgang – das ist die Signatur dieser geschliffenen, raffinierten Cuvée, Jahrgang 2016 –, die bereits auf dem Höhepunkt angelangt ist und sich dort bestimmt weitere drei bis fünf Jahre hält.

Tel. +41 (0)22 310 36 54



Buvette des Bains des Pâquis in Genève

Kellerei: Domaine Les Hutins et Clos des Pins
Wein: Rosé d'Emilienne
Erzeugt seit: 2019

Ein Blanc des Bains (80% Chasselas und 20% Pinot Gris) und ein Rouge des Bains (80% Gamay, 20% Gamaret) präsentieren sich als delikates Duo in Désirée-Flaschen (50 cl). In dichtes, glänzendes Lachsrosa gehüllt, verströmt der Rosé d'Emilienne rassige Waldbeeraromen. Himbeere, Johannisbeere, Erdbeere, Brombeere und Kirsche kleiden auch den Gaumen aus, der mit Struktur, schöner Balance und beeindruckender Länge überzeugt.

www.bains-des-paquais.ch



Crown Plaza in Genf

Kellerei: Domaine Dugerdil
Wein: Chardonnay 2018
Erzeugt seit: 2015

Diese exklusive, limitierte Cuvée baut Sophie Dugerdil im Eichenfass aus. Die ungemein intensive goldene Farbe steht im Kontrast zu dem verhaltenen Duft, in dem elegante Noten von gelben Früchten und milden Gewürzen miteinander wetteifern. Auf der Zunge fasziniert dieser finessenreiche Wein mit betörender Eleganz: klarer Auftakt, komplexer, lang haftender Nachhall mit feinen mineralischen, fruchtigen und würzigen Noten.

www.crownplaza.com

Le Lexique in Genf

Kellerei: Cave Les Crêtets
Wein: Le Lexique #3
Erzeugt seit: 2017

Dieser 2018er Chardonnay aus Peissy ist ein Gemeinschaftsopus von Chef Cyrille Montanier und Philippe Plan. Nach der Vergärung mit natürlichen Hefen wird diese Cuvée auf der Hefe und im Eichenfass ausgebaut. Uns gefallen die blasse, glänzende Farbe, die präzise, verlockende Duftaromatik nach heimischem Obst mit Andeutungen von Vanille und Gebäck, der fruchtbetonte Auftakt, das schöne Volumen im Mund mit präzisen Ausbaunoten – und das grosszügig angelegte, wunderbar intensive Finale.

www.lelexique.ch





Restaurant L'Odéon in Genf

Kellerei: Domaine de Beauvent
Wein: Cuvée du Patron
Erzeugt seit: 2019

Im Stil der Weinregion Gironde vereint die rote Assemblage die Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Die tiefdunkle, granatrote Farbe und das ausgeprägte Bouquet nach Zwetschge, Brombeere, Heidelbeere und Kirsche künden von einer druckvollen Cuvée. Dieser Eindruck bestätigt sich am Gaumen mit grosszügiger, ja opulenter Fülle und viel geschmeidigem Tannin. Im Finish blenden expressive Noten von Kakao und milden Gewürzen (hauptsächlich Kurkuma und Kardamom) die schwarzfruchtigen Aromen zurzeit noch etwas aus.

www.odeongeneve.ch

Restaurant Les Curiades in Bernex

Kellerei: Domaine des Curiades
Wein: Cuvée Eugénie
Erzeugt seit: 2011

Wunderschönes Gold bringt diese rassige weisse Assemblage aus Savagnin Blanc, Chardonnay und Sauvignon Blanc (Jahrgang 2017) ins Glas. Komprimierter Duft nach Zitrus- und exotischen Früchten. Das schöne Säurespiel verleiht dem Gaumen viel Schwung, dazu kommen Volumen, Frucht, Nachhaltigkeit und Tiefe bis ins Finale. Übrigens ist auch die rote Assemblage-Cuvée Jules aus Gamaret, Merlot und Cabernet Franc das Ergebnis dieser seit 1909 bestehenden Zusammenarbeit.

www.restaurantlescuriades.ch



Le Lion d'Or in Carouge

Kellerei: Cave des Chevalières
Wein: Cuvée le Bistrot N° 2
Erzeugt seit: 2018

Mit einem Touch Muscat (20%) bildet dieser Chardonnay das Pendant zu einer roten Assemblage aus Merlot und Garanoir zu gleichen Teilen. Die strohgelbe Cuvée mit glänzenden Reflexen kitzelt die Nase mit weissen Früchten, Zitrusfrüchten und Gebäcknoten. Die grosszügige Gaumenaromatik überzeugt durch ihre Struktur. Fruchtiger Auftakt, vollmundiges, langgestrecktes Finale, geprägt von Aromen aus heimischem Obst, die sich mit intensiven Muskat- und Gewürznoten vereinen.

www.leliond'or.lebistrot.ch

Restaurant Le Vallon in Conches

Kellerei: Domaine de Beauvent
Wein: Le Vallon Blanc
Erzeugt seit: 2012

Dieser Pinot Blanc besitzt ein rotes Alter Ego aus Gamaret, Garanoir und Syrah. Die erlesene Spezialität aus dem sonnenreichen Jahrgang 2018 kommt blass, aber glänzend ins Glas. Im weissfruchtigen Duftbild geben Birne und Weinbergspfirsich den Ton an. Klarer Auftakt, im Mund viel Tiefe und schöne Balance, geschmacksdichtes Finish mit Aromen von Williams Christbirne und feinen mineralischen Noten.

www.restaurant-vallon.ch





Chez le Docteur in Laconnex

Kellerei: Château de Laconnex

Wein: Cuvée Médicale de Chez le Docteur

Erzeugt seit: 2005

Familie Dethurens zauberte aus Gamay und Garanoir diesen mundwässernden, gefälligen Rotwein mit der hübschen Retro-Etikette. Die Gamay-Traube verleiht dem Wein Frucht, Biss und Frische. Seine Struktur, die Tannine und die Gewürznoten verdankt er der Garanoir-Traube. Markante Kennzeichen dieser Cuvée sind ihre karminrote Farbe, das Waldfruchtbouquet mit einem Hauch Veilchenduft und der saftige, frische Geschmackseindruck.

Tel. +41 (0)22 756 24 80

Café Zinette in Lancy

Kellerei: Cave des Chevalières

Wein: Zinette

Erzeugt seit: 2010

60% Pinot Noir, dazu Merlot und Garanoir in gleichen Teilen – so lautet das Erfolgsrezept dieser animierenden Cuvée, die 2018 mit viel Sonne verwöhnt wurde. Dichtes Rubinrot im Glas, ansprechende Aromen von zerdrückten roten Früchten und schwarzen Beeren in der Nase. Fruchtbetonter Auftakt, Fülle, Saft und geschmeidiges Tannin im Mund, wohl dosierte intensive Aromen von Kirsche, Johannisbeere, Heidelbeere und weissem Pfeffer im Abgang.

www.cafezinette.ch



Don Pedro 1951 in Meyrin

Kellerei: Cave Les Crêtets

Wein: Don Pedro

Erzeugt seit: 2017

Alle Kennzeichen eines unverkennbar südländischen, von der Sonne verwöhnten Weins trägt der expressive, tiefgründige Merlot aus 2018: dichte blauviolette Farbe, warmes Bouquet nach Kirsche, Brombeere und Zwetschge mit einer Prise Kardamom, auf der Zunge viel Druck, geschmeidiges Tannin und reife Frucht im Einklang mit dem Duft, vollmundiges, grosszügig angelegtes Finish.

www.donpedro1951.ch



Plage du Reposeur in Prégny-Chambésy

Kellerei: Domaine de la Côte d'Or

Wein: Cuvée du Reposeur

Erzeugt seit: 2016

Edlen Glanz mit goldenen Reflexen bringt die weisse Assemblage aus 2016 ins Glas und lockt mit einem aufregenden Bouquet nach Grapefruit, Buchsbaum, Holunderblüte, Birne und saftigem Apfel. Das harmonische Zusammenspiel von Sauvignon Blanc, Pinot Blanc und Pinot Gris schafft bemerkenswertes Volumen, dem angenehme Lebhaftigkeit das Gleichgewicht verschafft. Und schliesslich verabschiedet sich die Cuvée schön langsam mit einem geschmacksdichten, frischen Finale.

Tel. +41 (0)22 732 42 65





Café Fontaine in Soral

Kellerei: Domaine des Lolliets
Wein: Réserve du Café Fontaine
Erzeugt seit: 2009

Das Werk von Raphaël Dunand ist diese Assemblage aus Gamay, Syrah und Merlot und wird bei Philippe Lehmann auf ihrem Höhepunkt serviert. Der 2016er Jahrgang inszeniert sich in glänzendem Blauviolett mit duftenden Aromen von reifen roten Früchten und Gewürzkräutern. Auf den geschmeidigen Auftakt folgt ein strukturierter Gaumen mit saftiger Frucht und Noten von Waldbeeren, Rosmarin und Gewürzen. Ausgewogenes, geschmacksintensives Finish mit schöner Länge.

www.cafefontaine.ch



Auberge Communale in Thônex

Kellerei: Château du Crest
Wein: Ö
Erzeugt seit: 2013

Schmücken darf sich dieser Rosé aus Pinot Noir und Gamay mit der Bezeichnung «AOC 1er Cru». In zartes Lachsrosa gehüllt, verströmt er eine fesselnde Aromatik nach Erdbeere, Himbeere und Trauben mit subtilen Noten von Veilchen und Geissblatt. Der animierende Auftakt steht am Anfang eines frisch-fruchtigen Geschmackserlebnisses, das im feinzisierten Finale wie ein kleines Feuerwerk aus frischen roten Früchten ausklingt.

www.aubergedethonex.ch



Café Restaurant de L'Aviation in Vernier

Kellerei: Clos du Château
Wein: Cuvée de l'Aviation
Erzeugt seit: 2015

Die Assemblage aus Gamaret und Garanoir (Jahrgang 2017) wird nach den Bio-Suisse-Richtlinien hergestellt und verbringt zwölf Monate im Eichenfass. Im Glas schönes Blauviolett mit karminroten Reflexen. In der Nase gefällige Aromen von Kirsche, Pflaume, Cassis und Heidelbeere mit zarten Pfeffernoten. Am Gaumen dieselbe fesselnde Aromatik, gepaart mit rassiger Struktur und noch wahrnehmbarem Tannin. Im Finale stehen Frucht und Frische im Vordergrund.

laviation.ch

Le Pointu in Lausanne

Kellerei: Domaine Les Perrières
Wein: La Cuvée du Pointu
Erzeugt seit: 2017

Zu Fisch, asiatischen Speisen, weissem Fleisch und sommerlichen Gerichten passt dieser Rosé aus Gamay-Trauben wie angegossen. In herrliches Lachsrot gehüllt, nimmt er die Nase mit intensiven Noten von frischen roten Früchten (Erdbeere, Trauben, Himbeere) in Besitz. Viel Frische gibt den Auftakt zu einem harmonischen Gaumenerlebnis, in dem sich die präzisen Fruchtaromen des Bouquets spiegeln. Im Abgang grosse Intensität. Ein äusserst gefälliger Rosé, in dem reichlich Know-how und Präzision stecken.

www.le-pointu.ch





GENFER WEINE BEI GROSSEVENTS



Foto: Régis Colombo/diapo.ch

Bol d'Or und das Genfer Open sind nur zwei von zahlreichen Grossveranstaltungen, bei denen seit mehreren Jahren Weine und andere Erzeugnisse aus Genf mit von der Partie sind. Die Direktorin des internationalen Reitturniers von Genf (CHI), Sophie Mottu Morel, sprach mit uns über die Partnerschaft zwischen den Genfer Weinen und einer der bedeutendsten Reitsportveranstaltungen der Welt.

Für die begeisterte Reiterin und Pferdenärrin sind die faszinierende Welt des Pferdesports und Bodenständigkeit keine Gegensätze. Ganz im Gegenteil: «Dieser Sport führt Menschen aus sehr unterschiedlichen Milieus zusammen. Internationale Turniere umweht natürlich immer ein Hauch von Glamour. Doch das Pferd ist und bleibt ein Bauernhoftier, das auf dem Land aufwächst und von naturverbundenen Menschen gepflegt wird. Die Partnerschaft mit der Stiftung zur Förderung der landwirtschaftlichen Produkte Genfs (Opag) liess sich problemlos einrichten. Denis Beausoleil und ich legten die grossen Linien bei einem gemeinsamen Abendessen fest», erklärt Sophie Mottu Morel. Die Geografin und Spezialistin für Stadtmanagement arbeitete nach ihrem Studium zwei Jahre beim Organisationskomitee der Fêtes de Genève. Dort wurde der damalige Direktor des internationalen Reitturniers von Genf, Pierre Genecand, auf sie aufmerksam und bot ihr schliesslich an, seine Nachfolge anzutreten. Im Januar 2004 war es dann für sie so weit - und das im Alter von erst 29 Jahren. 16 Jahre später feiert der mit acht Millionen Franken ausgestattete Wettbewerb nun sein 60-jähriges Bestehen. Die junge Direktorin musste in dieser Zeit so manches Projekt stemmen. 2013 etwa verliess das Turnier den World Cup und gründete zusammen mit den Reitsporthochburgen Aachen (Deutschland), Calgary (Kanada) und s'Hertogenbosch (Niederlande) den Grand Slam der Springreiter. «Wir sind heute sechs Teilzeitkräfte, die das ganze Jahr über damit beschäftigt sind, dieses mit 2,4 Millionen Franken Preisgeldern dotierte Event vorzubereiten. Von 30 Fernsehsendern wird es in die ganze Welt übertragen. Während der viertägigen Veranstaltung können wir uns auf die Mithilfe von nahezu 700 ehrenamtlichen Helfern verlassen», freut sich Sophie Mottu Morel. Denn das Turnier lockt nicht nur erfahrene Reiter



Sophie Mottu Morel,
Direktorin des CHI G.

auf die Tribünen: «Am Donnerstag empfangen wir 600 bis 800 Kinder aus privaten und öffentlichen Schulen des Kantons, die hier einen Einblick in die Welt des Reitsports gewinnen und Berufe rund ums Pferd kennenlernen.» Natürlich sind die meisten der über 40000 Besucher, die Anfang Dezember aus allen Teilen der Schweiz und ganz Europa zur Palexpo strömen, passionierte Pferdeliebhaber. Viele Gäste legen aber auch gerne eine Pause am Ausstellungsstand mit Weinen und Erzeugnissen aus dem Kanton Genf ein. «Auf dem gesamten CHIG-Gelände gibt es ausserdem mehrere VIP-Bereiche, wo Genfer Weine angeboten werden», fügt Sophie Mottu Morel hinzu. www.chi-geneve.ch

*Beim Bol d'Or, der grössten
Binnenseeregatta der Welt, geht es von
Genf nach Le Bourvet und zurück.*



Sportpartnerschaften der Genfer Weine

Die Genfer Weine sind bei zahlreichen Sport-, Kultur- und Vereinsveranstaltungen dabei. Selbstverständlich können wir hier nicht alle aufzählen. Zu den wichtigsten Partnern zählen neben dem Internationalen Reitturnier von Genf der Bol d'Or und die Geneva Open. Beide Veranstaltungen ziehen ein buntes, passioniertes Publikum an, das an den Ständen von Opage und GRTA die kulinarischen und flüssigen Spezialitäten des Genfer Terroirs entdecken kann.



Bol d'Or Mirabaud

Im Juni findet auf dem Genfersee die grösste Binnenseeregatta der Welt statt. Die «Tour du Lac des Faces Pâles» wurde 1939 erstmals unter 26 Teilnehmern ausgetragen. Zehn Jahre später übernahm die Société Nautique de Genève die Regatta und taufte sie in «Bol d'Or» um. Nach über 80 Austragungen standen 2019 an die 470 Segelboote am Start, von denen allerdings nicht einmal 200 die 123 Kilometer lange Strecke von Genf nach Le Bouveret und zurück innerhalb der maximal vorgeschriebenen Zeit zurücklegten. Sowohl am Start als auch am Ziel erwarteten die abenteuerlustigen Skipper und die begeisterten Zuschauer Gamaret-Weine aus Soral und Chasselas-Weine aus Dardagny.

www.boldormirabaud.ch

Geneva Open

Alljährlich erwartet Genf die Weltspitze des Herrentennis im Parc des Eaux-Vives, nur einen Steinwurf vom berühmten Jet d'Eau entfernt. Das ATP-Turnier auf Sand mit Preisgeldern in Höhe von insgesamt einer halben Million Franken ist das grösste Tennis-Ereignis der Romandie. Seit drei Jahren stellt das Label Genève Région Terre d'Avenir (GRTA) lokale Produkte von über 380 Unternehmen aus dem Kanton bei der Geneva Open vor. Auch die Banque Eric Sturza Geneva Open 2020 bietet wieder ein prestigeträchtiges Schaufenster für Qualität, Nähe, Rückverfolgbarkeit und Fairness – die vier Säulen des Labels. Wie alle Grossveranstaltungen in der ersten Jahreshälfte aufgrund der Epidemie abgesagt, empfängt der Wettbewerb sein Publikum dann wieder im Jahr 2021.

www.geneva-open.com



Agenda 2020-2021

GENF

Die Genfer Winzer laden Sie herzlich ein, ihre erlesenen Gewächse in ihrem Kanton und überall in der Schweiz zu verkosten.



15. und 16. August

Feinschmecker-Rallye

Schlemmerwanderung in fünf Etappen in den Gemeinden Russin und Satigny.

www.geneveterroir.ch

5. und 6. September

Festi'Terroir

Ein festliches Event rund um regionale Genfer Produkte und ihre Erzeuger im Parc des Bastions mitten im Stadtzentrum.

www.festiterroir.ch

9. bis 18. Oktober

Berner Weinmesse

Die Hauptstadt begrüsst die Genfer Weinkeller.

www.bernerweinmesse.ch

28. Oktober bis 1. November

Salon Goûts et Terroir in Bulle

Am Stand von Genève Terroir und im Restaurant erwarten Sie 15 Erzeuger.

www.gouts-et-terroirs.ch

7. November

Martinstag

Die Winzer von Peissy feiern den neuen Wein.

www.geneveterroir.ch

12. November

Genfer Weinpassion

Degustationswettbewerb mit Genfer Weinen in Bern. 15 Rebgrüter des Kantons stellen sich dem Publikum.

www.vinum.eu

13. bis 16. November

Arvinis

An der Schweizer Weinmesse im Palexpo nehmen zahlreiche Genfer Aussteller teil.

www.arvinis.ch

13. bis 22. November

Les Automnales

Die Schüler der Genfer Hotelfachschule und die Erzeuger werben auf der Palexpo gemeinsam für das Genfer Terroir.

www.automnales.ch

10. bis 13. Dezember

CHI de Genève

Präsentation zahlreicher Genfer Spezialitäten an der Winzerbar des Genfer Reitturniers.

www.chi-geneve.ch

24. bis 31. März

Expovina Primavera

Auf dieser Fachmesse werden über 2000 Weine aus mehr als 20 Ländern vorgestellt. Auch mehrere Genfer Erzeuger nehmen daran teil.

www.expovina.ch

15. bis 22. Mai

Geneva Open

ATP-Tennisturnier in Genf. Im Restaurant und in der Bar des Turnierdorfes werden Produkte aus der Genfer Region serviert.

www.geneva-open.com

29. Mai

34. Offene Weinkeller

Mit dem Degustationspass (10 Franken) erhalten Sie ein Glas, eine Überraschung und Zutritt zu den Weinkellern des Kantons.

www.geneveterroir.ch

11. bis 13. Juni

Bol d'Or Mirabaud

Bei der grössten Binnenseeregatta der Welt sind über 500 Segelboote auf dem Genfersee am Start. Die Regattastrecke führt von Genf nach Le Bouveret und zurück.

www.boldormirabaud.ch

Informationen

Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE)

Maison du Terroir | Route de Soral 93 | CH-1233 Bernex

Tel. +41 (0)22 388 71 55 | Fax +41 (0)22 388 71 58

www.geneveterroir.ch | info@geneveterroir.ch

Fondation Genève Tourisme & Congrès

Rue du Mont-Blanc 18 | CH-1201 Genève

Tel. +41 (0)22 909 70 00 | Fax +41 (0)22 909 70 11

www.geneve.com



Application
«Genève Terroir»



genevatourism



geneveterroir



GeneveTerroir



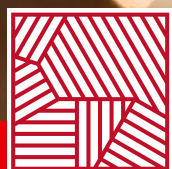
Genève Terroir



GenevaTourism

**WAS UNS
VERBINDET,
VEREINT UNS.**

Wein massvoll genießen



SWISS WINE | OHNE WENN
UND ABER

www.swisswine.ch

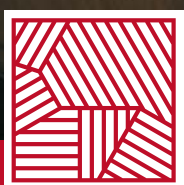
Schweiz. Natürlich.

Die offenen Weinkeller – jeden Samstag!

**Zahlreiche Weingüter
heissen Sie jeden Samstag
in ihren Weinkellern
herzlich Willkommen
um einzigartige
Momente und grossartige
Weine zu erleben.**

Xavier et Christophe Dupraz
Domaine des Curiades, Lully

Übersicht der samstags geöffneten Kellereien
auf geneveterroir.ch



SWISS WINE | OHNE WENN UND ABER
GENÈVE

Schweiz. Natürlich.