

HORS-SÉRIE 2020

EN ROUTE POUR GENÈVE



ESPRIT DE FAMILLE
CUVÉES DE CHEFS: PASSION ET SAVOIR-FAIRE
LES COUPS DE CŒUR

Vinum

LES PERRIÈRES
CAVE & DOMAINE



HUIT GÉNÉRATIONS AU SERVICE DU TERROIR

À Peissy, la huitième génération de la famille Rochaix s'apprête à prendre les rênes de l'un des plus importants domaines viticoles de Suisse. Amour du travail bien fait, respect du terroir et traditions familiales sont au cœur de ce passage de témoin.



Plus de deux siècles de travail minutieux, de persévérance, de recherche de l'excellence et de passion pour la terre ont bâti le Domaine Les Perrières. Si Jean-Etienne Rochaix pouvait revenir sur le domaine, ce vigneron qui cultivait des vignes à Satigny en 1794 serait autant surpris que fier. Le petit domaine qu'il a légué à ses fils en 1836 est devenu l'une des plus grandes exploitations viticoles privées de Suisse. Cent hectares de vignes exploitées, une gamme diversifiée mariant des spécialités uniques à des classiques subtils et élégants, des récompenses si nombreuses que les murs sont trop petits pour tous les accueillir: Bernard Rochaix, qui a don-

né une nouvelle dynamique au domaine dans les années 1970, peut être fier de son bilan. Signe de cette réussite, trois de ses quatre enfants ont décidé de s'investir dans l'entreprise familiale. Sandrine, responsable du volet viticole, revient en 2000. Fabian, en charge aujourd'hui du développement et de l'entretien du patrimoine du domaine, la rejoint trois ans plus tard. 2018 voit l'arrivée de Frédéric, qui se consacre à la vente et l'administration. Désireuse de proposer «des produits de qualité pour toutes les occasions, qui rendent un moment unique et plein d'émotions», la famille Rochaix élabore des crus typés que l'on retrouve aussi bien dans les bistrots de la campagne genevoise que dans les grands restaurants de la cité de Calvin. Sans oublier le Japon, l'Allemagne, le Royaume-Uni et le Canada où l'on apprécie aussi les cuvées précises des Perrières. Bien entendu, cette famille qui a pour devise «l'amour du terroir depuis huit générations» a aussi développé un espace d'accueil convivial ouvert six jours par semaine. www.lesperrieres.ch



UN GAMARET EN OR

Lorsque tous les vins sont élevés avec le même amour, il est difficile de choisir une cuvée au détriment des autres. Si nous avons mis en avant ce Gamaret vinifié en cuve, ce n'est pas seulement parce que la myrtille, la mûre et le cassis composent un bouquet aussi complexe que gourmand. Ni parce que sa bouche souple et soyeuse semble avoir capté le meilleur d'un été exceptionnel. C'est surtout parce que ce cépage typique du canton de Genève a su convaincre les professionnels de sa région d'origine, qui lui ont décerné une médaille d'or à la Sélection des Vins de Genève, tout autant que les experts du monde entier, qui l'ont également paré d'or au Mondial de Bruxelles.



Prix: 13.80 francs (au domaine)

Bienvenue à Genève



Après plusieurs mois de situation extraordinaire qui ont chamboulé la vie de tous, un nouveau départ s'amorce vers une société - qu'on espère plus centrée sur le local et le durable - dans laquelle les vigneron et les vins genevois ont un rôle central à jouer.

Comme chaque année, ce hors-série devait être distribué juste avant les Caves ouvertes du mois de mai. Comme vous l'imaginez, l'épidémie et les interdictions de rassemblement ont passablement changé notre programme. Dans mon éditorial originel, je vous parlais d'héritage et de transmission, deux valeurs au cœur des familles vigneronnes qui structurent la Cave de Genève comme les domaines indépendants. Tracés depuis l'enfance ou semés de volte-face, les chemins qui mènent les jeunes vignerons à s'investir dans le vignoble familial méritent d'être racontés. De même, beaucoup de cuvées de ce numéro ont été créées en mémoire d'un ancien ou pour l'arrivée d'un nouveau membre de la famille. Dans ces conditions, votre Gamay de Peissy, votre Chardonnay en barrique de Laconnex ou votre Gamaret des Coteaux de Dardagny devient un verre de contact capable de vous relier aux femmes et aux hommes qui chérissent, soignent, cultivent et protègent le vignoble genevois. Et dans une période aussi troublée que troublante, nous avons tous besoin de préserver, et même de resserrer, les liens qui nous relient aux autres. Ça tombe bien! Les vignerons genevois se sont adaptés afin de pouvoir vous recevoir, en toute sécurité et avec convivialité. Ils ont aussi mis en bouteille deux millésimes d'exception, l'élégant 2019 et le solaire 2018, qu'il se réjouissent de faire découvrir à tous les amateurs de vin qui considèrent que la proximité, la qualité et la durabilité sont des valeurs plus importantes que la renommée d'une étiquette ou la course au prix le plus bas.

Alexandre Truffer
Rédacteur en chef de l'édition francophone de VINUM

Sommaire

- 04 Œnotourisme**
Faut-il ressusciter les capites du vignoble genevois?
- 08 Sélection des Vins de Genève**
Gros plan sur les lauréats de l'édition 2019
- 16 Société**
À la rencontre des domaines gérés par des fratries
- 26 Guide**
Les coups de cœur des producteurs genevois
- 40 Gastronomie**
Cuvées de chefs: l'alliance des professionnels et de la passion
- 46 Partenariats sportifs**
Grands événements et vins de Genève
- 50 Agenda**
Les événements incontournables
Les adresses indispensables

Vinum
MAGAZINE DE LA CULTURE DU VIN

Le hors-série «Extra Genève 2020» VINUM est un supplément du magazine européen de la culture du vin VINUM ISSN 1663-2567. Parution juillet 2020. Prix de vente: CHF 9.60 / 8,90 Euro

Ce supplément est le fruit d'une collaboration entre VINUM et Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), Bernex.

ÉDITEUR
Roland Köhler

SOCIÉTÉ ÉDITRICE
Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66
Postfach 5961, CH-8050 Zürich
Tél.: +41 (0)44 268 52 40
Fax: +41 (0)44 268 52 65
info@vinum.ch, www.vinum.ch
Nicola Montemarano, Directeur d'édition
Raffaella Köhler, Marketing
Eva Pensel, Marketing digital
Miriam Schönenberger, responsable des événements

RÉDACTION
VINUM Rédaction, Thurgauerstrasse 66
Postfach 5961, CH-8050 Zürich
Tél.: +41 (0)44 268 52 60
Fax: +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.ch

Alexandre Truffer, Rédacteur en chef de l'édition francophone de VINUM,
Inès De Boel, Secrétaire de rédaction

SERVICE DES ABONNEMENTS
AVD Goldach AG,
Sulzstrasse 10-12,
9403 Goldach
Tél.: +41 (0)71 844 91 53,
Fax: +41 (0)71 844 93 45
leserservice@vinum.ch

CONCEPTION ET PRODUCTION
Graphisme et mise en page: Philippe Rérat
Photo de couverture: Régis Colombo / www.diapo.ch
Traduction et correction: Hancock Hutton, F-Bordeaux
Photos: Régis Colombo / www.diapo.ch
Responsable de production / distribution:
Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen
produktion@vinum.info

Tous les droits d'édition et droits d'auteur de cette publication sont réservés. Toute reproduction et particulièrement la réimpression, la copie, la copie sur microfilm, l'utilisation et le stockage sur support optique ou électronique sont interdits sauf consentement écrit de la société éditrice. La société éditrice et la rédaction déclinent toute responsabilité pour des manuscrits, photos ou dessins envoyés spontanément. Le contenu de ce magazine a été soigneusement vérifié. Les auteurs, la rédaction et l'édition déclinent néanmoins toute responsabilité quant à d'éventuelles erreurs.





Patrimoine LA RÉSURRECTION DES CAPITES

Constructions plus ou moins complexes implantées au milieu des vignes, les capites du vignoble genevois ont perdu leur fonction première depuis plusieurs décennies.

Faut-il ressusciter ces cabanes à outils pour en faire les joyaux de sentiers œnotouristiques? C'est la question que se posent certains vignerons.

Le plus dynamique des vignerons genevois en est convaincu: «les capites sont des machines à histoires. C'est le support de communication idéal pour parler faune, histoire et patrimoine.» Stéphane Gros modère tout de même son enthousiasme en convenant que: «nous sommes au tout début d'un processus qui va durer de longues années. Lorsqu'un groupe de travail a été créé durant l'été 2019 afin de valoriser ce patrimoine, les vignerons ont répondu présent, ce qui est un début très encourageant. Le premier travail a été de recenser et de géolocaliser ces baraquas disséminés dans les vignes.» Six mois plus tard, les producteurs de Dardagny en avaient retrouvé pas moins de dix-sept sur le territoire de la commune. Stéphane Gros, comme d'autres vignerons des environs, ont déjà commencé à retaper certaines capites. «La population demande à redécouvrir la nature et la faune. Ces petites cahutes étaient surtout utilisées comme abri lors d'un orage, comme endroit pour faire la pause de midi ou comme lieu de stockage des outils. Correctement réhabilitées, elles peuvent avoir de multiples usages», poursuit Stéphane Gros. Quelques exemples? «Elles peuvent servir d'étapes lors d'un rallye gourmand, de support

pour une exposition photo ou de bornes didactiques pour une balade au cœur de la campagne genevoise.» Le vigneron du Mandement rappelle qu'à quelques centaines de mètres aux alentours de sa capite, on peut rencontrer des salamandres, des Chevêches d'Athéna (une petite chouette), des faucons crécerelles, des huppes fasciées (un magnifique oiseau au pelage orangé) et des rhinolophes (un membre de la famille des chauves-souris). Et pour ceux qui préfèrent l'histoire à la biologie, il y a de remarquables bornes frontières disséminées dans tout le vignoble. «L'objectif est double: d'une part, il s'agit de faire entrer les vignerons, ceux qui travaillent vraiment les vignes avec leurs mains, et leur quotidien, dans l'histoire du vignoble. D'autre part, ces capites doivent permettre de remettre la campagne au cœur de la ville. Les gens connaissent désormais les qualités des vins de Genève, mais ils ne savent rien des richesses d'une campagne qui se trouve à quelques kilomètres de chez eux. Or, les Gamaret et les Sauvignon Blanc qu'on boit dans les bars de Carouge ou aux Pâquis ne proviennent pas de cultures hors-sols, ils naissent dans un arrière-pays qui regorge de merveilles à découvrir: la campagne genevoise.»

CAPITES, CES MAISONS DANS LES VIGNES

Les capites du vignoble genevois font partie d'un patrimoine architectural rural relativement mal connu du grand public. Isabelle Roland, historienne et collaboratrice scientifique au Centre d'iconographie genevoise, nous en dit plus sur ces constructions disséminées dans les vignobles romands.



Elles s'appellent guérites en Valais, cabottes en Bourgogne, chibottes en Provence et cadoles dans le Beaujolais. Elles, ce sont les constructions, en général modestes, dans les vignes qui servent d'abri ou de remise à outils. Sur l'arc lémanique, on les appelle capites ou cabinets de vignes. Désaffectées à partir de la deuxième moitié du 20^e siècle, ces constructions ont fait l'objet de plusieurs études au début des années 2000. En Valais, une exposition du Musée de la Vigne et du Vin a donné naissance en 2007 à un livre, «Guérites, Ces cabanes dans les vignes», qui dresse un panorama de l'histoire et de l'évolution de ces bâtiments qui pouvaient remplir plusieurs fonctions: abri à outils, stockage de

produits phytosanitaires, abri pour les travailleurs, lieu d'accueil pour les clients, voire de détente pour les propriétaires des guérites les plus cossues. A Genève, les capites ont eu droit, une année plus tôt, à un petit chapitre dans un ouvrage collectif intitulé «Les maisons rurales du canton de Genève» qu'a dirigé Isabelle Roland. On peut y lire que: «De petits bâtiments s'élèvent ici ou là au milieu des vignes. Plusieurs ont été repérés sur les plans, mais il n'en reste que très peu. Ils servent à entreposer les outils; on peut aussi s'y abriter et s'y alimenter, ou bien s'y reposer. Certains d'entre eux, en particulier les dépendances de maisons de maître, possèdent une pièce à l'étage...» La plus ancienne capite du vignoble genevois, qui se trouve sur la commune de Landecy, est datée de 1773. «Toutes ne sont pas datées, explique Isabelle Roland. Il est donc possible que certaines soient plus anciennes, car j'ai rencontré d'autres capites du 18^e siècle lors de mes recherches.» Inutile cependant d'imaginer des capites médiévales ou remontant à la Renaissance. «Beaucoup de ces constructions ont été réalisées avec des matériaux assez légers et ont simplement disparu au cours du temps», précise l'historienne qui confirme que les bâtiments encore existants aujourd'hui ne représentent qu'une minorité de ce qui existait autrefois et dont les seules traces ne subsistent plus que sur certains plans historiques. «Il faut tout de même admettre, poursuit notre interlocutrice, que beaucoup de capites n'ont pas un grand intérêt architectural. En particulier, celles qui ont été construites après l'arrivée des maladies cryptogamiques de la fin du 19^e siècle et qui servaient à entreposer les produits phytosanitaires. Une fois que les remaniements parcellaires et l'amélioration des chemins d'accès dans les vignes ont rendu ces modestes cabanes inutiles, elles ont assez rapidement disparu.»

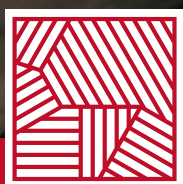
«De petits bâtiments s'élèvent ici et là au milieu des vignes. Plusieurs ont été repérés sur les plans, mais il n'en reste que très peu. Ils servent à entreposer les outils; on peut aussi s'y abriter et s'y alimenter, ou bien s'y reposer. Certains d'entre eux, en particulier les dépendances de maisons de maître, possèdent une pièce à l'étage.»

Caves Ouvertes, c'est samedi!

De nombreux domaines
vous accueillent tous
les samedis dans leurs
caves pour un moment
unique de partage
autour de leurs crus.

Jérémie & Rosette Burgdorfer
Domaine du Paradis, Satigny

Liste des caves ouvertes le samedi
sur geneveterroir.ch



SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

Sélection des Vins de Genève

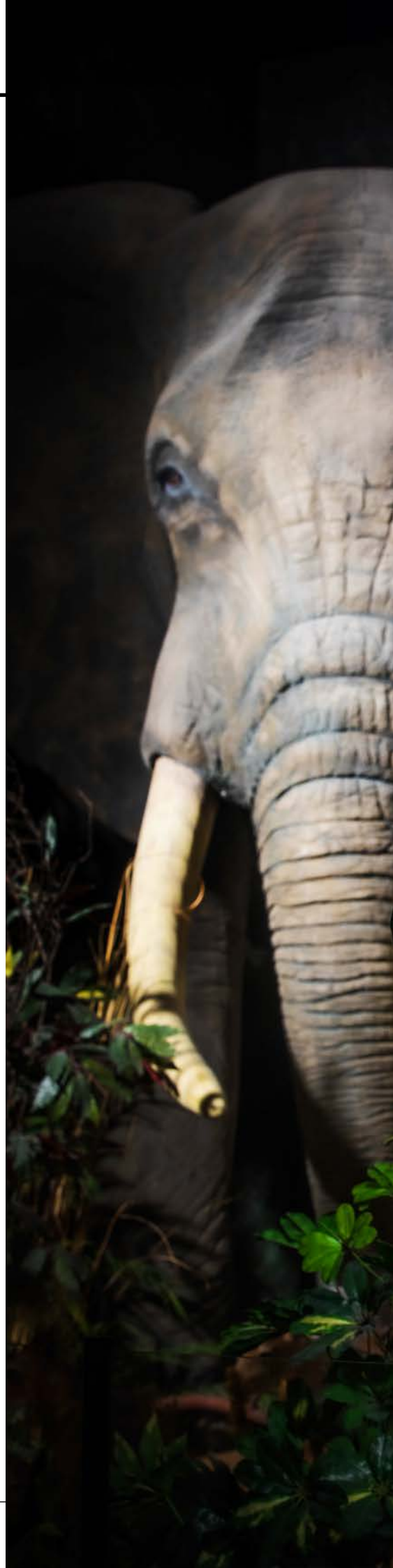
20 ANS DE SUCCÈS

Toujours plus visibles dans les concours nationaux et internationaux, les vigneron·nes du troisième canton viticole helvétique ont développé leur goût de la compétition grâce à la Sélection des Vins de Genève. Lancée en 2001, repensée dix ans plus tard, cette confrontation s'est inscrite dans le paysage culturel de la Cité de Calvin puisque la remise des récompenses, qui a eu lieu au Musée d'histoire naturelle, est désormais retransmise par Léman Bleu, la télévision régionale genevoise.

Encourager la production, la promotion et la consommation de vin de haute qualité. Elever le niveau technique et scientifique des participants. Aider à faire connaître au grand public les caractéristiques et l'importance culturelle des vins de Genève: voilà les objectifs affichés par la Sélection des Vins de Genève. Ce concours, qui fêtait en 2019 son vingtième anniversaire, est devenu un incontournable de l'agenda des professionnels genevois du vin. Cela comprend bien entendu les producteurs, puisque près de soixante d'entre eux ont inscrit 571 vins à cette compétition organisée par la Station cantonale de viticulture et d'œnologie. Cependant, aux vigneron·nes, il convient d'ajouter les cafetiers-restaurateurs, les étudiants de l'Ecole Hôtelière de Genève et les journalistes spécialisés. Chacune de ces corporations regoûte une partie des médailles d'or (récompense attribuée aux 65 crus ayant obtenu

une moyenne égale ou supérieure à 88,5 points) de la confrontation. Les vainqueurs de ces dégustations reçoivent, respectivement, le Renard, le Marcassin et la Fouine. Comme tous les autres trophées - le Sanglier (meilleur pointage du concours), le Milan (meilleur vin effervescent) et les Aigles (meilleure moyenne entre Chasselas et Gamay) - ces sculptures sont des œuvres du célèbre artiste animalier genevois, Robert Hainard. Afin d'assurer une équité parfaite entre les concurrents, la Sélection des Vins de Genève a fait appel, en 2011, à la haute école de Changins. L'analyse de ces spécialistes de la dégustation a montré que la meilleure manière d'éliminer les biais causés par l'ordre de passage des vins ou le charisme de certains jurés consistait à présenter les vins dans une séquence différente pour chaque dégustateur.

www.geneveterroir.ch





Domaine de Beauvent

Mondeuse 2015

Sanglier de bronze 2019

L'homme qui tient la statuette du sanglier, le plus prestigieux des prix de la Sélection des Vins de Genève, c'est Bernard Cruz. Ce jeune retraité de 65 ans a commencé à vinifier en 1979. Après quarante ans à diriger le Domaine de Beauvent, il a laissé les rênes de cette exploitation de 17 hectares à son fils Jérôme. Présenté dans la rubrique «Découverte» du VINUM de décembre 2019, cet ancien économiste expliquait: «avoir travaillé pendant deux ans avec des œnologues freelance. En 2018, j'ai décidé d'engager un œnologue qui ne travaille qu'au domaine. Je recherchais quelqu'un qui faisait du vin par passion et non par filiation». Ce sera Thibault Lefort, un professionnel passionné et talentueux qui semble abonné au Sanglier de bronze. En effet, avant d'être engagé par la famille Cruz, ce natif d'Annecy avait œuvré au Château du Crest, lauréat en 2017 du plus recherché des suidés. «Tout le monde a été surpris, rigole Bernard Cruz, nous y compris en voyant que le Sanglier avait été remporté par une Mondeuse, un rouge à la réputation un peu difficile». Autrefois très répandue sur l'arc lémanique, la Mondeuse Noire - appelée aussi Grosse Syrah (elle possède d'ailleurs un lien de parenté proche avec la Syrah) ou Gros Rouge - a presque disparu du vignoble helvétique pour ne survivre que sur les coteaux savoyards. «J'ai planté cette Mondeuse il y a une dizaine d'années, poursuit Bernard Cruz. Il s'agit d'un cépage tardif qui doit être vendangé le plus tard possible, car il a besoin d'un automne chaud. A ce titre, 2015 était un millésime exceptionnel». Planté en AOC Premier Cru (comme 40% des vignes du Domaine de Beauvent), ce rouge a été élevé en barrique de chêne pendant un an. «Il a ensuite patienté en bouteille le temps qu'il fallait pour qu'il soit à son apogée, précise Jérôme Cruz. Proposer des millésimes prêts à boire était déjà une préoccupation de mon père. Nous avons de la place et la volonté d'offrir à nos clients les meilleurs vins possible, il n'y a donc pas à tergiverser!»

www.domainedebeauvent.ch

Bernard Cruz, un retraité heureux, qui ne rechigne pas à donner un coup de main au domaine.



Julien Ramu, vainqueur du Trophée Tradition, maîtrise aussi bien la vinification des blancs que celle des rouges.

Domaine du Centaure

Chasselas Les Danaïdes 2018
Gamay Romulus 2018
Trophée Tradition

Depuis 2014, le Trophée Tradition est décerné par les Vieux-Grenadiers. La gravure de Robert Hainard représentant un couple d'aigles avec ses petits récompense le domaine qui obtient la meilleure moyenne avec son Chasselas et son Gamay. Le Chasselas Les Danaïdes 2018 et le Gamay Romulus du même millésime «sont deux vins vinifiés de manière assez traditionnelle, ex-

plique Julien Ramu. Le blanc a fait ses deux fermentations et provient de différentes parcelles que nous travaillons. Quant au rouge, là encore, le travail s'est fait en cuve après une macération relativement courte.» Cette récompense - toujours très appréciée des vignerons puisqu'un nombre non négligeable de flacons des lauréats sont commercialisés par l'intermédiaire du restaurant appartenant à cette société patriotique - honore un domaine en pleine réorganisation. Après un CFC de bijoutier-joaillier et un diplôme de gemmologie et diamantaire à Anvers, Julien Ramu est revenu sur le domaine familial en 2005. Aujourd'hui, deux ans après sa reprise officielle de l'entreprise, se pose la question de taille du domaine, du choix des cépages à planter ou replanter et du style à privilégier. «Mon père a fait les vins qu'il aimait,

explique notre interlocuteur. J'entends suivre ses traces et vinifier des crus qui me plaisent!» Et comme Julien Ramu avoue un faible pour les vins d'Italie du Nord, des cépages italiens - avec en tête de liste le Sangiovese - devraient faire leur apparition sur les 18 hectares du vignoble familial. «Nous allons abandonner huit hectares de location. Le domaine vend toute sa production en bouteilles, mais la consommation baisse. Il semble donc plus logique de prendre le chemin de la décroissance en se recentrant sur les vignes qui nous appartiennent afin de se concentrer sur la qualité», précise cet artisan qui confie ne pas se faire d'illusions sur la capacité des politiques à régler les problèmes que connaît aujourd'hui le vignoble helvétique.

www.domaine-du-centaure.ch

Domaine de Miolan

Gamay Les Griottes 2018

Prix de la Presse

Dans l'édition 2019 de ce hors-série, Bertrand Favre expliquait que «le regain d'intérêt pour le Gamay et le Chasselas constitue un juste retour des choses. Il me semble que le manque de maîtrise œnologique est l'une des raisons pour lesquelles ces classiques ont périclité. Si les vignerons du siècle passé avaient eu les connaissances et les moyens technologiques d'aujourd'hui, Chasselas et Gamay n'auraient jamais perdu le

statut de rois du vignoble.» En compagnie de sa femme, Sarah Meylan (qui dirige le Domaine de la Vigne Blanche), il venait alors de s'illustrer au Grand Prix du Vin Suisse 2018. Elle avait remporté la catégorie Gamay du concours national, son Chasselas non-filtré s'était emparé du Prix Bio Suisse. En juin, c'est le Prix de la Presse de la Sélection des Vins de Genève qu'a remporté le Domaine de Miolan avec son Gamay Les Griottes. «Le premier millésime a été mis en bouteille en 1998, rappelle Bertrand Favre. Il avait un goût très marqué de jus de cerise, c'est pourquoi j'ai choisi de l'appeler Les Griottes.» Pour ce producteur qui affiche le logo Bio Suisse sur ses bouteilles et explique travailler en biodynamie, l'effort consenti sur le travail à la vigne commence à payer. «Nous avons commencé à suivre le cahier des charges

de l'agriculture biologique en 2006. Quatorze ans après, les vignes ont trouvé leur équilibre, y compris dans une année très sèche comme 2018.» Avec un taux d'alcool dépassant les quinze degrés, ce Gamay assume cet héritage ensoleillé. «Les Griottes sont très appréciés en restauration. Pour un prix modeste, ce rouge fait preuve d'assez de puissance pour se marier avec une côte de bœuf, tout en restant agréablement sapide.» Ce tour de force qui a conquis les journalistes spécialisés du Prix de la Presse fait la fierté de Bertrand Favre: «c'est un défi de faire la différence avec un Chasselas ou un Gamay, les deux cépages principaux du domaine et du canton, et qui représentent en quelque sorte la base du savoir-faire du vigneron genevois».

www.domainedemiolan.ch



Inspiré par les mystères de la biodynamie, Bertrand Favre illustre ses étiquettes par les phases de la lune.

Domaine des Trois-Etoiles

Aligoté 2018

Prix des élèves de l'Ecole Hôtelière de Genève

«Pour notre première participation à la Sélection des Vins de Genève, nous avons envoyé trois vins. Deux ont obtenu une médaille d'or: l'Aligoté et l'Amprô 2017, notre assemblage de Gamaret et de Garanoir. Celles-ci ont été bien communiquées par l'Opage et par la presse, car nous avons vu des clients venir au domaine avec la brochure éditée par le concours. Sans oublier

le magasin online où l'impact des médailles a aussi été visible», explique Dorian Pajic, le jeune œnologue engagé au début de l'année 2018 par Didier Fischer. L'ancien président du FC Servette a, avec son ami Michel Tuor, racheté ce domaine de dix hectares de vignes à Jean-Charles Crausaz: «C'était un domaine agricole et viticole qui est passé entre les mains de beaucoup de grandes familles genevoises au cours des siècles. Certains des bâtiments, que nous utilisons encore, ont été construits dans la première partie du 18^e siècle, explique Didier Fischer. Nous avons acquis un domaine qui possédait une belle réputation et qui était doté d'un encépagement varié.» La reprise s'est toutefois accompagnée de changements. A la vigne, tout d'abord, puisque les repre-

neurs ont immédiatement opté pour l'agriculture biologique. «Nous sommes en reconversion afin d'obtenir le label bio fédéral», confirme Dorian Pajic. A la cave ensuite: «nous allons restreindre l'assortiment, afin de ne proposer que des vins que l'on aime. Auparavant, la plupart des cépages étaient dédoublés en une version vinifiée en cuve et un cru élevé sous bois», confirme Didier Fischer qui entend aussi proposer des vins finis, qui restent dynamiques jusqu'en fin de bouche. Les dernières modifications concernent l'habillage des vins d'un domaine qui vend tout en bouteille. «Le packaging a changé pour gagner en simplicité et mieux mettre en avant le cépage, précise le nouveau propriétaire. Nous avons aussi opté pour une bouteille élégante qui doit refléter la qualité du travail fait à la vigne et dans la cave.»

trois-etoiles.ch



Didier Fischer (à gauche) et Dorian Pajic affichent de belles ambitions pour le Domaine des Trois-Etoiles.



Florian Barthassat, l'œnologue déterminé du principal acteur de la viticulture genevoise.

Cave de Genève

Esprit de Genève 2017

Prix des cafetiers-restaurateurs

Composé à parts égales de Gamay vinifié en cuve et de Gamaret élevé en fût de chêne, l'Esprit de Genève 2017 de La Cave de Genève était l'un des sept assemblages emblématiques du vignoble du bout du lac à avoir remporté une médaille d'or lors de l'édition 2019 de la Sélection des Vins de Genève. Les professionnels de la restauration chargés de décerner le «Renard de bronze» ont toutefois décidé de privilégier L'Esprit de Genève vinifié par Florian Barthassat. L'œnologue

responsable de l'ancienne coopérative devenue société anonyme qui encave près du tiers de la vendange genevoise explique que «La Cave était un partenaire de l'Esprit de Genève dès son lancement». Il confirme aussi que: «La Cave commercialise quelque 7000 bouteilles d'Esprit par année, ce qui fait de nous l'un des principaux producteurs de cet assemblage rouge.» Selon sa charte d'élaboration, un Esprit de Genève est composé de 50% de Gamay au minimum et de 20% de Gamaret ou de Garanoir au minimum et ne peut accueillir plus de 20% d'un autre cépage rouge. Parcelles sélectionnées et contrôlées, rendement limité, maturité minimale à la vendange, élevage d'une année en barrique font partie du cahier des charges tout comme le taux d'alcool,

l'intensité colorante ou la qualité des tanins. «Nous cherchons à proposer un Esprit de Genève digeste et fruité, plutôt que puissant et boisé, précise Florian Barthassat. 2017 était un beau millésime, équilibré, mûr et fruité. Il a donné des rouges élégants et contraste quelque peu avec le 2018, né d'une année beaucoup plus ensoleillée, qui se révèle plus vineux, plus massif et plus structuré. Bien entendu, le choix des cépages - 60% de Gamay vinifié en cuve, 20% de Gamaret, 10% de Merlot et 10% de Cabernet Franc, tous trois élevés en barrique - joue aussi un rôle. Pour finir, même si le style du 2018 est un peu atypique, il reflète bien le millésime et rencontre un beau succès auprès de nos habitués.»

www.lacavedegenve.ch

Vins doux: doublé genevois

Grand Prix du Vin Suisse 2019

En s'adjugeant les deux premières places parmi les vins affichant plus de huit grammes de sucre résiduel par litre, les vigneron genevois ont créé la sensation lors du Gala des vins suisses à Berne.

Avec le sourire, Thierry Anet rappelle qu'il a appris son métier au Domaine du Mont-d'Or, une entreprise valaisanne reconnue depuis un siècle et demi pour la qualité de ses vins liquoreux. «Notre Gewürztraminer n'a toutefois rien à voir avec les vendanges tardives du Valais, précise le responsable du Domaine de la République et du Canton de Genève. Cette spécialité passerillée sur claies a été créée par mon prédécesseur, Maurice Dupraz. Celui-ci s'est appuyé sur une collaboratrice venue du Jura français qui avait l'expérience des vins de paille.» Récolté à maturité normale pour un vin sec, les raisins de Gewürztraminer sont stockés pendant quatre mois dans un local maintenu à 8° dans lequel fonctionne en continu un déshumidificateur. Une fois que les baies se sont déshydratées, on obtient un vin très sucré (280 grammes de sucre par litre) affichant un taux d'alcool très bas (9°). Les chiffres sont un peu différents - 150 grammes de sucre résiduel par litre et 11° d'alcool - pour l'Elise du Domaine de Chafalet, car la méthode est un peu plus artisanale. «Nous avons déposé les grappes de Sauvignon Blanc, récolté à maturité normale, une à une sur des étagères recouvertes de paille dans une grange ouverte aux quatre vents», explique Mathurin Ramu. «Notre vin doux avait fait des bons résultats dans les concours. Il a gagné une médaille d'or à la Sélection des Vins de Genève et une autre à Mundus Vini, mais la victoire au Grand Prix du Vin Suisse a été une énorme surprise. Et une énorme fierté, car je suis un fan du passerillé du Domaine de l'Etat qu'élabore Thierry Anet depuis des années!» Si le canton de Genève rate de peu le triplé (la Lutine du Domaine de Champvigny était aussi nominée dans la catégorie), les vigneron du bout du lac ont pu toutefois fêter un autre prix spécial. Le Trophée Elisabeth Pasquier, qui récompense le point haut pointage des «découvertes», soit les caves qui n'ont pas été nominées durant les cinq dernières éditions, a récompensé la magnifique performance du Domaine de Chafalet dans la catégorie «vins blancs, rouges et rosés avec plus de huit grammes de sucre résiduel par litre».

www.grandprixduvinsuisse.ch



Le passerillé de Mathurin Ramu, du Domaine de Chafalet, est arrivé premier du GPVS 2019.



Celui de Thierry Anet a été classé deuxième meilleur vin doux suisse en 2019.

Domaine de Champvigny

Champvigny Brut Prix Swiss Wine

La sculpture d'un milan, le rapace le mieux installé sur le territoire helvétique, est offerte par Swiss Wine Promotion au mousseux qui obtient la meilleure note de la Sélection des Vins de Genève. Pour cette édition 2019, cette récompense revient à un brut, élevé en méthode traditionnelle, hors du commun. «A ma connaissance, je suis le seul vigneron de Suisse à faire un effervescent avec du Scheurebe», explique Raymond Meister qui avoue un faible pour les cépages aromatiques. Au nombre des quinze variétés plantées dans ce domaine de 23 hectares, on trouve ainsi du Sauvignon, du Kerner et bien sûr du Scheurebe, un croisement de Riesling avec une variété non spécifiée créé en 1916 dans un centre de recherche allemand. La prise de mousse de cette spécialité artisanale est réalisée par Xavier Chevalley. Indéniablement réussie, cette collaboration rencontre un franc succès dans les dégustations à l'aveugle. Outre le Prix Swiss Wine à la Sélection des Vins de Genève 2019, le Champvigny Brut a été deux fois nominé lors des trois dernières éditions (2017 et 2019) du Grand Prix du Vin Suisse. La réussite de cet effervescent atypique construit sur la fraîcheur et le fruit symbolise à la perfection l'essor que connaît le Domaine de Champvigny. «J'ai commencé à faire du vin dans les années nonante», explique Raymond Meister. Il y a deux ans, j'ai pu engager un second, car l'entreprise connaît une grosse phase de développement. Nous avons démarré des travaux d'agrandissement de la cave afin d'être plus à l'aise dans nos locaux pour développer la part de notre récolte mise sous verre au domaine pour la vente direct.» Une décision sans doute motivée par l'arrivée de la nouvelle génération sur le domaine familiale. Oriane, 21 ans, poursuit actuellement ses études de viticultrice à Marcellin et devrait à terme prendre les rênes du marketing et de la vente. «L'objectif est d'augmenter la vente de bouteilles et de consolider le marché alémanique où nous sommes déjà présents avec un dépôt-vente», concluent nos deux vignerons.

www.champvigny.ch



Société

ESPRIT DE FRATRIE

Ils sont frères et sœurs, mais aussi associés.
Six domaines genevois, où liens du sang et collaboration professionnelle sont intimement mêlés, ont accepté de nous ouvrir leurs portes.

Domaine de la Planta

Jean-David et Frédéric Gaillard travaillent ensemble depuis mai 2019. Présentés dans l'édition 2019 de ce hors-série, les deux frères – des jumeaux, comme cela ne se voit pas forcément – avaient remporté deux prix spéciaux (le Prix de la Presse pour leur Esprit de Genève 2016 et le Prix Swiss Wine pour leur Azimut 2012) lors de la Sélection des Vins de Genève 2018. Ils reprenaient alors les rênes d'un domaine piloté pendant des années par Bernard Bosseu. «Je suis titulaire d'un CFC de caviste et je suis revenu dans l'exploitation en 2015», explique Frédéric en charge de la gestion des vignes. Plutôt tourné vers les travaux de cave, les tâches administratives et la relation avec la clientèle, Jean-David précise que les «responsabilités entre nous ont été bien définies dès le début de notre collaboration. Il n'y a pas eu besoin de repréciser les rôles. De plus, nous continuons à travailler avec Alban Couillaud, notre caviste qui, avec quinze ans de maison, connaît parfaitement le Domaine de la Planta.» Les deux frères ont désormais un nouvel objectif: développer la vente directe sur les marchés. «Nous voulons privilégier des circuits très courts, confirment-ils. Que ce soit à cause des difficultés de circulation ou du manque de temps libre, les gens viennent de moins en moins au domaine. C'est aussi peut-être dû au fait que les cavistes genevois vendent de plus en plus de vin local. Quelle que soit la raison, nous avons donc décidé de réagir et de déplacer le caveau en ville.» Les frères Gaillard dont jeté leur dévolu sur les marchés de Meyrin-Village et de Carouge. Accueillant un public urbain les mercredi et jeudi en début de soirée, ces «after work du terroir» sont fréquentés par des «amateurs qui adorent discuter de vin et de vigne directement avec le vigneron. Certains visiteurs avaient acheté des ceps de vigne au domaine et étaient très contents de nous voir sortir de chez nous pour aller à leur rencontre. C'est aussi très intéressant d'un point de vue commercial, car ce public s'intéresse beaucoup à nos vins haut de gamme. Nos effervescents, par exemple, rencontrent un succès encourageant.»

www.domainedelaplanta.ch

Frédéric (à gauche) et Jean-David Gaillard, les deux frères qui ont repris les rênes du Domaine de la Planta.



Frédéric (à gauche) et Ludovic gèrent le Domaine des Faunes depuis une dizaine d'années.

Domaine des Faunes

Frédéric, né en 1977, et Ludovic, de cinq ans son cadet, ont commencé à travailler sur le domaine familial au milieu des années 2000. «J'ai obtenu un diplôme d'ingénieur en mécanique et travaillé quelque temps dans l'informatique avant de me former à Changins et de revenir sur le domaine en 2005», explique l'aîné des deux frères. Ludovic a lui aussi opté pour la mécanique avant de se tourner vers la viticulture. «En 2009, le décès prématuré de notre père nous a forcé à reprendre les rênes dans des conditions pas faciles, précise-t-il. Aujourd'hui, le domaine totalise vingt hectares de vignes sur lesquelles nous cultivons dix-sept cépages. Cette diversité impose un travail conséquent à la vigne, et une certaine organisation, car chacune de nos variétés évolue à un rythme différent.» Frédéric, qui s'occupe de l'œnologie et de la commercialisation, confirme que la diversification a atteint ses limites: «Muscat et Gewürztraminer étaient autrefois des spécialités très demandées, mais elles sont complètement passées de mode. Qu'ils soient vinifiés en version sèche ou avec du sucre résiduel, ces blancs aromatiques se révèlent désormais très difficiles à vendre». Le domaine, qui commercialise l'essentiel de sa production en bouteilles, doit sans cesse se réinventer afin de conserver une clientèle toujours plus versatile. «La Suisse alémanique était un marché important qui ne cesse de baisser, déplore Frédéric Mistral. Beaucoup de cavistes n'ont tout simplement pas envie de vendre des vins romands. Il y a bien sûr la barrière de la langue, mais aussi le manque de notoriété et les marges moins importantes que sur les vins étrangers. Par chance, le désintérêt Outre-Sarine est compensé par la demande locale. Les restaurants genevois jouent bien le jeu, entre autres, parce qu'il y a une forte attente des consommateurs pour des crus locaux dont ils connaissent, et reconnaissent, la qualité.» Travaillant beaucoup avec la restauration, les frères Mistral conservent cependant une clientèle privée importante. «Là, ce sont les volumes qui ont changé, rigole Frédéric. Mon grand-père n'avait que des cartons de douze, mon père est passé aux cartons de six et nous avons dû faire des emballages spéciaux capables de contenir deux bouteilles».

www.les-faunes.ch

Grâce à leur nouvel espace de travail, Lucie et Maxime Dethurens disposent d'un outil à la mesure de leurs ambitions.



Château de Laconnex

La famille Dethurens vit à Laconnex depuis de nombreuses générations, mais le Château de Laconnex est une entité commerciale récente. «Nous travaillons une centaine d'hectares de grandes cultures et dix hectares de vignes. La vinification et la vente en bouteille ont commencé en 1990», explique Maxime. Agé de 35 ans, celui qui dit «adorer travailler à l'extérieur et vivre au rythme des saisons» a terminé son CFC de viticulteur en 2008. Après des stages en Afrique du Sud et à Genève, Maxime est revenu sur le domaine. Lucie, deux ans de moins, est passée par une école de commerce avant de suivre un cursus d'œnologie à Changins. Des expériences en Argentine, au Canada et en France ont précédé

son arrivée en 2013 sur une entreprise déjà bien développée par son père et son oncle. «Il faut un peu de temps pour prendre conscience de la valeur d'un patrimoine et du fait qu'on peut avoir la chance de participer à cette histoire familiale», avoue-t-elle. Pour la dernière année, Hubert, le papa, est encore présent sur les documents officiels. L'an prochain, il prendra sa retraite et laissera le duo aux commandes d'une entreprise qui regarde l'avenir avec confiance. «Nous venons de terminer la construction d'un nouveau lieu de vinification», explique Maxime. «Les vendanges 2019 se sont déroulées dans un espace encore en construction. C'était une expérience assez sportive, mais nous nous en sommes finalement

bien sortis», rigole Lucie. Le hangar aux allures de cathédrale rurale - «intégralement réalisé par des entreprises des alentours», précise Maxime - est bien entendu complètement équipé pour la vinification. Il abrite aussi un bel espace de dégustation, stratégiquement tourné vers le Salève sur lequel il offre une vue magnifique. «Avant, notre caveau était tout petit et peu pratique, ce qui freinait passablement la vente au domaine, conclut Lucie. Aujourd'hui, nous avons la capacité d'accueillir des privés comme des entreprises de manière adéquate, ce qui va nous permettre de développer une offre œnotouristique plus conséquente.»

www.chateaudelaconnex.ch

Domaine des Esserts

Sylvain et Damien Ramu représentent la huitième génération à cultiver ce domaine qui se compose de 13,5 hectares de vignes et de trente hectares de grandes cultures. «Notre père a toujours dit qu'il ne voulait pas que plus d'un de ses enfants reprenne le domaine, car il craignait les bisbilles entre frères et sœurs», explique Sylvain Ramu qui a fait son CFC de viticulteur à Marcellin avant de revenir sur l'exploitation familiale en 2011. Lorsque Damien, en 2019, émet le souhait de revenir et de s'associer à son frère, il a donc fallu convaincre. «J'ai fait une formation de base dans l'hôtellerie-restauration avant d'entrer dans une école hôtelière. Mon expertise professionnelle est très différente de celle de mon frère. J'ai donc pu convaincre nos parents que nous pouvions collaborer sans nous marcher sur les pieds.» Les deux associés ont pour but de diversifier le domaine en développant l'œnotourisme. «La salle de dégustation a été refaite. Nous avons de la place pour accueillir des groupes. De plus, le petit hameau d'Essertines, ce magnifique exemple d'un coin préservé de la campagne genevoise, ne se trouve qu'à une vingtaine de minutes de bus ou de voiture du centre-ville», précise Damien. «Nos parents ont développé la vente en bouteille. Grâce à notre maman, Réjane, nous sommes très présents sur les marchés, qui représentent notre premier canal de vente, confirme Sylvain. Nous avons noté que proximité et qualité des produits sont des concepts essentiels aujourd'hui. Il nous semble donc important de faire venir les clients jusqu'au domaine afin de leur montrer où, comment et par qui, le vin qu'ils boivent est produit.» Etablir une relation de confiance en élaborant un vin «fait maison» se situe déjà au cœur du concept de team building que le domaine propose aux entreprises. «Nous allons plus loin qu'un simple cours de dégustation, précise Sylvain. Les participants de l'atelier ont l'opportunité de créer leur propre vin en faisant des essais d'assemblage. A la fin, chacun repart avec sa bouteille, unique et personnelle.»

domainedesesserts.ch



Sylvain (debout) et Damien Ramu entendent développer l'œnotourisme au Domaine des Esserts.



Fabian (à gauche), Sandrine et Frédéric:
une fratrie déterminée à la tête de l'un des
plus grands domaines privés de Suisse.



Domaine Les Perrières

Exploitant une centaine d'hectares de vignes, dont une quinzaine en propriété, la famille Rochaix dirige l'un des plus grands domaines privés du pays. «Nos parents ne nous ont pas poussés à travailler dans l'entreprise familiale», explique Sandrine, l'aînée de la fratrie de quatre qui a suivi une formation dans l'horticulture avant de bifurquer dans la viticulture. Elle revient au domaine en 2000, suivie trois ans plus tard par Fabian, qui avait pour sa part tâté de la mécanique dans sa jeunesse. 2018 voit l'arrivée de Frédéric, diplômé de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, qui chapeaute la vente, l'administration et la communication. «Nos parcours assez différents nous ont, au final, doté de compétences assez complémentaires. Chacun possède en quelque sorte son propre dicastère et a pu trouver une place qui lui correspond», explique ce dernier qui précise qu'un autre frère, Emmanuel, réside aujourd'hui au Japon «où il représente le domaine sans pour autant être impliqué au quotidien dans la gestion de l'entreprise». Outre le Pays du Soleil Levant, les vins des Perrières s'exportent en Allemagne, au Royaume-Uni et au Canada. Bien que le reste de la Suisse fasse l'objet d'une politique commerciale volontariste - le domaine est présent dans divers salons sur les deux rives de la Sarine -, Genève et sa campagne demeurent le cœur de cible du domaine. «Les clients recherchent l'authenticité et la tradition. Ils aiment venir au domaine, poursuit Frédéric Rochaix. Notre taille nous permet de rester ouvert six jours par semaine durant les heures de bureau. Ce qui signifie que nous pouvons accueillir des visiteurs de passage aussi bien que des groupes en voyage organisé, un public que nous essayons de développer.» L'autre ambition de la fratrie consiste à produire des vins offrant un excellent rapport qualité-prix. Avec quinze médailles d'or remportées en 2019 dans des concours régionaux, nationaux et internationaux, le contrat semble plutôt rempli.

www.lesperrieres.ch



Domaine des Curiades

S'il est une exploitation familiale, c'est bien le Domaine des Curiades à Lully. Créé en 1909 par Jules Dupraz, il sera transmis à Louis, puis à Pierre. Ce dernier confie l'exploitation viticole à ses deux fils, Jacques et Christophe, tandis que leur sœur Fabienne reçoit le restaurant attenant à la maison familiale. Quatorze hectares de vignes en propriété, onze en location, treize cépages cultivés, vingt-six vins vinifiés et 100% de la production commercialisée en bouteille, les deux frères peuvent être fiers des statistiques de l'exploitation. «Le domaine a été l'un des premiers à vendre son vin en bouteille dans le canton de Genève, précise Xavier qui représente la cinquième génération. Ce qui nous a permis de nous implanter de longue date dans de nombreux restaurants répartis aux quatre coins du canton». Ce diplômé de Changins a commencé par travailler dans l'horlogerie avant de revenir en 2012, s'associer avec son père, son oncle et son frère Antoine. Celui-ci, qui possède un CFC de mécanicien en machine agricole et un brevet fédéral de viticulture travaille dans l'entreprise familiale depuis 2011. Le quatuor devrait également être rejoint par leur cousin lorsque l'heure de la retraite sonnera pour Jacques et Christophe. Confiant de tenir un bon rythme de croisière, Antoine Dupraz considère que leur offre (26 vins) permet «de contenter toutes les demandes». En effet, à côté des monocépages traditionnels, souvent déclinés en version classique vinifiée en cuve et en cuvée de prestige élaborée en barrique, la cave propose des spécialités originales comme le Rosé Prestige, à base de Garanoir, ou la Cuvée des Trois Ours, un «Amarone» genevois né de raisins rouges passerillés puis élevés un an et demi en barrique. Sans oublier bien entendu, l'Authentique et l'Absolu. Le premier est un Gamay élevé en fût de chêne, le second un assemblage à base de 80% de Gamaret qui se bonifie lui aussi dans des tonneaux de 228 litres. Surtout, ces deux «vins naturels» ont en commun de n'avoir jamais reçu la moindre dose de sulfites et d'être mis en bouteilles sans aucune filtration.

www.domaine-des-curiades.ch



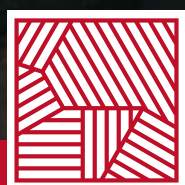
Antoine (à gauche) et Xavier Dupraz: la cinquième génération du Domaine des Curiades.

Caves Ouvertes, c'est samedi!

De nombreux
domaines vous
accueillent tous
les samedis dans
leurs caves pour un
moment unique de
partage autour de
leurs crus.

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

Liste des caves ouvertes le samedi
sur geneveterroir.ch



SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

LE GOÛT DE GENÈVE

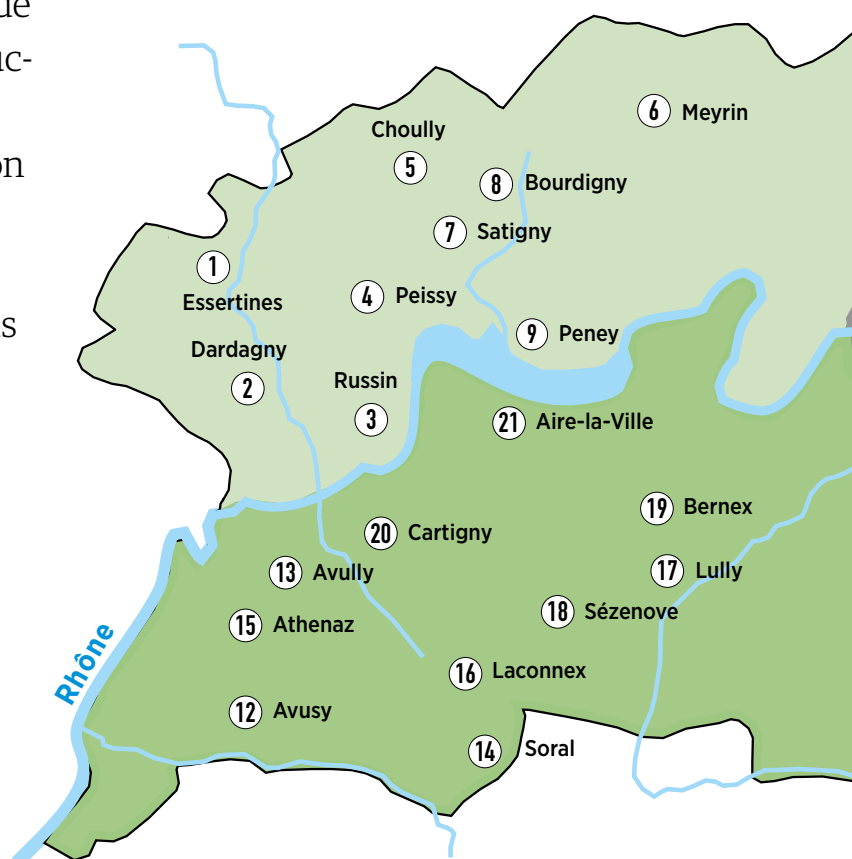
1988

Genève devient le premier canton helvétique à mettre sur pied une appellation d'origine contrôlée. Cette démarche pionnière sera peu à peu reprise par toutes les autres régions viticoles du pays.

La troisième région viticole de Suisse, le canton de Genève, se répartit sur une quarantaine de communes tout autour du Léman. Pour ce guide exclusif, nous avons demandé à tous les producteurs recensés entre Céligny et Hermance de nous envoyer leur coup de cœur, sans limitation de couleur, de type de vin ou de millésime. Pour la sixième année consécutive, la grande majorité des vignerons a joué le jeu, ce qui nous permet de vous présenter, une fois de plus, un panorama quasi exhaustif du meilleur du vignoble genevois.

43%

La proportion actuelle de cépages blancs – qui étaient majoritaires jusqu'en 2003 – dans le vignoble genevois.

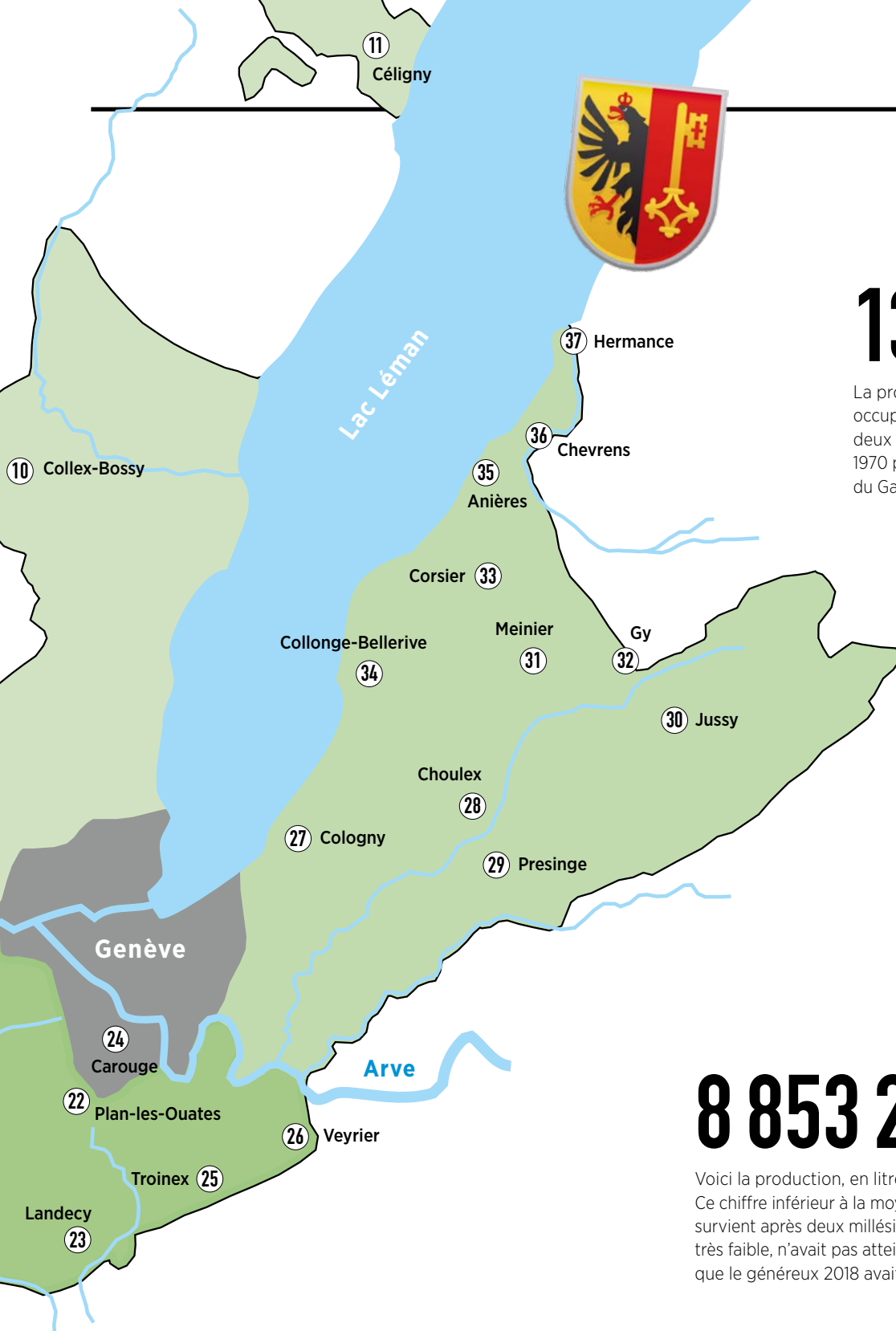


LE VIGNOBLE DE GENÈVE

A Genève, ville et campagne s'entremêlent de manière surprenante. A dix kilomètres à peine du siège de l'ONU et de l'OMC, de bucoliques parchets de Garanoir, de Sauvignon Blanc, de Chardonnay ou de Merlot donnent naissance à des cuvées toujours plus renommées. La proximité des montagnes du Jura et des Préalpes, comme l'influence du lac Léman et du Rhône, donnent naissance à une mosaïque de microclimats. Combinée à une grande hétérogénéité des sols, cette variété a incité les vignerons à diversifier l'encépagement traditionnel basé sur le Gamay et le Chasselas. Dans ce vignoble qui a toujours fait office de pionnier, les vignerons multiplient les essais de nouveaux cépages afin d'offrir à une clientèle cosmopolite une grande diversité de vins originaux et de caractère.

PREMIER VIN DE SUISSE

Alors que la Suisse celtique était habitée par les Helvètes qui ne cultivaient pas la vigne, Genève faisait partie du territoire des Allobroges. Cette peuplade celte a sans doute été la première à élaborer du vin sur le territoire de la Suisse actuelle. Parmi les rares témoignages de leur civilisation figurent un ancêtre de la Syrah et la culture en hutins, un système de conduite de la vigne utilisé des siècles durant dans la région. Les producteurs genevois n'ont jamais perdu leur esprit d'innovation, puisque Genève a été le premier canton helvétique à adopter un système d'appellations d'origine contrôlées en 1988. Cet engagement visionnaire se retrouve aussi dans l'enthousiasme des vignerons pour les variétés nouvelles telles que le Gamaret ou le Divico.



13%

La proportion du vignoble genevois occupée par du Gamaret et du Garanoir, deux cépages créés dans les années 1970 par l'Agroscope de Changins à partir du Gamay et du Reichensteiner Blanc.

22

C'est le nombre d'AOC Premier Cru que reconnaît la législation genevoise. Longtemps peu utilisées, ces AOC sont aujourd'hui de plus en plus mises en avant par certains vignerons.

8 853 200

Voici la production, en litres, des vendanges 2019.

Ce chiffre inférieur à la moyenne des dix dernières années survient après deux millésimes très différents. Le 2017, très faible, n'avait pas atteint les 7 millions de litres tandis que le généreux 2018 avait dépassé les dix millions.

TROIS RÉGIONS, DEUX PAYS

Le vignoble de Genève est délimité par trois frontières naturelles: le lac Léman, le Rhône et l'Arve. Les trois régions qui le composent sont la Rive Droite (qui comprend les anciennes possessions de l'Evêque de Genève connues comme le Mandement), Entre Arve et Rhône et Entre Arve et Lac. A ces 1290 hectares en territoire suisse, il faut ajouter 120 hectares en «zone franche». Ces parcelles travaillées depuis des décennies par des vignerons genevois se situent sur le territoire français mais donnent des vins suisses arborant l'AOC Genève. Ces 1410 hectares se composent surtout de pentes douces facilement mécanisables qui bénéficient d'un bon ensoleillement (1900 heures par an) et d'un niveau de précipitations relativement faible (900 mm par an).

UN ENCÉPAGEMENT MODERNE

Troisième canton viticole de Suisse, Genève a vu son encépagement profondément bouleversé ce dernier quart de siècle. En 2003, les rouges sont devenus majoritaires. Les variétés traditionnelles – Chasselas et Gamay – n'ont pas encore été détrônées du podium malgré une baisse constante de leurs surfaces. Elles ont, d'une part, cédé du terrain à des variétés dites internationales comme le Pinot Noir, le Chardonnay, le Sauvignon Blanc, les Cabernet et le Merlot. D'autre part, les vignerons genevois ont beaucoup investi dans de nouveaux cépages créés en Suisse comme le Gamaret, le Garanoir ou, plus récemment, le Divico. Enfin, certaines spécialités historiques comme l'Altesse, la Mondeuse ou l'Aligoté connaissent un certain regain de popularité.

RIVE DROITE

ESSERTINES ①



**Domaine de Chafalet
Mathurin et Guy Ramu
Le Lancelot 2018**

Robe paille nimbée de reflets brillants, nez fin et précis qui rappelle la pêche de vigne et la mirabelle, attaque fraîche, bouche ample et généreuse tout en restant très équilibrée et finale gourmande distinguent ce Viognier de caractère vinifié avec beaucoup de savoir-faire et d'élégance.

www.domainedechafalet.ch



**Domaine des Esserts
Raymond et Réjane Ramu
Diolinoir 2017**

La robe profonde et dense annonce un rouge puissant et structuré. Au nez, les fruits noirs, la mûre et la cerise surtout, dominant. En bouche, le fruité s'appuie sur un jus gourmand et des tanins bien fondus. La finale équilibrée se révèle aussi persistante que fruitée.

www.domainedesesserts.ch

DARDAGNY ②

**Domaine des Crêts-Malval
Jacques et Roxane Pottu
Tél. + 41 (0) 79 456 19 34**



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

Divico, Syrah et Garanoir ont été élevés en fût de chêne et assemblés dans une cuvée alliant structure et élégance. Arômes de cerise noire, de mûre, de myrtille se mêlent à des notes de poivre blanc et de cardamome. Ce rouge racé va encore s'ennoblir pendant cinq à huit ans.

www.domainedelaplanta.ch



**Domaine Dugerdil
Sophie Dugerdil
IndiGenève 2018**

Vinifié en levures indigènes, ce Gamay drapé dans une robe ébène dévoile un nez où le cassis le dispute à la réglisse. La bouche, d'une remarquable densité, est encadrée par une attaque franche et une finale où l'on retrouve les arômes présents au nez. Atypique, mais très réussi!

www.domaine-dugerdil.ch

**Stéphane Gros
www.stephane-gros.ch**



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

Puissant, racé et intense, ce Merlot né de vignes en AOC Premier Cru est élevé 18 mois en barriques de chêne. Le fruit noir – prune, cerise, sureau, myrtille, mûre et cassis – domine. Les tanins font preuve d'une remarquable finesse tout comme la finale, aussi longue que complexe.

www.domaineleshutins.ch



**Domaine des Faunes
Frédéric et Ludovic Mistral
Sauvignon Blanc 2018**

Des notes de buis, une pointe de bourgeon de cassis, un soupçon de craie: tous les ingrédients d'un Sauvignon Blanc d'une grande typicité sont présents au nez. En bouche, vivacité, fraîcheur, rectitude et longueur complètent le portrait de cette spécialité aromatique de très belle tenue.

www.lesfaunes.ch



**Domaine du Centaure
Julien Ramu
Saturnales 2019**

Ce Kerner de Dardagny dévoile une robe brillante, un nez expressif d'agrumes et de fruits exotiques, une attaque fraîche, une bouche ample dotée d'une belle palette aromatique ainsi qu'une finale souple et persistante portée par la vivacité tonique qui sert de signature à ce vin.

www.domaine-du-centaure.ch



**Clos des Pins
Marc Ramu
Pinot Noir 2018**

Robe rubis dense, nez ouvert de fruits mûrs agrémenté d'une note épicée, attaque franche, bouche puissante où l'on retrouve les arômes de fraise, de cerise, de mûre et de cardamome, attaque gourmande sont les traits distinctifs de ce Pinot ensoleillé élevé un an sous bois.

www.closdespins.ch

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

Domaine de la Donzelle
Bernard Vuagnat
www.closdeladonzelle.ch

RUSSIN ③

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



Domaine des Molards
Michel et Fabien Desbaillets
Chasselas Réserve du Domaine 2018
 Auréolé d'une médaille d'or à la Sélection des Vins de Genève 2018, ce Chasselas gourmand se distingue par sa robe pâle, son nez minéral délicat, sa bouche parfaitement équilibrée dans laquelle papillonnent de distinguées notes de fleurs blanches et de poire.
www.molards.ch

Didier et Nadia Penet
 Tél. +41 (0)22 754 17 21

PEISSY ④



Domaine des Charmes
Bernard, Anne et Olivier Conne
Les Grands Charmes 2018
 Un jus soyeux, des tanins veloutés, des arômes expressifs et précis, une bouche charpentée et ample, une finale délicatement épicée: ce Gamaret élevé en fût de chêne fait déjà preuve de beaucoup de classe même s'il n'atteindra son apogée que dans quelques saisons.
www.domainedescharmes.ch



Domaine des Trois Etoiles
Didier Fischer et Michel Tuor
Viognier 2018

Puissant et très expressif, ce Viognier d'un millésime ensoleillé dévoile une robe paille brillante, un nez intense d'abricot, une bouche remarquablement équilibrée où les arômes de fruits mûrs sont portés par une vivacité maîtrisée qui donne de l'allant et de la longueur à la finale.
www.trois-etoiles.ch



Domaine Grand'Cour
Jean-Pierre Pellegrin
Pellegri noble 2017

Assemblage de Sémillon, Muscat et Gewürztraminer, ce liquoreux à la robe dorée charme par son bouquet avenant et sa bouche remarquablement élégante. En ce qui concerne les arômes, on recense de la gelée de coing, du miel d'acacia, de l'ananas, du raisin et des fines notes de rose.
 Tél. +41 (0)22 753 15 00



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

Alliance de Gamaret et de Garanoir, ce rouge chatoyant se distingue par sa robe violine dense, son nez avenant qui mêle fruits noirs et épices douces, son attaque juteuse, sa bouche charpentée structurée par des tanins fermes et sa finale équilibrée aux accents épicés.
www.lescretets.ch



Cave et Domaine Les Perrières
Famille Rochaix
Gamaret de Peissy 2018

Élevé un an en barrique, ce cru puissant encadré par des tanins soyeux charme par sa robe opaque aux reflets violacés, son aromatique généreuse qui mêle notes de fruits noirs aux arômes épicés et sa finale équilibrée aux accents méridionaux.
www.lesperrieres.ch

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

CHOUILLY ⑤



Clos du Château
Lionel, Nathalie Dugerdil & Famille
Majest 2016

Arborant le logo Bio Suisse, cet assemblage de Merlot, de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc élevé deux ans sous bois charme par sa puissance et sa profondeur. On aime aussi la souplesse de ses tanins et l'expressivité de ses arômes de fruits noirs.
www.closduchateau.ch



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

Cet assemblage de cépages helvétiques et hexagonaux élevé en fût de chêne apparaît à son apogée. Complexité et équilibre sont au rendez-vous. On aime particulièrement l'aromatique qui oscille entre fruits rouges, herbes de Provence, poivre de Tasmanie et notes de sous-bois.
www.abeillesdor.ch



Domaine la Clé de Sol
Daniel Sulliger
Crescendo 2017

Intense et profond, ce Merlot se caractérise par une robe violacée et sombre. Le nez expressif marie la cerise noire, le pruneau, le cassis et la mûre. La bouche, charpentée et délicatement épicée, se termine par une finale puissante aussi expressive que persistante.
www.cledesol.ch

MEYRIN ⑥

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

SATIGNY ⑦



Les Gondettes
Alain Graber, successeur de
Françoise Berguer
Altesse 2016

A son apogée, ce blanc traditionnel de la région se distingue par sa robe claire, son nez ouvert de fleurs des champs et de fruits blancs, sa bouche profonde, ample et soyeuse qui débute par une attaque fruitée et se termine par une finale à la fois généreuse et persistante.

www.lesgondettes.ch



Domaine du Paradis
Jérémie Burgdorfer
Divico 2017

Ce nouveau cépage, naturellement résistant aux maladies de la vigne, convainc par sa robe dense aux reflets violacés, par ses arômes de cerise noire et de mûre, par ses tanins charpentés et par sa densité. Une alliance réussie de puissance et d'élégance!

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

Cet assemblage élevé en fût de chêne vient de vignes en appellation 1^{er} Cru Coteau de Bourdigny. La robe violacée presque opaque précède un nez chaleureux et épicé ainsi qu'une bouche puissante aux accents épicés encadrée par des tanins soyeux.

www.chateaudesbois.ch

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



Florian Ramu
Divico 2018

Un disque pourpre entoure la robe opaque. Des notes de cerise noire et de mûre dominent le nez de fruits noirs. En bouche, des tanins fermes encadrent une matière juteuse. Une finale au fruité intense termine ce vin athlétique qui n'est qu'au début de son évolution.

www.framu.ch



Le Grand Clos
Jean-Michel Novelle
Extra Brut 2016

Elaboré avec du Pinot Noir exclusivement, cet effervescent racé au style minimaliste impressionne par la finesse de sa bulle, l'intensité de sa fraîcheur, la pureté de ses arômes d'agrumes et de fleurs blanches ainsi que par l'élégante vinosité de sa bouche structurée.

www.novelle.wine



Les Vallières
Famille Serex
Deux Louis Réserve Comte Ayrbert 2017

Cet assemblage de Gamaret, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon élevé 18 mois en barrique se distingue par sa robe violacée et sombre, son nez complexe d'intensité moyenne, sa bouche juteuse encadrée par des tanins soyeux et sa finale qui mêle fruits noirs et épices douces.

www.lesvallieres.ch

BOURDIGNY ⑧



Domaine de Champvigny
Raymond Meister
Amphoria 2018

Elevé en amphores, ce Chardonnay dévoile une robe étincelante, un nez expressif qui mêle la pomme fraîche, la poire et une pointe de beurre, ainsi que par une bouche ample qui fait preuve de profondeur, de longueur et d'équilibre. Mention spéciale pour la finale complexe, mais sapide.

www.champvigny.ch

Domaine des Alouettes
Jean-Daniel et 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

Affichant les labels Bio Suisse et Demeter, cet assemblage remarquablement élégant se distingue par sa robe grenat, son nez expressif d'une avenance complexité, son attaque fruitée, sa bouche ample mais équilibrée et sa finale aussi ciselée que persistante.

www.balisiers.ch



Domaine des Pendus
Christian Sossauer
Chardonnay 2018

Elevé en fût de chêne, ce Chardonnay né sur des vignes en 1^{er} Cru possède une robe très claire ainsi qu'un nez expressif qui marie la pomme verte, le beurre frais et la vanille. En bouche, fraîcheur, ampleur et puissance sont encadrées par un élevage maîtrisé.

www.domaine-des-pendus.ch

COLLEX-BOSSY ⑩

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

Château de Collex
Frédéric Probst
www.domaineduchateau.ch

La Vigne à Bossy
Lalage et Jean-Albert Schmid-Cairns
 Tél. + 41 (0)22 774 12 30

CÉLIGNY ⑪



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

Né de vignes de plus de 35 ans, ce Pinot Noir gourmand se caractérise par une robe rubis dense, un nez expressif de framboise, de fraise, de violette et de cerise, une bouche structurée et juteuse encadrée par une attaque fruitée et une finale parsemée d'épices douces.

www.clos-de-celigny.ch



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

Elaboré en méthode traditionnelle, ce Blanc de Blanc Brut à base de Pinot Blanc offre une belle robe dorée, un nez expressif mariant les fruits mûrs à des notes de brioche, une bulle fine, une bouche fraîche tapissée de notes de pâtisserie et une finale sapide.

www.provino.ch/mandry





ENTRE ARVE ET RHÔNE

AVUSY 12

Domaine de Champlong
André Lauper
Tél. + 41 (0)22 756 27 89

AVULLY 13



Domaine de la Printanière
Céline Dugerdil
Cabernet Sauvignon 2018

Elevé en fût de chêne, ce rouge robuste affiche une robe carmin aux reflets violacés, un nez expressif de fruits noirs ainsi qu'une bouche structurée dotée d'une masse tannique conséquente où les notes de mûre et de cassis le disputent aux épices douces.

www.laprintaniere.ch



Domaine du Courtil
Ernest Scherz
Epeisses 2019

Robe dorée, nez expressif de fruits blancs dans lesquelles se terrent quelques fruits exotiques, attaque franche, bouche bien dessinée où l'on retrouve les arômes déjà présents au nez et finale aux accents minéraux composent un Chasselas au caractère bien trempé.

Tél. +41 (0)22 756 28 74

SORAL 14



Domaine de la Mermière
Yves Batardon
Chaud du coin 2018

Ce «jus paysan libre et joyeux issu de vendanges humaines» a remporté une médaille d'or au concours International du Gamay. Les juges ont sans doute plébiscité les arômes croquants de fruits noirs, la bouche soyeuse, les tanins fondus et la finale aussi sapide que fruitée.

www.mermiere.ch



Cave des Chevalières
Sébastien et Eva Dupraz
Petite Arvine 2018

Drapé dans une robe brillante aux reflets dorés, cette spécialité alpine dévoile un nez expressif d'agrumes. On retrouve le citron, le pamplemousse, la bergamote et la lime dans une bouche racée et tendue qui se termine par une finale agréablement fruitée rendue tonique par une fine note saline.

www.cave-des-chevalieres.ch

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

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



Domaine des Lolliets
Raphaël Dunand
Trousseau Lully 2018

Cépage rouge emblématique du Jura français (et du Portugal), ce Trousseau de l'ouest genevois offre une robe grenat, un nez expressif d'herbes aromatiques et de fruits rouges, une bouche tendue structurée par sa vivacité ainsi qu'une finale fraîche et épicée.

www.lolliets.ch

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



Stéphane Dupraz
Pinot Noir 2018

Drapé dans une robe très sombre, ce Pinot Noir aux accents méridionaux se distingue par ses arômes expressif de gelée de cassis, de myrtille, de cannelle, de mûre et de curcuma. En bouche, l'attaque puissante et la finale opulente encadrent un rouge tout en rondeur.

www.sydupraz.ch

ATHENAZ 15



Domaine des Graves
Famille Cadoux
Lusitane 2014

Ce vin muté est un assemblage atypique de cinq cépages portugais cultivés aux abords de l'église d'Avusy. La robe est atramentaire. Le nez puissant de cerise noire et de mûre est parsemé de notes florales et épicées. La bouche opulente convainc par son équilibre et sa longueur.

www.domainedesgraves.ch

LACONNEX 16

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



Château de Laconnex
Dethurens vigneron encaveurs
Merlot 2018

Élevé en fût de chêne, ce Merlot puissant se drapait dans une robe grenat dense. Les arômes de cerise noire et de pruneau sont pailletés de notes épicées. Et ce, aussi bien dans le nez gourmand que dans la bouche structurée et ample que quelques saisons de garde vont encore ennoblir.

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

Le nez expressif de fruits noirs matiné d'épices et la robe sombres aux reflets violacés annoncent la couleur: voici un Gamaret précis, puissant et

profond. Confirmation en bouche où l'on est convaincu par le jus soyeux, le volume majestueux et la souplesse des tanins.

www.bonnettes.ch



Domaine des Curiades
Jacques et Christophe Dupraz
La Cuvées des 3 Ours 2016

Inspiré des Amarones transalpins, cet assemblage élevé en barrique un an et demi charme par l'intensité de sa robe d'ébène, l'opulence de ses arômes de cerise noire, la rondeur de ses tanins, l'ampleur de sa bouche et le velouté de sa finale aussi persistante que luxuriante.

www.curiades.ch

Mermoud Vignerons
www.mermoud.ch



Cave des Oulaines
Daniel Tremblax et famille
Gewürztraminer 2018

Aurolé d'une médaille d'or à la Sélection des Vins de Genève 2019, ce Gewürztraminer d'une remarquable typicité offre un robe dorée, un nez très expressif de rose, une attaque franche, une bouche généreuse et une superbe finale dans laquelle explosent les épices.

www.cave-des-oulaines.ch



Vignoble de l'Etat
Thierry Anet
Gamaret Garanoir 2016

Élevé en fût de chêne, puis en foudre de 1500 litres, cet assemblage raffiné offre de belles notes épicées. Le poivre du Kerala, la cardamome et le curcuma dominant le nez expressif comme la bouche racée et structurée qui se termine par une finale tonique d'une exceptionnelle complexité.

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

Élevé un an en fût de chêne, cet assemblage de Gamay et de Garanoir se distingue par sa robe grenat foncé, son nez généreux de fruits noirs, son attaque fruitée, sa bouche ample encadrée par des tanins soyeux et sa finale gourmande que rendent tonique de légères notes épicées.

www.domainedebeauvent.ch

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



Christian Guyot
Colosse 2016

Non filtré et élevé un an en barrique française puis huit mois en fût de chêne suisse, ce Diolinoir à son apogée convainc par la pureté de son fruit – de la cerise noire, beaucoup et surtout, de la myrtille, un peu, de la mûre, à peine – sa profondeur, sa persistance et son équilibre.

www.vins-guyot.ch

AIRE-LA-VILLE 21

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

Domaine d'Esise
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
 Tél. +41 (0)78 726 77 07

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

CAROUGE ②④



Cave Berthaudin
Le Crêt 4G 2017

Cet assemblage de Gamaret, Gamay et Galotta possède une robe rubis dense, un nez expressif et fruité, une bouche souple où folâtent des notes fruitées agrémentées de quelques touches florales et épicées ainsi qu'une finale gourmande et sapide.

www.berthaudin.ch

TROINEX ②⑤



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

Mariage de Gamaret et de Garanoir élevé en fût de chêne, cette cuvée à la robe grenat possède un nez expressif et épicé, une attaque franche, une bouche équilibrée et puissante encadrée par des tanins fins et une finale fruitée et persistante.

www.maisonforte.ch

VEYRIER ②⑥

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



ENTRE ARVE ET LAC

COLOGNY 27



**Domaine de la Vigne Blanche
Sarah Meylan**

Esprit de Genève 2018

Gamay (50%), Gamaret (30%) et Cabernet Franc (20%) sont élevés en fût de chêne pour donner naissance à un Esprit charpenté et racé qui se distingue par sa robe grenat, son nez qui mêle fruits des bois et notes boisées ainsi que par sa bouche structurée et juteuse.

www.lavigneblanche.ch

CHOULEX 28



**Domaine de Miolan
Bertrand Favre**

Gamaret 2018

Arborant la bannière de Bio Suisse, ce Gamaret intense charme par sa robe dense presque opaque, son nez expressif qui marie fruits et épices douces, ainsi que par sa bouche structurée dans laquelle coule un jus gourmand et fruité encadré par des tanins soyeux.

www.domainedemiolan.ch



**Cave Les Coudrays
Jacques Baudet**

Le Rubis de Genève 2016

Affichant le label Bio Suisse, cet assemblage de Merlot, Gamay, Gamaret et Garanoir possède un nez complexe d'herbes aromatiques, d'épices douces et de fruits rouges ainsi qu'une bouche équilibrée encadrée par des tanins souples.

www.lescoudrays.ch

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

PRESINGE 29

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

JUSSY 30

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



**Château du Crest
J. Meyer & Cie
Divico 2018**

Elevé en barrique, ce rouge structuré et aromatique possède une robe sombre teintée de pourpre, un nez expressif de gelée de myrtille et de baies des bois, une attaque franche, une bouche charpentée, des tanins fins et une finale exubérante délicatement épicée.

www.domaineducrest.ch

MEINIER 31

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

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

**Ferme Jacquet
Marc Jacquet
www.ferme-jacquet.ch**

GY 32

**Cave de la Chena
Daniel Fonjallaz
www.cavedelachena.ch**

**Clos de la Zone
Robin et Valentin Vidonne
www.closdelazone.ch**



Domaine du Chambet
Fonjallaz Gérald & Anthony
Marselan 2018

En reconversion Bio Suisse, ce Marselan (un croisement de Cabernet Sauvignon et de Grenache) élevé en fût dévoile une robe violacée très sombre, un nez expressif de fruits noirs et une bouche volumineuse encadrée par des tanins souples que termine une finale opulente.

www.chambet.ch

CORSIER 33

Yves Kohli
Tél. +41 (0)79 474 29 92

ANIÈRES 34



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

Nous avons été charmés par la robe brillante aux reflets dorés ainsi que par les arômes muscatés typés. L'aromatique puissante emplit le nez expressif comme la bouche équilibrée qui débute par une attaque franche et se termine par une finale sapide d'une remarquable persistance.

www.lacotedor.ch



Domaine des Ménades
Alain Jacquier
Les Thyrses 2018

Gamaret et Garanoir s'allient ici pour donner naissance à une cuvée dense et profonde qui convainc par l'intensité de sa robe, l'expressivité de son nez et la gourmandise de sa bouche qui affiche de l'attaque franche à la finale persistante un fruité expressif et tonique.

www.domainedesmenades.ch



Domaine Les Parcelles
Laurent et Véronique Villard
Altesse 2018

Drapé dans une robe délicatement dorée, cette Altesse racée convainc par son nez avenant de fruits blancs parsemé de notes florales. Elle charme aussi par sa bouche équilibrée et gourmande encadrée par une attaque fraîche et une finale complexe aux accents minéraux.

www.lesparcelles.ch



Domaine Villard & Fils
Philippe Villard
Gamaret 2018

Né dans un millésime très ensoleillé, ce Gamaret élevé en fût de chêne charme par sa bouche juteuse enchâssée dans des tanins soyeux, mais aussi par ses arômes gourmands de fruits des bois délicatement ornés de notes épicées. Une belle réussite vinifiée avec beaucoup de précision.

www.vins-villard.ch

CHEVRENS 36

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

HERMANCE 37

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



Domaine des Dix Vins
Raphaël Piuze
Cabernet Franc 2016

Robe d'un grenat plutôt clair, nez précis de fruits des bois mâtiné de notes d'herbes aromatiques, attaque fraîche, bouche ciselée encadrée par des tanins fins et de délicates notes d'élevage et finale fruitée constituent les traits distinctifs de ce rouge élégant et racé.

Tél. +41 (0)22 751 18 35

Vinifiant près d'un tiers de la vendange genevoise, la coopérative cantonale a changé plusieurs fois de nom. En 1948, la société Vin Union est créée pour commercialiser la récolte de la Cave de la Souche et la Cave du Mandement de Satigny. Dans la décennie 1970-1980, elle encave 80% de la récolte. Après des années 1990 difficiles, Satigny voit naître la Cave de Genève, une société anonyme qui a repris son rôle de locomotive du vignoble.

LES VIGNERONS DE LA CAVE DE GENÈVE

Les producteurs ci-dessous confient leur raisin à la Cave de Genève et commercialisent les bouteilles vinifiées par l'entreprise.

Dardagny

Claire Belleaux

Tél. +41 (0)22 754 15 33

Russin

Denis Girardet

Tél. +41 (0)22 754 10 39

Ludovic et Didier Penet

Tél. +41 (0)22 754 17 21

Laurence Pittet-Duez

Tél. +41 (0)22 754 12 37

Eric Porchet

Tél. +41 (0)22 754 13 39

Meyrin

Patrick et Julien Abbé

Tél. +41 (0)22 341 14 64

Francis Grunder

Tél. +41 (0)22 782 57 07

Satigny

Nicolas Bonnet

Tél. +41 (0)22 753 06 65

Daniel et Jacques Dugerdil

Tél. +41 (0)22 753 40 40

Marc Penet

Tél. +41 (0)22 753 17 83

Guy Revaclier

Tél. +41 (0)22 753 11 05

Bourdigny

Anne Revaclier

Tél. +41 (0)22 753 12 48

Baptiste et Michel Roset

Tél. +41 (0)22 753 14 52

Bernard et Laurent Vulliez

Tél. +41 (0)22 753 10 85

Collex-Bossy

Claude Mercier

Tél. +41 (0)22 774 15 06

Jacques Mermillod

Tél. +41 (0)22 774 34 12

Soral

Samuel Battiaz

Tél. +41 (0)22 756 14 15

Lionel Thévenoz

Tél. +41 (0)22 756 12 00

Henri-Pierre Dupraz

Tél. +41 (0)22 756 26 02

Laconnex

Samuel Läng et Fils

Tél. +41 (0)22 756 18 37

Bernex

Patrick et Alain Duvernay

gegedudu@bluewin.ch

Cartigny

Raymond et Léonie

Cocquio

Tél. +41 (0)22 756 19 14

Aire-La-Ville

Christophe Bosson

Tél. +41 (0)22 757 61 09

Choulex

Jean Rivollet

Tél. +41 (0)78 607 81 94

Presinge

Jean-Marie Chappuis

Tél. +41 (0)22 759 11 39

Jussy

Patrick et Deborah

Wegmüller

wegmuller.p@bluewin.ch

Meinier

Grégory Favre

Tél. +41 (0)22 759 18 56

Sébastien Favre

Tél. +41 (0)22 752 11 12

Collonge-Bellerive

Christine Pilet-Falquet

Tél. +41 (0)22 752 12 01

SÉLECTION DE LA CAVE DE GENÈVE



Baccarat

Ce blanc de blancs à base de Chardonnay fait partie des classiques du vignoble genevois. Vinifié avec beaucoup de maîtrise, ce brut à la robe nimbée de reflets dorés dévoile un nez délicat de fruits blancs et de fleurs de la même couleur. En bouche, une bulle vive mais fine soutient des arômes de pomme fraîche et de poire mûre. Une finale sapide et avenante termine cet effervescent élégant.



Trésor Sauvignon Blanc 2018

Intense, resplendissant de vivacité et d'une typicité affirmée, ce blanc aromatique se distingue

par sa robe brillante, son nez expressif qui mêle le litchi, l'ananas frais, le pamplemousse à quelques notes de buis ainsi que par sa bouche généreuse soutenue par une vivacité maîtrisée qui court de l'attaque toute en fraîcheur à la finale ample et fruitée.



Infini 2018

Cet assemblage de Chardonnay, de Viognier et de Sauvignon Blanc élevés en fût de chêne convainc par sa robe brillante et profonde, son nez frais où les notes d'agrumes et de fruits blancs se matissent d'une pointe de vanille. Puissance, ampleur et profondeur constituent les mots-clés d'une bouche délicatement épicée et parfaitement équilibrée.



Pinot Noir Clémence 2018

Fraise, framboise, raisinet et groseilles dominent un nez gourmand où se détectent aussi des notes de curcuma et de cardamome. La bouche de ce Pinot Noir tout en puissance est encadrée par des tanins encore jeunes. Elle se termine par une finale rendue tonique par une note d'amertume aux accents minéraux.



Gamaret Cœur de Clémence 2017

Drapé dans une robe sombre teintée de reflets violacés, ce Gamaret élevé en fûts se distingue par son nez généreux d'épices douces et de fruits des bois. Les notes de myrtille, de mûre, de cassis et de framboise se mêlent à des arômes de poivre du Kerala et de cardamome dans une bouche équilibrée encadrée par des tanins d'une belle finesse.



GENÈVE

Ces cartons ont été composés en tenant compte des régions et des assemblages, afin de démontrer les différentes personnalités et la diversité des Esprit de Genève.

Carton A (6x75 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 au lieu de 132 francs (TVA incluse)

Carton B (7x75 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 au lieu de 158 francs (TVA incluse)

Commande (le prix inclut la livraison) sur le site: www.geneveterroir.ch/esprit-de-geneve/acheter-en-ligne



Gastronomie

CUVÉES DE CHEFS

Nées de la collaboration entre des cuisiniers exigeants et des vignerons talentueux, exclusives et destinées à magnifier des accords mets et vins: voici les cuvées des chefs. Que ce soit dans des cafés traditionnels, des bistrots urbains ou des restaurants étoilés, elles ont en commun la passion et la complicité de leurs géniteurs.

Avec ses deux étoiles Michelin et son 19/20, le Domaine de Châteauevieux fait partie des hauts lieux de la gastronomie du canton de Genève depuis plusieurs décennies. Pour cet article, Philippe Chevrier, son chef emblématique nous a pourtant reçu au Patio. La carte des vins de cet établissement de Rive, l'un des cinq qu'il gère dans la cité de Calvin, propose bien entendu plusieurs références de la gamme «Les vins de Philippe Chevrier». Pour comprendre la genèse de ces cuvées de prestige élaborées par la Cave de Genève, il faut revenir une quinzaine d'années en arrière. «J'aimais beaucoup les vins de Nicolas Bonnet, mais comme sa production était extrêmement limitée, il m'a proposé de collaborer avec les sociétaires de La Cave de Genève. Ceux-ci ont accepté que leurs meilleures parcelles soient réservées pour les six vins, trois blancs et trois rouges, de notre gamme, explique le chef genevois. En clair, ces cuvées naissent de raisins récoltés selon un cahier des charges très strict sur les plus beaux terroirs du vignoble cantonal. Ils sont ensuite vinifiés par l'équipe de Florian Barthassat. Personnellement, je ne me mêle de rien, à part peut-être du panier pique-nique des vendangeurs. En tant que cuisinier, je ne voudrais pas que quelqu'un d'autre choisisse mes produits. Je laisse donc travailler ces deux grands professionnels et me contente d'apprécier, et de faire découvrir, les magnifiques cuvées auxquelles ils donnent naissance.»

www.cavedegeneve.ch



Domaine de Châteauevieux à Peney-Dessus

La cave: Cave de Genève

Le vin: Gamaret Les vins de Philippe Chevrier

Cuvée produite depuis: 2005

L'étiquette de ce 2018 élevé en fût de chêne indique: «élaboré par Nicolas Bonnet vinifié et mis en bouteille par la Cave de Genève». Ce partenariat donne naissance à un rouge puissant encadré par des tanins soyeux. La robe violacée très sombre impressionne. Le nez délicat qui mêle de fines notes épicées à des arômes précis de fruits des bois interpelle. La bouche, juteuse et profonde, qui débute par une attaque franche pour se conclure par une finale aussi complexe que persistante, convainc.

www.chateauevieux.ch

Chez Philippe à Genève

La cave: Domaine du Paradis

Le vin: #

Cuvée produite depuis: 2010

Sélectionnée pour le chef Philippe Chevrier, cette cuvée «hashtag» est un Cabernet Franc du millésime 2013 élevé un an en barrique. A son apogée, ce rouge racé offre une robe dense teintée de reflets violacés et tuilés. Au nez, les herbes aromatiques se mêlent à des notes de fruits noirs, d'épices et de cuir. La bouche qui se démarque par sa complexité et sa profondeur débute par une finale franche et se termine par une finale racée, persistante et polymorphe.

www.chezphilippe.ch





Cercle de la Terrasse à Genève

La cave: Domaine des Dix Vins

Le vin: Cuvée du Cercle de la Terrasse

Cuvée produite depuis: 2019

Robe rubis dense, nez expressif où les fruits rouges frais tels que la fraise, la framboise et le raisinet cohabitent avec des notes de violette et de romarin, attaque fruitée et souple, bouche élégante d'un remarquable équilibre et finale rectiligne d'une agréable persistance composent une cuvée (millésime 2016) à la fois gourmande et raffinée. Ayant atteint son apogée aujourd'hui déjà, elle devrait s'y maintenir encore pendant trois à cinq ans.

+41 22 310 36 54



Buvette des Bains des Pâquis à Genève

La cave: Domaine Les Hutins et Clos des Pins

Le vin: Rosé d'Emilienne

Cuvée produite depuis: 2019

Un Blanc des Bains (Chasselas 80% et Pinot Gris 20%) et un Rouge des Bains (80% de Gamay, le solde de Gamaret) commercialisés en désirées de 50 cl composent un trio gourmand. Drapé dans une robe saumonée, ce Rosé d'Emilienne possède un nez racé de baies des bois. On retrouve les notes de framboise, groseille, fraise, mûre et cerise dans la bouche structurée et bien équilibrée qui se termine par une finale d'une impressionnante longueur.

www.bains-des-paquis.ch



Le Lexique à Genève

La cave: Cave Les Crêtets

Le vin: Le Lexique #3

Cuvée produite depuis: 2017

Né d'une collaboration entre le chef Cyril Montanier et Philippe Plan, ce Chardonnay de Peissy du millésime 2018 est fermenté avec des levures naturelles avant d'être élevé sur lies ainsi qu'en fût de chêne. On aime sa robe pâle et brillante, son nez précis et gourmand où les fruits du verger le disputent aux notes de vanille et de pâtisserie, son attaque fruitée, sa bouche volumineuse encadrée par un élevage précis et sa finale généreuse qui fait preuve d'une belle intensité.

www.lelexique.ch



Crown Plaza à Genève

La cave: Domaine Dugerdil

Le vin: Chardonnay 2018

Cuvée produite depuis: 2015

Cette cuvée exclusive et limitée est élevée en fût de chêne par Sophie Dugerdil. La robe incroyablement dorée contraste avec le nez raffiné et retenu où transparaissent quelques notes élégantes de fruits jaunes et d'épices douces. En bouche, on est charmé par l'élégance de ce monument de finesse qui débute par une attaque franche et se termine par une finale aussi complexe que persistante où pétillent de fines notes minérales, fruitées et épicées.

www.crownplaza.com



Restaurant L'Odéon à Genève

La cave: Domaine de Beauvent
Le vin: Cuvée du Patron
Cuvée produite depuis: 2019

Ce rouge d'allure girondine est un assemblage de Cabernet Sauvignon et de Merlot. La robe grenat très sombre ainsi que le nez expressif de pruneau, de mûre, de myrtille et de cerise annoncent une cuvée puissante. Cette impression se confirme avec une bouche généreuse, voire opulente, encadrée par des tanins souples mais nombreux. En finale, des notes expressives de cacao et d'épices douces (curcuma et cardamome surtout) dominent pour l'heure les arômes de fruits noirs.

www.odeongeneve.ch

Restaurant Les Curiades à Bernex

La cave: Domaine des Curiades
Le vin: Cuvée Eugénie
Cuvée produite depuis: 2011

Assemblage de Savagnin Blanc, de Chardonnay et de Sauvignon Blanc, ce blanc racé du millésime 2017 possède une très belle robe dorée. Le nez expressif rappelle les agrumes et les fruits exotiques. La bouche tonique est soutenue par une belle acidité. Elle se distingue par son volume et son fruité ainsi que par la persistance et la profondeur de sa finale. A noter que la collaboration, qui existe depuis 1909, a aussi donné naissance à la Cuvée Jules, un assemblage rouge à base de Gamaret, Merlot et Cabernet Franc.

www.restaurantlescuriades.ch



Restaurant Le Vallon à Conches

La cave: Domaine de Beauvent
Le vin: Le Vallon Blanc
Cuvée produite depuis: 2012

Ce Pinot Blanc, sélectionné par l'équipe du Vallon, possède un alter ego rouge composé de Gamaret, de Garanoir et de Syrah. Dans un millésime 2018 très ensoleillé, cette spécialité délicate présente une robe pâle mais brillante, un nez de fruits blancs dans lequel dominent la poire et la pêche de vigne, une attaque franche, une bouche équilibrée et profonde qui se termine par une finale sapide où de fines notes minérales sont disséminées au milieu des arômes de poire Williams.

www.restaurant-vallon.ch



Le Lion d'Or à Carouge

La cave: Cave des Chevalières
Le vin: Cuvée le Bistrot N°2
Cuvée produite depuis: 2018

Cet assemblage de Chardonnay avec une touche de Muscat (20%) fait la paire avec un rouge composé de Merlot et de Garanoir à parts égales. Notre blanc offre une robe paille teintée de reflets brillants, un nez de fruits blancs, d'agrumes et de notes de pâtisserie, ainsi qu'une bouche généreuse et structurée. Celle-ci débute par une attaque fruitée et se termine par une finale ample et persistante où les fruits du verger se marient à des notes muscatées et épicées d'une belle intensité.

www.leliondord.lebistrot.ch



Chez le Docteur à Laconnex

La cave: Château de Laconnex
Le vin: Cuvée médicale de Chez le Docteur
Cuvée produite depuis: 2005

Gamay et Garanoir ont été assemblés par la famille Dethurens afin de créer ce rouge sapide et plaisant arborant une étiquette résolument «vintage». Le premier apporte du fruit, du croquant, de la fraîcheur. Le second confère de la structure, des tanins et des notes épicées. Le tout se distingue par sa robe carmin, son nez de fruits des bois mêlé d'une pointe de violette et sa bouche juteuse tout en fraîcheur.

+41 22 756 24 80

Café Zinette à Lancy

La cave: Cave des Chevalières
Le vin: Zinette
Cuvée produite depuis: 2010

60% de Pinot Noir accompagné de Merlot et de Garanoir à parts égales: voici la carte d'identité de cette cuvée gourmande aux tanins souples. Dans un millésime ensoleillé comme 2018, elle offre une robe rubis dense, un nez chaleureux de fruits rouges écrasés et de baies noires, une attaque fruitée, une bouche ample et juteuse, ainsi qu'une finale équilibrée où papillonnent des arômes intenses de cerise, de groseille, de myrtille et de poivre blanc.

www.cafezinette.ch



Don Pedro 1951 à Meyrin

La cave: Cave Les Crêtets
Le vin: Don Pedro
Cuvée produite depuis: 2017

Ce Merlot expressif et profond du millésime 2018 se caractérise par sa robe dense et violacée, son nez chaleureux qui mêle la cerise, la mûre, le pruneau et une pointe de cardamome ainsi que par sa bouche puissante dans laquelle un fruit mûr et cohérent avec celui rencontré au bouquet est encadré par des tanins souples. Ajoutez une finale ample et généreuse et vous aurez le portrait d'une cuvée ensoleillée dotée d'un accent méridional prononcé et assumé.

www.donpedro1951.ch



Plage du Reposeur à Prégny-Chambésy

La cave: Domaine de la Côte d'Or
Le vin: Cuvée du Reposeur
Cuvée produite depuis: 2016

Cet assemblage blanc du millésime 2016 charme par sa robe brillante nimbée de reflets dorés. Elle convainc aussi grâce à son nez expressif de pamplemousse, de buis, de fleur de sureau, de poire et de pomme fraîche. L'alliance de Sauvignon Blanc, de Pinot Blanc et de Pinot Gris fait montre d'un volume remarquable équilibré par une vivacité maîtrisée. Il se conclut par une finale sapide et fraîche d'une belle longueur.

+41 22 732 42 65





Café Fontaine à Soral

La cave: Domaine des Lolliets
Le vin: Réserve du Café Fontaine
Cuvée produite depuis: 2009

Sélectionné par Philippe Lehmann et élaboré par Raphaël Dunand, cet assemblage de Gamay, de Syrah et de Merlot est proposé à son apogée. Le millésime 2016 offre ainsi une robe violacée et brillante, un nez expressif de fruits rouges mûrs et d'herbes aromatiques, une attaque souple, une bouche structurée et juteuse dans laquelle les baies des bois et le romarin sont rejoints par des notes épicées ainsi qu'une finale équilibrée, sapide et persistante.

www.cafefontaine.ch



Le Pointu à Lausanne

La cave: Domaine Les Perrières
Le vin: La Cuvée du Pointu
Cuvée produite depuis: 2017

Conseillé avec les poissons, les mets asiatiques, les viandes blanches et la cuisine estivale, ce Rosé de Gamay se drape dans une superbe robe saumonée. Les notes de fruits rouges frais, comme la fraise, le raisinet et la framboise, emplissent un nez intense et gourmand. Une attaque toute en fraîcheur annonce une bouche équilibrée où l'on retrouve les arômes fruités et précis du bouquet. Une finale sapide clôt de manière avenante ce rosé très avenant vinifié avec beaucoup de savoir-faire et de précision.

www.le-pointu.ch

Auberge Communale de Thônex

La cave: Château du Crest
Le vin: Ô
Cuvée produite depuis: 2013

Ce rosé élaboré avec des raisins de Pinot Noir et de Gamay classés en AOC 1^{er} Cru se caractérise par sa robe saumonée délicate. Son nez expressif offre des arômes de fraise, de framboise et de raisinet, mais aussi des notes de violette et de chèvrefeuille. La bouche, fraîche et fruitée, débute par une attaque gourmande et se termine par une finale ciselée où les fruits rouges frais s'en donnent à cœur joie.

www.aubergedethonex.ch



Café Restaurant de L'Aviation à Vernier

La cave: Clos du Château
Le vin: Cuvée de l'Aviation
Cuvée produite depuis: 2015

Arborant le logo Bio Suisse Reconversion, cet assemblage de Gamaret et de Garanoir du millésime 2017 élevé douze mois en fût de chêne arbore une belle robe violacée teintée de reflets carmin. La cerise, la prune, le cassis et la myrtille s'associent à de délicates notes poivrées afin de former un nez avenant. En bouche, cette aromatique expressive s'appuie sur une structure racée et des tanins encore perceptibles. La finale, à dominante fruitée, offre une belle fraîcheur.

laviation.ch





GRANDS ÉVÉNEMENTS ET VINS GENEVOIS



Photo: Régis Colombo/diapo.ch

Avec le Bol d'Or ou l'Open de Genève, le Concours Hippique International de Genève fait partie des nombreuses manifestations d'envergure qui travaillent depuis plusieurs années avec les vins et les produits du terroir genevois. Sa directrice, Sophie Mottu Morel, nous parle du partenariat entre les vins de Genève et l'une des compétitions équestres les plus importantes du monde.

Pour cette cavalière qui a toujours baigné dans le monde du cheval, le lien entre univers équestre et terroir semble être une évidence. «La richesse de ce sport réside dans sa capacité à marier des milieux très différents. Il y a évidemment beaucoup de paillettes dans les compétitions internationales. Toutefois, le cheval demeure un animal de ferme, élevé à la campagne, soigné par des gens de la terre. Le partenariat avec l'Office pour la Promotion des produits agricole de Genève a été très simple à mettre en place. Il a suffi d'un dîner avec Denis Beausoleil pour en fixer les grandes lignes», explique Sophie Mottu Morel. Une fois son diplôme en poche, cette géographe spécialiste du management urbain a travaillé pendant deux ans dans le comité d'organisation des Fêtes de Genève. Elle est rapidement remarquée par Pierre Genecand, alors à la tête du Concours Hippique International de Genève. Celui-ci lui propose de prendre sa succession. Ce sera chose faite en janvier 2004, alors qu'elle n'a que 29 ans. Seize ans plus tard, cette compétition, qui dispose d'un budget de 8 millions de francs, fêtera son 60^e anniversaire. Les défis ont été nombreux, puisque la compétition a quitté le circuit de la Coupe du monde en 2013 pour fonder, avec les épreuves d'Aix-la-Chapelle (Allemagne), de Calgary (Canada) et de Bois-le-Duc (Pays-Bas), le Grand Chelem du saut d'obstacles. «Nous sommes aujourd'hui six employés à temps partiel travaillant toute l'année pour mettre sur pied un événement doté de 2,4 millions de francs de dotation, couvert par trente chaînes de télévision du monde entier. Durant les quatre jours que dure l'événement, nous pouvons compter sur l'aide de près de sept cents bénévoles», précise Sophie Mottu Morel, qui ajoute que le public n'est pas composé que de cavaliers aguerris: «le jeudi, nous accueillons entre 600 et 800 enfants d'écoles privées et publiques

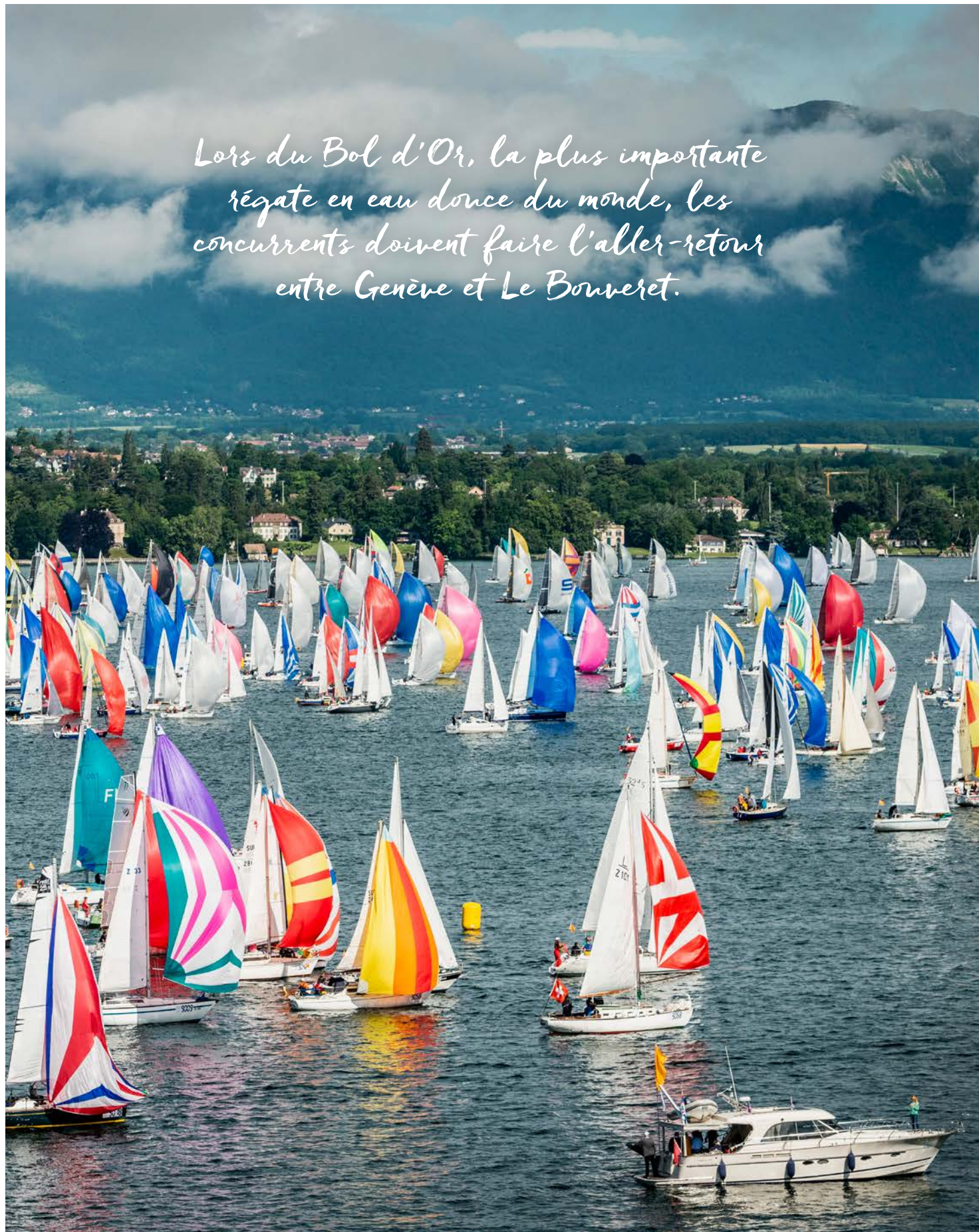


Sophie Mottu Morel,
directrice du CHIG

du canton afin de leur faire connaître le monde du cheval, ainsi que ses métiers». Bien entendu, la majorité des quarante et quelque milles visiteurs qui arpentent les allées de Palexpo début décembre sont des amoureux de la plus noble conquête de l'homme. Venus de toute la Suisse et des quatre coins de l'Europe, ces passionnés d'équitation peuvent aussi faire connaissance avec le terroir grâce à un stand d'exposition des vins et des produits du terroir genevois. «Dans toute l'enceinte du CHIG et ses divers bars et restaurants (VIP et publics), les vins genevois sont mis en avant», conclut Sophie Mottu Morel.

www.chi-geneve.ch

*Lors du Bol d'Or, la plus importante
régate en eau douce du monde, les
concurrents doivent faire l'aller-retour
entre Genève et Le Bourvet.*



Les partenariats sportifs des vins de Genève

Les vins de Genève participent à de nombreux événements sportifs, mais aussi culturels et associatifs. Dans l'impossibilité de tous les citer, nous avons choisi de vous présenter dans ce dossier trois des plus importants partenariats conclu par l'Opague et le label GRTA. Outre le Concours Hippique International de Genève, les produits solides et liquides du terroir occupent une place de choix lors de deux événements qui attirent une clientèle diverse et passionnée: le Bol d'Or et l'Open de tennis de Genève.



Bol d'Or Mirabaud

En juin, le Lac Léman assiste à la plus importante régate en bassin fermé du monde. Créée en 1939 sous le nom de «Tour du Lac des Faces Pâles», cette compétition a vu s'affronter 26 participants pour sa première édition. Dix ans plus tard, la Société Nautique de Genève reprend la manifestation qui devient le Bol d'Or. Après plus de 80 éditions, les Gamaret de Soral et les Chas-selas de Dardagny sont les témoins privilégiés d'un départ qui a vu près de 470 voiliers s'affronter en 2019. Ils accueillent aussi les courageux navigateurs - beaucoup moins nombreux, il est vrai, puisque l'an passé, moins de 200 bateaux ont pu rejoindre l'arrivée dans les temps - qui parviennent à faire l'aller-retour entre Genève et Le Bouveret (123 kilomètres).

www.boldormirabaud.ch

Geneva Open

Ce tournoi de tennis professionnel masculin qui compte pour le circuit ATP se déroule à quelques encablures du fameux Jet d'eau, dans le Parc des Eaux-Vives. Offrant un demi-million de francs de récompenses, cette compétition sur terre battue est le plus important événement tennistique de Suisse romande. Depuis trois ans, cette manifestation organisée par le Tennis Club de Genève collabore avec le label Genève Région Terre d'Avenir (GRTA) qui promeut des produits de la campagne genevoise proposés par plus de 380 entreprises du canton. Qualité, proximité, traçabilité et équité sont les quatre piliers de ces produits du terroir que l'on retrouve chaque année dans les différents espaces du Geneva Open. Annulé pour cause d'épidémie comme tous les grands événements de la première moitié de l'année, ce concours a déjà donné rendez-vous à son public en 2021.

www.geneva-open.com



Agenda 2020-2021 GENÈVE

Les producteurs de Genève vous invitent à découvrir leurs crus raffinés dans leur canton et aux quatre coins de la Suisse.

Toutes ces manifestations peuvent être annulées ou repoussées pour cause de pandémie. Plus d'informations sur les sites des manifestations ou sur: www.geneveterroir.ch

Les 15 et 16 août

Rallye Gourmand

Balade savoureuse en cinq étapes dans les communes de Russin et Satigny.

www.geneveterroir.ch

Les 5 et 6 septembre

FestiTerroir

Au cœur de la ville, dans le Parc des Bastions, cet événement festif fait la part belle au terroir genevois et à ses producteurs.

www.festiterroir.ch

Du 9 au 18 octobre

Berner Weinmesse

La capitale reçoit les caves genevoises.

www.bernerweinmesse.ch

Du 28 octobre au 1^{er} novembre

Salon Goûts et Terroir à Bulle

Quinze producteurs vous attendent à l'espace Genève Terroir et au restaurant.

www.gouts-et-terroirs.ch

7 novembre

Fête de la Saint-Martin

Les vigneron de Peissy fêtent le vin nouveau.

www.geneveterroir.ch

12 novembre

Genfer Wein Passion

Concours de dégustation des Vins de Genève à Berne. Dégustation publique d'une quinzaine de domaines du canton.

www.vinum.eu

Du 13 au 22 novembre

Les Automnales

Les élèves de l'EHG et producteurs mettent en avant le terroir genevois à Palexpo.

www.automnales.ch

Du 13 au 16 novembre

Arvinis

Le salon suisse des vins accueille de nombreux exposants genevois à Palexpo.

www.arvinis.ch

Du 10 au 13 décembre

CHI

Présence de nombreuses spécialités genevoises au bar des vigneron du Concours Hippique International de Genève.

www.chi-geneve.ch

Du 24 au 31 mars

Expovina Primavera

Salon pour professionnels et amateurs de vin regroupant plus de 2000 vins de 20 pays différents. Présence de producteurs genevois.

www.expovina.ch

Du 15 au 22 mai

Geneva Open

Tournoi comptant pour le circuit ATP au cœur de Genève. Le restaurant et le bar du village mettent à l'honneur divers produits du terroir genevois.

www.geneva-open.com

29 mai

34^e Caves ouvertes

La carte de dégustateur vendue dix francs donne droit à un verre, à une surprise et à la visite des caves du canton.

www.geneveterroir.ch

Du 11 au 13 juin

Bol d'Or Mirabaud

Lors de la plus importante régate en bassin fermé au monde, plus de 500 bateaux s'affrontent sur le Lac Léman et réalisent l'aller-retour entre Genève et Le Bourget.

www.boldormirabaud.ch

Informations

Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE)

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

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

www.geneveterroir.ch | info@geneveterroir.ge.ch

Fondation Genève Tourisme & Congrès

Rue du Mont-Blanc 18 | CH-1201 Genève

Tél. +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

**CE QUI NOUS
RESSEMBLE,
NOUS
RASSEMBLE.**

À déguster avec modération



SWISS WINE | SANS
HÉSITER

www.swisswine.ch

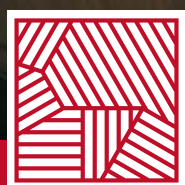
Suisse. Naturellement.

Caves Ouvertes, c'est samedi!

De nombreux domaines
vous accueillent tous
les samedis dans leurs
caves pour un moment
unique de partage
autour de leurs crus.

Xavier et Christophe Dupraz
Domaine des Curiades, Lully

Liste des caves ouvertes le samedi
sur geneveterroir.ch



SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.