

# GENÈVE

L'art de la métamorphose

## **Carole Bouquet**

Marraine du millésime

## **Œnologie**

Un métier au cent visages

## **Gamaret**

Les 25 ans d'un révolutionnaire

## **Œnotourisme**

Rallye Gourmand 2014



Application  
Genève Terroir

Disponible sur App Store & Google Play

**Les Vins de Genève** connaissent, depuis près de 20 ans, un rayonnement extraordinaire grâce à l'amour et au perfectionnisme que les vignerons genevois portent à leurs créations.

Bienvenue dans l'univers de ces vins au caractère unique, appréciés par de nombreux connaisseurs et régulièrement primés lors de prestigieux concours.

[www.lesvinsdegeneve.ch](http://www.lesvinsdegeneve.ch)



Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération



les vins de genève

PAR AMOUR



## Sommaire

### 04 Interview

Carole Bouquet

### 05 En cave

Dans l'ancre des maîtres

### 10 Œnologie

Claude Desbaillet: le pionnier

### 12 Vinification

La nouvelle génération

### 14 Adresses

Les vigneron de Genève

### 16 Effervescents

La petite bulle qui monte

### 20 Gamaret

Les 25 ans d'un révolutionnaire

### 22 Sélection 2013

Nouveau titre pour Sébastien Dupraz

### 25 Œnotourisme

Rallye gourmand 2014

### 27 Agenda

## Editorial

### Œnologie, l'art de la métamorphose

Le vignoble genevois a connu ces trois dernières décennies une révolution viticole. Les vins du canton ont gagné en qualité, reconquis le cœur des consommateurs, percé dans les cantons voisins et en Suisse alémanique. Même les restaurants haut de gamme de cette cité cosmopolite affichent désormais avec fierté des sélections pointues de producteurs locaux. Une réalité qui semble aller de soi aujourd'hui, mais que peu anticipaient il y a encore vingt ans.

Cette évolution positive résulte de diverses causes. L'adoption en 1988 de restrictions quantitatives et qualitatives sur la vigne, un geste pionnier qui donnera naissance à la première AOC viticole de Suisse, un effort conséquent de réencépagement, un travail de promotion cohérent et efficace, une évolution favorable de certains paramètres climatiques: tous ces éléments ont joué un rôle dans la montée en gamme des vins genevois. Pourtant, aucun de ces facteurs n'aurait eu d'influence significative s'il n'avait été accompagné, encouragé, canalisé ou catalysé par des professionnels bien formés et minutieux qui ont pour métier de métamorphoser une baie sucrée en la plus noble des boissons.

Fort de ce constat, ce supplément se propose de vous emmener à la rencontre de ces artistes de la transformation. Certains portent le titre d'ingénieur œnologue, d'autres de maître caviste. Quelques-uns considèrent qu'ils amènent une patte reconnaissable à un produit, une partie estime que leur tâche consiste surtout à préserver les qualités intrinsèques du raisin. Tous ont en commun la compétence et la passion. Venez faire leur connaissance!



**Alexandre Truffer**

Rédacteur en chef adjoint  
Responsable de l'édition francophone de VINUM

**Vinum**  
LE MAGAZINE EUROPÉEN DU VIN

«Genève 2014» est un supplément de VINUM, le magazine européen du vin  
ISSN 1663-2567, parution mai 2014

Ce supplément est une collaboration entre VINUM et l'Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE) à Bernex (GE).

**ÉDITEUR**  
Roland Köhler

#### SOCIÉTÉ ÉDITRICE

Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zurich  
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

#### RÉDACTION

VINUM, Rédaction, Postfach 5961, CH-8050 Zurich  
Tél. +41 (0)44 268 52 60, Fax +41 (0)44 268 52 65  
redaktion@vinum.ch  
Thomas Vaterlaus, Rédacteur en chef  
Alexandre Truffer, Rédacteur en chef adjoint, responsable des textes  
Verena Bühl, Secrétaire de rédaction

#### ABONNEMENTS

VINUM 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: Marco Bräm  
Photo cover: Régis Colombo/diapo.ch  
Photos: Michaël Legentil/bureau photographique.ch  
Traduction et correction: Hancock Hutton, F-Bordeaux  
Responsable de production/distribution:  
Agentur Graf, CH-9001 Saint-Gall  
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.



Interview

# CAROLE BOUQUET

Star internationale plusieurs fois récompensée à Cannes, Carole Bouquet a aussi créé un domaine viticole sur l'île italienne de Pantelleria. Cette passionnée de vin qui possède des attaches familiales à Genève est la marraine du millésime 2013.



## **Quelle est votre relation avec le canton de Genève?**

Je connais bien Genève, car j'ai de la famille dans cette ville. Je suis la nièce de l'avocat Marc Bonnant. Même si je ne les vois pas aussi souvent que je le voudrais, c'est une branche de la famille très chère à mon cœur.

## **Et connaissez-vous les vins de la région?**

J'ai fait plusieurs séjours en Suisse. Pas seulement à Genève, aussi à Vevey, Gstaad et dans la région des Trois-Lacs. En me baladant, j'ai découvert des vignobles magnifiques. Mon oncle n'étant pas un grand buveur, ce n'est pas lui qui

m'a initiée aux vins de Genève. Par contre, ma nièce qui distribue mon Passito de Pantelleria en Suisse m'a fait découvrir des choses très intéressantes.

## **Vous possédez un vignoble à Pantelleria. D'où vient votre intérêt pour le vin?**

Cela s'est fait un peu par hasard, au gré de rencontres. C'est la même chose pour le baptême du millésime. On croise quelqu'un de sympathique, de passionné par le vin et un lien se crée qui débouche sur un projet. Au début je ne pensais pas du tout faire de vin. J'ai commencé par acheter un bout de terre abandonné, je l'ai remis en état et au final, je me suis retrouvée avec treize hectares dont huit de vi-



gnes. J'ai commencé par vendre le raisin, puis je l'ai fait vinifier par quelqu'un, mais je n'étais pas contente de ce que je buvais.

#### **Ce qui a été un facteur déclencheur?**

Tout à fait! On m'a dit «mêle-toi de ce qui te regarde». J'ai répondu: «Hors de question! Je veux bien qu'un film soit mauvais, je peux toujours blâmer le metteur en scène. Mais si je mets mon nom sur une bouteille, il faut que ce soit quelque chose que j'aime. Les autres peuvent ne pas apprécier, mais moi je dois être convaincue.» Suite à cela, j'ai construit un chai sur un coup de tête. Maintenant quand j'ai du temps libre, je le passe à commercialiser mon vin.

#### **Pour vous le vin est surtout une affaire de cœur?**

Je pense que les vins ressemblent à leur terre et à leur vigneron. Je m'attache à un cru quand quelqu'un me parle de lui, qu'il me fait visiter sa terre: alors je commence à le connaître, à pouvoir mettre un visage dessus. Je ne peux pas appréhender un vin en buvant un seul verre. Cela ne me parle pas assez.

#### **Il faut donc que les vignerons genevois vous emmènent découvrir leur vignoble?**

Exactement! Cela me permettra de comprendre les vins de Genève. Et ensuite de les présenter à ma famille en Suisse.

## **LE BAPTÊME DU MILLÉSIME**

Chaque année, au cœur du printemps, l'OPAGE organise le baptême du millésime afin de placer sous les feux de la rampe les vins tout juste mis sur le marché. Le succès de cette cérémonie festive repose non seulement sur l'attrait de la nouveauté, mais aussi sur le choix de parrains prestigieux. Cette édition 2014, qui aura lieu le 13 mai au Château des Bois à Satigny ne fait pas exception puisque Carole Bouquet et Paolo Basso, Meilleur sommelier du monde 2013, ont accepté de porter le nouveau-né sur les fonts baptismaux.

#### **CAROLE BOUQUET**

Propriétaire d'un domaine sur l'île de Pantelleria, cet ancien mannequin de Chanel est une actrice universellement célèbre. Après avoir débuté sa carrière avec Luis Buñuel en 1977 dans le classique «Cet obscur objet du désir», elle alterne grandes productions hollywoodiennes comme le James Bond «Rien que pour vos yeux» et cinéma d'auteur. Lauréate d'un César pour le meilleur second rôle dans «Rive droite, rive gauche» de Philippe Labro (1984), elle reçoit le César de la meilleure actrice quelques années plus tard pour «Trop belle pour toi» du réalisateur Bertrand Blier.

#### **PAOLO BASSO**

Vainqueur du concours de Meilleur sommelier du monde dont l'édition 2013 a eu lieu à Tokyo, Paolo Basso vit dans le canton du Tessin où il est propriétaire du commerce de vin Ceresio Vini et sélectionne les vins du restaurant Conca Bella. Avant de rentrer dans le cercle très fermé des numéros mondiaux, ce quadragénaire avenant a accumulé un palmarès hors du commun remportant les titres de Meilleur sommelier de Suisse en 1997 et de Meilleur sommelier d'Europe en 2010.

A photograph of five men standing in a wine cellar. They are arranged in a line, facing the camera. The man on the far left is wearing a dark jacket. The second man is wearing a dark button-down shirt. The third man is wearing a plaid shirt. The fourth man is wearing a light blue button-down shirt. The man on the far right is wearing a light blue button-down shirt. The background features ornate wall paneling, a large chandelier, and a staircase with a metal railing.

En cave

# DAÏNS L'ANTRE DES MAÎTRES

Cinq professionnels reconnus de l'œnologie genevoise dévoilent les chemins qu'ils ont suivis pour devenir experts ès métamorphose. Œuvrant dans de petits domaines ou travaillant pour de grandes structures, ils racontent leurs parcours et présentent leurs coups de cœur.

Dans le salon de l'Hôtel Beau-Rivage de Genève, les cinq professionnels choisis pour la diversité de leur parcours font le même métier, même si leur titre diffère. Ingénieur œnologue, technicien en œnologie ou maître caviste, tous ont pour activité de transformer du raisin, souvent après avoir échafaudé un cahier des charges précis concernant les modalités de sa culture, en vin. Utilisation du pressoir, durée des cuvaisons (opération qui consiste à laisser macérer les baies de raisins rouges non pressées dans une cuve afin que les tanins et les matières colorantes présentes dans la peau et les pépins du raisin se diffusent dans le moût), gestion des fermentations, choix du contenant pour l'élevage qui peut se faire en cuve inox, en fût de chêne ou en amphore demandent des connaissances pointues. Si la renommée d'une cave et la qualité de ses produits dépendent de plusieurs facteurs, le talent de l'œnologue joue un rôle non négligeable. Pourtant il est courant d'entendre que «la qualité du vin se fait à la vigne». «La vinification exprime un potentiel présent dans la vendange», répond Sébastien Schwarz. «Un travail approximatif peut pourtant détruire une récolte de qualité», nuance Florian Barthassat, «mais il est vrai que nous devons travailler avec les fruits qu'on nous apporte. Il est impossible de revenir en arrière.» «L'œnologue est comme un cuisinier,

il apporte une patte, une plus-value, une certaine créativité, mais reste dépendant de la matière première», renchérit Sophie Dugerdil. Pour Laurent Villard, doyen de l'assemblée bien qu'il soit encore quadragénaire, «l'image de l'œnologue a changé depuis les années 1980, on est passé d'une vision très interventionniste à un opposé qui laisse entendre que qui ne fait rien, fait bien». «Une notion marketing, intervient Raphaël Dunand, on peut adoucir les interventions, mais pas les abandonner». «D'autant plus que le vin existe depuis très longtemps. Les avancées scientifiques permettent de gagner en finesse et en précision, mais on n'a pas réinventé la roue», confirme Laurent Villard. En réalité, la principale évolution du métier d'œnologue ces vingt dernières années réside dans le volet commercial du métier. Si l'œnologue d'une grande structure ne s'occupe que peu de la vente et n'intervient en personne que pour présenter les crus de l'entreprise à des prescripteurs importants, les professionnels qui travaillent pour des caves de taille moyenne ou petite «doivent incarner le vin, l'expliquer, le vulgariser pour répondre à une demande de plus en plus complexe». «Dans les années 1960, mon père ne vendait pas son vin, il avait des clients qui venaient lui acheter des bouteilles. Mais ce temps est révolu, il faut désormais savoir expliquer, pouvoir

convaincre et aller chercher le consommateur», poursuit Laurent Villard. Une évolution plutôt positive pour Raphaël Dunand: «même si j'avais les moyens d'engager un commercial, je ne voudrais pas déléguer cette tâche. J'apprécie de discuter avec les clients et d'expliquer les étapes qui ont façonné un vin. Si les interlocuteurs sont intéressés, c'est un moment d'échange enrichissant.»

## SEBASTIEN SCHWARZ

Né en 1977, ce trentenaire est titulaire d'une maîtrise fédérale. Obtenue en 2011, ce titre de maître caviste diplômé en œnologie couronne une formation jalonnée par un certificat fédéral de capacités en 1996, un diplôme d'œnologie à Changins deux ans plus tard et un brevet fédéral de caviste en 2000. Responsable de la vinification au Domaine des Perrières ainsi qu'au Domaine des Bossons, tous deux à Peissy, Sébastien Schwarz estime que si la formation de base est «suffisante pour apprendre à faire du vin, elle ne permet pas d'approfondir vraiment les techniques. C'est un métier d'expérience qui demande de lire des revues spécialisées pour se tenir au courant des innovations». Son coup de cœur est un mariage de Viognier (85%) et Pinot Gris élevé neuf

mois en barriques. «Un joli challenge: ce Château de Chouilly 1<sup>er</sup> Cru se vend 30 francs la bouteille, il faut donc qu'il soit irréprochable, surtout au niveau de l'équilibre. Le choix des bois pour l'élevage, de l'âge des barriques ou du nombre de bâtonnages demande une grande minutie.»



www.lesperrieres.ch

### CHÂTEAU DE CHOUILLY 1<sup>ER</sup> CRU 2012

La belle robe légèrement dorée et le nez expressif de pêche annoncent un vin typé. En bouche, l'aromatique typique – notes de pêche et d'abricot – est portée par une structure élégante qui réussit l'alliance du volume et de la finesse. On apprécie aussi la fraîcheur et la finale persistante de ce blanc épanoui.



## RAPHAËL DUNAND

Depuis 2013, Raphaël Dunand dirige seul le Domaine des Lolliets à Soral. Ce jeune homme qui vient de fêter ses trente ans possède pourtant une solide expérience puisqu'il a commencé son apprentissage de viticulteur à quinze ans. Comme le domaine familial n'abritait pas de cave, ce passionné a travaillé pendant dix ans au Domaines des Abeilles d'Or, une période pendant laquelle il a parfait sa formation en œnologie à Changins et obtenu un brevet fédéral de caviste. En 2010, associé à son père, Guy, il construit une cave au domaine pour encaver la récolte des neuf hectares du domaine. Si jusqu'en 2013, une partie de la vendange était encore vendue en vrac, la faible récolte du dernier millésime permettra de valoriser l'intégralité de la production en bouteille. Membre de différents comités interpro-

fessionnels, Raphaël Dunand apprécie aussi beaucoup de travailler avec des stagiaires «qui ont appris des choses que l'on n'enseignait pas encore lorsque j'ai fait ma formation». Quant à son coup de cœur, c'est une Syrah 2011 élevée en fût de chêne: «un vin frais et tonique, épicé et tendu. Un millésime que j'ai beaucoup bichonné et qui se révèle après une année de bouteille.»

### SYRAH LES DEVAS 2011

Cette Syrah parcelle tire son nom d'un esprit protecteur des plantes. Ce rouge à la robe dense dévoile un nez expressif où dansent les fruits noirs, les épices douces et quelques notes florales. En bouche, la texture soyeuse se marie avec des tanins affinés par un élevage précis. Finale persistante et rectiligne.



www.lolliets.ch



## SOPHIE DUGERDIL

Une maturité commerciale, un diplôme de prof de sport, une licence en Sciences Economiques et Sociales de l'Université de Genève, quelques années d'enseignement, des missions au Népal et au Sri Lanka en tant que déléguée au Comité International de la Croix-Rouge: on peut qualifier le parcours de cette fille de vigneron d'atypique. «A l'adolescence, je n'aurais pas imaginé revenir sur le domaine familial. Je suis pourtant une terrienne dans l'âme. En voyageant et en prenant de l'expérience, on se rend compte de



www.domaine-dugerdil.ch

l'existence d'un patrimoine, de son importance et du fait que si personne ne s'en occupe, il se perd», confie Sophie qui explique en rigolant que sa formation continue consiste «à déguster beaucoup pour découvrir des choses qui me plaisent. Je ne vinifie que des crus que j'aime, au pire si je n'arrive pas à les vendre, je les boirai.» Pas de coup de cœur absolu pour elle - «cela dépend surtout du moment et des gens avec qui on boit»- mais un Pinot Noir élevé en fût de chêne de 400 litres. Un vin fruité et soyeux du millésime 2012 mis en bouteille il y a quelques mois.

### PINOT NOIR 2012

La robe rubis se distingue par sa brillance. Le nez, expressif, est dominé par les petits fruits comme la cerise, la framboise et la fraise de bois. Une attaque souple et une finale fruitée encadrent un vin croquant, plaisant et très sapide qui dévoile une structure racée derrière son agréable simplicité.



## LAURENT VILLARD

Ce professionnel sans domaine fait du vin sans vignes. Ingénieur ETS en œnologie, il a créé le Domaine des Parcelles en 1994 après une année en Tasmanie et quatre ans chez Cave SA «pour comprendre le volet commercial du monde du vin». Le besoin de revenir au métier de base l'a poussé à sélectionner des vigneronnes qui travaillaient avec précision des spécialités alors peu valorisées. Si un cahier des charges viticole est défini, Laurent Villard préfère qu'il y ait «un patron à la vigne, et un patron à la cave. Ce système fonc-

tionne puisqu'en vingt ans j'ai pérennisé toutes mes collaborations sauf une». En choisissant d'encaver des petits volumes sélectionnés avec soin, Laurent Villard s'est assuré une distribution auprès de revendeurs prestigieux pour les 45 000 bouteilles qu'il élabore chaque année. Son coup de cœur? «Une Altesse, un vin alpin, difficile à la vigne, travaillé sans malo, dans un millésime magnifique: 2010. Un vin d'amateur éclairé, que l'on peut trouver austère et tendu mais qui possède une minéralité extraordinaire.»

### ALTESSE 2010

La robe jaune paille présente de légers reflets dorés. Le nez complexe marie des notes de fruits blancs, de mandarine, de miel de fleurs et une pointe de pierre à fusil. En bouche, les notes minérales qui prennent le dessus confèrent à ce blanc racé une tension et une fraîcheur magnifiques.



www.cavedegeneve.ch

## FLORIAN BARTHASSAT

350 hectares, 70 vins et 25 cépages: voici les données de base avec lesquelles jongle le responsable de production de la Cave de Genève. «Cette diversité fait l'intérêt de ce travail. Notre petite équipe élabore des mousseux, des doux. Cette polyvalence n'est pas l'apanage de toutes les caves», précise Florian Barthassat qui a été engagé comme caviste en 2006, avant d'accéder au poste d'œnologue responsable deux ans plus tard alors que l'entreprise connaissait d'importants changements structurels. Cet ingénieur œnologue a lui aussi un parcours atypique: né en 1974, il

reçoit une licence en Hautes Etudes Internationales de l'Université de Genève en 1997, voyage aux Etats-Unis, travaille dans le secteur tertiaire, puis, à presque trente ans, décide de faire une formation d'ingénieur œnologue à Changins. «Mon coup de cœur est un Cabernet Franc 2012 élevé sous bois. J'apprécie ce cépage, symbole de l'évolution du vignoble sous nos latitudes. Ce vin se distingue par son croquant et sa fraîcheur. Je recherche de plus en plus ce côté septentrional caractérisé par des tanins présents, mais sans la lourdeur des vins sucrés ou trop léchés».

### RUE DES BELLES-FILLES 2012

Ce Cabernet Franc médaillé d'or à la Sélection des Vins de Genève 2012 se distingue par une robe pourpre très dense, un nez expressif où cohabitent fruits noirs et épices douces, une bouche ample à la charpente structurée encadrée par un élevage précis, ainsi que par une finale persistante et expressive.



Né en 1936 dans une famille vigneronne de Russin, Claude Desbaillet se destinait à reprendre les vignes familiales. A l'adolescence, il fait un séjour Outre-Sarine, puis débute l'école d'agriculture de Marcelin qu'il termine en 1953. Il entre ensuite à Montagibert, l'ancêtre de Changins. «Dans les années 1950, cette station fédérale a lancé un cours supérieur de viticulture et d'œnologie qui a été suivi par la majorité des vigneron romands. Cette formation divisée en deux blocs de six mois, l'un consacré à la vigne, l'autre à la cave, a beaucoup élevé le niveau de la vinification en Suisse romande et apporté un immense dynamisme à la profession», déclare l'ancien élève. «C'est la base de tout. La tradition père-fils a été remplacée par un enseignement solide durant lequel les étudiants apprenaient le langage des professeurs. Cette compréhension permettait aux vigneron de garder un contact avec la recherche. Ce pont entre études scientifiques et application pratique existe toujours», s'enthousiasme notre interlocuteur qui a achevé son propre cursus en 1958. Diminué par des soucis de santé et passionné d'œnologie, le jeune homme cherche à se perfectionner dans cette science et décroche un poste dans le canton de Vaud où il devient l'assistant de l'œnologue cantonal. Celui-ci démissionne l'année suivante. Claude Desbaillet le remplace à ce poste charnière du vignoble vaudois sans jamais toutefois porter le titre d'œnologue cantonal. En 1962, les stations fédérales mettent sur pied le premier cours technique d'œnologie, qui se déroule de janvier à juin. Comme Claude Desbaillet, la majorité des étudiants qui suivent ce cours sont des professionnels aguerris qui assument un poste à responsabilité en parallèle de leur formation. On y retrouve Jean Crettenand, qui portera le titre officiel d'«œnologue fédéral», Marcel Gros, ancien directeur d'Uvavins, ou André Cuenoud, qui œuvrera chez Badoux. En bref, tous les professionnels les plus importants de Suisse romande se sont inscrits à cette formation. Une année plus tard, son travail de diplôme défendu et son diplôme en poche, Claude Desbaillet revient dans le canton de Genève où il dirigera la station cantonale pendant 36 ans.

De 1963 à 1999, Claude Desbaillet a vu toute l'évolution du vignoble genevois et de l'œnologie en général. «Toutes les bases de l'œnologie romande étaient déjà consignées dans le Traité de vinification de Lucien Benvegnin, Emile Capt et Gustave Pigué», confirme-t-il. «Cet ouvrage de référence traitait des levures, de la chaptalisation, de la désacidification, de la fermentation malolactique. Dans ma jeunesse, les levures sélectionnées existaient déjà, mais il fallait aller les chercher dans les laboratoires des stations fédérales qui les multipliaient trois semaines avant les vendanges. Il y avait une levure pour les blancs, une pour les rouges et non pas trois cents souches comme à l'heure actuelle», confie celui qui se rappelle avoir participé aux premiers essais d'ensemencement de bactéries - utilisées pour déclencher la fermentation malolactique - au Château d'Eclépens. Si la base du métier existait, les principales évolutions ont eu lieu, d'après ce professionnel à la mémoire encyclopédique, sur «la maîtrise des températures, une notion qui était connue, mais restait assez basique. Pour refroidir les cuves, on ouvrait les portes ou on arrosait au jet, cela n'a rien à voir avec ce qui existe aujourd'hui». A force de parler de la révolution qualitative de la fin de 20<sup>e</sup> siècle, on s'imagine souvent que tous les vigneron de l'époque produisaient avec régularité des vins de faible qualité. Une perception erronée pour ce connaisseur du vignoble genevois: «Lorsque je suis arrivé à Genève en 1963, Edmond Ramu, le grand-père de Claude (Domaine du Centaure), élevait son Pinot Noir dans des barriques. Les Genevois étaient très tournés vers la France: la Bourgogne, le Beaujolais et les Côtes-du-Rhône surtout. C'était un bon viticulteur, mais je lui ai quand même dit de brûler ses barriques, car on ne maîtrisait pas cette technique de vinification à l'époque», rigole Claude Desbaillet avant d'ajouter plus sérieux: «dans les années 1960, il existait déjà une élite qui cherchait à faire de la qualité. Des noms comme Mermier, Dupraz - à Lully comme à Soral - Villard ou Ramu sortaient du lot et avaient une notoriété dans le canton. C'est ce noyau qui a montré la voie de la transformation du vignoble genevois.»

Les précurseurs

# CLAUDE DESBAILLET ŒNOLOGUE PIONNIER

En 1962, Claude Desbaillet fait partie de la toute première volée d'œnologues romands. L'année suivante, il entre à la station cantonale genevoise qu'il dirigera jusqu'en 1999. Retour sur une carrière hors du commun.



## Vinification

# LA NOUVELLE GÉNÉRATION



Diplômés de la Haute Ecole Spécialisée de Changins en 2012 ou en 2013, ces quatre jeunes passionnés nous font découvrir leur parcours, leur passion et leur vision du métier qu'ils se sont choisis.

### OLIVIER CONNE

Ses parents, Bernard et Anne Conne, ont positionné le Domaine des Charmes à Peissy dans l'élite du vignoble genevois. Cette famille de vigneron-encaveurs travaille 9,5 hectares de vignes en propriété et ne met en bouteille que le raisin de ses propres vignes. Avant de terminer son Bachelor en 2012, l'année où la cave a remporté le coup de cœur des cafetiers-restaurateurs de la Sélection des Vins de Genève pour son Chasselas Les Crécelles 1<sup>er</sup> Cru 2011, le jeune homme de 28 ans a effectué plusieurs stages dans des domaines genevois renommés comme Les Curiades ou Les Hutins. Dans le futur, Olivier Conne se voit à la place qu'il occupe maintenant: au Domaine des Charmes. De sa formation, il considère avoir appris à développer son esprit critique dans une formation, peut-être un peu théorique parfois, mais qui a l'avantage de présenter une vision élargie et complète du métier d'œnologue. Son regret, le marketing «qui a toujours été le point faible de l'école. De plus, depuis Bologne, la formation a été raccourcie d'un an et d'un point de vue administratif, législatif ou commercial, nous ne sommes pas suffisamment préparés pour gérer de manière autonome un domaine.»

### CÉDRIC DELAQUIS

Avant de débiter Changins, Cédric Delacquis a suivi une formation commerciale. Au contraire de ses camarades présentés dans cette double page, lui ne vient pas du tout d'une famille de vigneron. Ami de longue date de Lucie Dethurens, il a suivi en sa compagnie des cours de dégustation. «C'est là que la passion du vin est née, je me suis renseigné sur le métier et j'ai effectué un stage chez Stéphane Gros. Cela a été une révélation», poursuit cet œnologue de 28 ans qui a décroché un contrat à durée déterminée dans les caves Maurice Gay et Cave Saint-Pierre en

Valais. Si le futur proche - un séjour à l'Agroscope pour le service civil et les vendanges 2014 - ne devraient pas poser de problème, la suite apparaît plus difficile. «Les entreprises ont tendance à n'engager que pour les vendanges, car elles veulent diminuer leurs coûts. De plus la concurrence, étrangère mais aussi suisse, car Changins forme beaucoup de professionnels, devient féroce. Ce manque de débouchés implique que la question de devenir indépendant, voire de quitter le milieu va se poser pour un certain nombre d'œnologues», confie-t-il un peu désabusé.



## BAPTISTE ROSET

«Mon père, Michel Roset, cultive onze hectares de vignes sur le domaine familial de Bourdigny. Il possède une petite cave pour réaliser des essais, mais ne vinifie pas sa vendange», déclare Baptiste Roset qui envisage de reprendre le domaine dans un futur plutôt lointain. Cet œnologue de 28 ans, qui a terminé Changins en 2013, n'a pas voulu se lancer dans un master, qu'il trouve trop spécialisé pour quelqu'un qui n'a pas vraiment envie de faire de la recherche. Pour celui qui «ne veut pas être un maillon dans une chaîne», l'objectif est de travailler sur un petit domaine qui offre la possibilité de marier viticulture, œnologie, gestion et commercialisation. De ses cours à Changins, il a gardé un respect profond pour les «professeurs qui travaillent dans une cave en parallèle de leur métier d'enseignant. Ceux-là transmettent leur matière beaucoup mieux que les docteurs». Très intéressé par la viticulture, il a apprécié les modules sur la protection des plantes: «un domaine peu connu où nous avons reçu une formation poussée. On se rend compte que la production raisonnée a constitué un grand pas en avant pour le vignoble. C'est dommage qu'il soit si difficile de faire comprendre au consommateur l'importance de cette évolution».

## LUCIE DETHURENS

Née en 1987, Lucie Dethurens a aussi des origines vigneronnes. Depuis 2012, et l'obtention de son Bachelor, elle travaille en famille au Château de Laconnex. Cette maison forte du 15<sup>e</sup> siècle, restaurée plusieurs fois au cours des siècles, est le cœur d'un domaine de dix hectares planté sur La Feuillée, un coteau de moraine que se partagent les communes de Laconnex et de Soral. Avant de revenir dans l'exploitation parentale, la jeune femme a multiplié les stages dans et hors du canton. Elle a ainsi travaillé chez Emilienne Hutin, au Domaine des Vallières, chez Serge Roh en Valais, mais aussi au Canada, dans les Côtes-du-Rhône et en Argentine. «C'est cool de pouvoir faire un produit de A à Z. J'aime ce côté polyvalent qui fait que l'on puisse en parallèle cultiver du raisin, élever du vin et vendre des bouteilles portant notre signature», poursuit cette professionnelle qui espère qu'elle contribuera à augmenter la proportion de vin vendu en bouteille par le domaine. De Changins, elle a apprécié «l'ouverture d'esprit et les séjours à l'extérieur: en Valais pour une formation sur les murs en pierres sèches, en Emilie-Romagne, ainsi que la summer school en Amérique qui m'a permis de visiter les vignobles d'Oregon et de Californie.»



## Adresses

## LES VIGNERONS DE GENÈVE

## RIVE DROITE

## ESSERTINES DARDAGNY (1)

**Domaine de Chafalet**  
Guy et Mathurin Ramu  
www.domainedechafalet.ch

**Domaine des Esserts**  
Raymond et Réjane Ramu  
www.domainedesesserts.ch

## DARDAGNY (2)

**P. et C. Bersier Ramu\***  
Tél. +41 (0)22 754 13 95

**Claire Bellevaux\***  
Tél. +41 (0)22 754 15 33

**Domaine des Crêts**  
F. et J. Pottu  
Tél. +41 (0)79 456 19 34

**Domaine de la Planta**  
Bernard Bosseau  
www.domainedelaplanta.ch

**Domaine Dugerdil**  
Sophie Dugerdil  
www.domaine-dugerdil.ch

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

**Domaine Les Hutins**  
Emilienne et Jean Hutin  
www.domaineleshutins.ch

**Domaine des Faunes**  
F. et L. Mistral-Monnier  
www.lesfaunes.ch

**Domaine du Centaure**  
Claude Ramu  
www.domaine-du-centaure.ch

**Clos des Pins**  
Marc Ramu  
Tél. +41 (0)22 754 14 57

**Domaine des Rothis**  
J.-P. Röthlisberger  
www.domaine-des-rothis.ch

**Les Secrets du Soleil**  
P. et C. Vocat  
Tél. +41 (0)22 754 13 84

**Domaine de la Donzelle**  
B. Vuagnat-Mermier  
www.closdeladonzelle.ch

## RUSSIN (3)

**Domaine des Molards**  
M. et C. Desbaillet  
www.molards.ch

**Domaine Girardet\***  
Tél. +41 (0)22 754 10 39

**Cave des Bailleits**  
Jean Mallet  
Tél. +41 (0)22 754 14 97

**Didier Penet\***  
Tél. +41 (0)22 754 17 21

**Fernand Pittet\***  
Tél. +41 (0)22 754 12 37

**Eric Porchet\***  
Tél. +41 (0)22 754 13 39

## PEISSY (4)

**Domaine des Charmes**  
B., A. et O. Conne  
www.domainedescharmes.ch

**Domaine des Trois Étoiles**  
Jean-Charles Crousaz  
www.trois-etoiles.ch

**Cave les Crêtets**  
S. et P. Plan  
www.lescretets.ch

**Domaine Les Perrières**  
Bernard Rochaix  
www.lesperrieres.ch

**Domaine Grand'Cour**  
Jean-Pierre Pellegrin  
Tél. +41 (0)22 753 15 00

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

## CHOULLY (5)

**Clos du Château**  
Lionel et Nathalie Dugerdil  
www.closduchateau.ch

**Domaine des Abeilles d'Or**  
René et Laurent Desbaillets  
www.abeillesdor.ch

**Daniel Dugerdil\***  
Tél. +41 (0)22 753 40 40

**Domaine de la Clé de Sol**  
Daniel Sulliger  
www.cledesol.ch

## VERNIER (6)

**Patrick Abbé\***  
Tél. +41 (0)22 341 14 64

**Marc Zeller\***  
Tél. +41 (0)22 341 04 90

## MEYRIN (7)

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

## SATIGNY (8)

**Les Gondettes**  
Françoise Berguer  
www.lesgondettes.ch

**Domaine de la Comtesse Eldegarde**  
Nicolas Bonnet  
Tél. +41 (0)22 753 06 65

**Domaine du Paradis**  
Roger Burgdorfer  
www.domaine-du-paradis.ch

**Domaine de la Devinère**  
Willy Cretegnay  
www.la-deviniere.ch

**Domaine du Nant d'Avril**  
Fam. Grolimund-Burn  
www.nant-davril.ch

**Château des Bois**  
Matthias Jäger  
www.chateaudesbois.ch

**Domaine de la Roselle**  
J. et K. Meinen  
www.domainesterroirs.com

**Le Grand Clos**  
J. M. Nouvelle  
Tél. +41 (0)22 753 12 30

**Les Vallières**  
André et Louis Serex  
www.lesvallieres.ch

## BOURDIGNY (9)

**Pierre Graber\***  
Tél. +41 (0)22 753 16 57

**Domaine de Champvigny**  
Raymond Meister  
www.champvigny.ch

**Domaine des Alouettes**  
Jean-Daniel Ramu  
Tél. +41 (0)22 753 13 70

**Anne Revaclier\***  
La Pérolière  
Tél. +41 (0)22 753 12 48

**Michel Roset\***  
Tél. +41 (0)22 753 14 52

**Bernard Vulliez\***  
Tél. +41 (0)22 753 10 85

## PENÉY (10)

**Les Balisiers**  
Pillon & Schlaepfer  
www.balisiers.ch

**Domaine des Pendus**  
Christian Sossauer  
www.domaine-des-pendus.ch

## BELLEVUE (11)

**Domaine de Colovrex**  
Fam. Girardet  
Tél. +41 (0)79 637 93 25

## COLLEX-BOSSY (12)

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

**Jacquet Frères**  
Tél. +41 (0)22 774 11 10

**Claude Mercier\***  
Tél. +41 (0)22 774 15 06

**Jacques Mermillod\***  
Tél. +41 (0)22 774 34 12

**Château de Collex**  
Frédéric Probst  
www.domaineduchateau.ch

**La Vigne à Bossy**  
J.A. et L. Schmid  
Tél. +41 (0)22 774 12 30

## CÉLIGNY (13)

**Le Clos de Céligny**  
H. Schütz et R. Moser  
www.clos-de-celigny.ch

**Domaine Les Racettes**  
Pierre Mandry  
Tél. +41 (0)79 636 66 22

## ENTRE ARVE ET RHÔNE

## AVUSY (14)

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

## AVULLY (15)

**Domaine de la Printanière**  
Céline et Laurent Dugerdil  
www.laprintaniere.ch

**Domaine du Courtil**  
E. et M. Scherz  
Tél. +41 (0)22 756 28 74

## SORAL (16)

**Domaine de la Merrière**  
Yves Batardon  
www.merriere.ch

**Émile Battiaz\***  
Tél. +41 (0)22 756 14 15

**Cave des Chevalières**  
Sébastien Dupraz  
www.cave-des-chevalieres.ch

**Dom. Château Rougemont**  
P. et D. Dupraz  
Tél. +41 (0)22 756 42 65

**Domaine du Faubourg**  
J.-C. et C. Egger  
www.dufaubourg.ch

**Domaine des Lolliets**  
Raphaël Dunand  
www.lolliets.ch

**John Dupraz\***  
Tél. +41 (0)22 756 26 02

**Georges Thévenoz\***  
Tél. +41 (0)22 756 12 00

**Stéphane Dupraz**  
www.sydupraz.ch

## ATHENAZ (17)

**Domaine des Graves**  
Nicolas Cadoux  
www.domainedesgraves.ch

## LACONNEX (18)

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

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

**Château de Laconnex**  
H. et C. Dethurens  
www.chateaudelaconnex.ch

**Domaine du Bossatier**  
Maurice Lachat  
Tél. +41 (0)22 756 25 48

**Samuel Läng\***  
Tél. +41 (0)22 756 18 37

**Domaine des Trois-Lacs**  
Laurent Thevenoz  
Tél. +41 (0)22 756 20 34

## LULLY (19)

**Patrick Duverney\***  
Tél. +41 (0)79 453 51 57

**Cave de Lully**  
Bernard Charrière et fils  
Tél. +41 (0)22 757 15 89

**Domaine des Bonnettes**  
Dominique Maigre  
www.bonnettes.ch

**Domaine des Curiades**  
J. et C. Dupraz  
www.curiades.ch

**Famille Mermoud**  
www.mermoud.ch

**Cave des Oulaines**  
Daniel Tremblat  
www.cave-des-oulaines.ch

**Vignoble de l'État**  
Thierry Anet  
www.ge.ch/vignoble

## SÉZENOVE (20)

**Cave de Sézenove**  
J. et C. Bocquet-Thonney  
www.cavedesezenove.ch

**Les Grands Buissons**  
M. et P. Favre  
www.grands-buissons.ch

## BERNEX (21)

**Domaine de Beauvent**  
Bernard Cruz  
www.cave-de-beauvent.ch

**André Tremblat\***  
Tél. +41 (0)22 757 39 13



**Cave Au Petit-Gris**  
Denis Vionnet  
Tél. +41 (0)22 757 10 18

**Christian Guyot**  
www.vins-guyot.ch

#### CARTIGNY (22)

**Raymond Cocquio\***  
Tél. +41 (0)22 756 19 14

#### AIRE-LA-VILLE (23)

**C. et V. Bosson\***  
Tél. +41 (0)22 751 61 09

#### L'Aérien

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

#### PERLY (24)

**Domaine du Quédan**  
Xavier Bouvier  
Tél. +41 (0)22 771 44 68

#### PLAN-LES-OUATES (25)

**Distillerie et Cave de Saconnex d'Arve**  
Daniel Brenner  
www.brennervins.ch

#### LANDECY (26)

**Domaine du Grangier**  
L. et O. Barthassat  
Tél. +41 (0)79 413 55 22

#### CAROUGE (27)

**Claude Berthaudin**  
www.berthaudin.ch

#### TROINEX (28)

**La Pierre-aux-Dames**  
P. et M. Bidaux  
www.maisonforte.ch

#### VEYRIER (29)

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

#### ENTRE ARVE ET LAC

#### COGNIGNY (30)

**Domaine de la Vigne Blanche**  
R. et S. Meylan  
www.lavigneblanche.ch

#### CHOULEX (31)

**Domaine de Miolan**  
Bertrand Favre  
www.domainedemiolan.ch

**Les Coudrays**  
Pierre Baudet  
www.lescoudrays.ch

**Famille Rivotte\***  
Tél. +41 (0)22 750 17 66

#### PRESINGE (32)

**Jean-Marie Chappuis\***  
Tél. +41 (0)22 759 11 39

**Domaine de l'Abbaye**  
P. et D. Laeser  
Tél. +41 (0)22 759 17 52

#### JUSSY (33)

**Patrick Wegmüller\***  
Tél. +41 (0)76 568 75 91

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

**Château du Crest**  
www.domaineducrest.ch

**Domaine Château L'Evêque**  
Martine et Alexandre Mévaux  
Tél. +41 (0)79 263 22 65

#### MEINIER (34)

**Domaine de la Tour**  
Yvan et Cédric Béné  
Tél. +41 (0)22 750 22 79

**Domaine de Bellebouche**  
J.J. et R. Chollet  
Tél. +41 (0)22 759 15 92

**Famille Corthay\***  
Tél. +41 (0)22 750 14 75

**Sébastien Favre\***  
Tél. +41 (0)22 752 11 12

**Domaine d'En Bruaz**  
Gregory et Maurice Favre\*  
www.domainedenbruaz.ch

#### GY (35)

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

**Clos de la Zone**  
R. et V. Vidonne  
Tél. +41 (0)79 626 85 14

**Domaine du Chambet**  
G. et M. Fonjallaz  
www.chambet.ch

**Jean-Marc Fonjallaz\***  
Tél. +41 (0)22 759 11 77

#### CORSIER (36)

**Domaine des Groubeaux**  
Yves Kohli  
Tél. +41 (0)79 474 29 92

#### COLLONGE-BELLERIVE (37)

**Fam. Pilet-Falquet\***  
Tél. +41 (0)22 752 12 01

#### ANIÈRES (38)

**Domaine de la Côte d'Or**  
Gavillet et Fils  
www.lacotedor.ch

**Domaine des Ménades**  
Alain Jacquier  
www.domainedesmenades.ch

**Domaine les Parcelles**  
Laurent Villard  
Tél. +41 (0)22 751 01 20

**Domaine Villard & Fils**  
Philippe Villard  
Tél. +41 (0)22 751 25 56

#### CHEVRENS (39)

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

#### HERMANCE (40)

**Domaine du Manoir**  
Jaques Naef  
Tél. +41 (0)22 751 13 20

**Domaine des Dix Vins**  
Raphaël Piuze & Père  
Tél. +41 (0)22 751 18 35

\* Les vigneron de la Cave de Genève SA, Tél. +41 (0)22 753 11 33, www.cavedegeneve.ch

Effervescents genevois

# LA PETITE BULLE QUI MONTE, QUI MONTE

Sur le marché des effervescents suisses qui connaît depuis plusieurs années une croissance soutenue, Genève a su se positionner comme une valeur sûre grâce à des marques fortes comme le Bartholie ou le Baccarat.

La Genevoise, le Blanc de Blancs du Domaine des Perrières, a été couronné 3<sup>e</sup> meilleur effervescent helvétique au Grand Prix du Vin Suisse 2013. Quant au Baccarat de la Cave de Genève, il est chaque année médaillé dans diverses compétitions internationales. Ces résultats montrent que le canton a trouvé sa place dans un pays qui consomme plus de 20 millions de bouteilles d'effervescents par an (dont 85% sont importées). La réussite des bulles genevoises ne s'est pas faite en un jour, mais l'un des événements marquants a été l'épopée du Bartholie de Bernard Bosseau. Laissons la parole à ce Nantais d'origine qui loue depuis 17 ans les douze hectares du Domaine de La Planta à Dardagny: «Quand je suis arrivé sur le domaine, j'ai cru qu'une partie de mes Pinot avaient attrapé une maladie, car la moitié des feuilles étaient couvertes d'un duvet blanc. En fait, il s'agissait de Pinot Meunier. Comme j'apprécie beaucoup les effervescents, je me suis dit que j'allais me lancer dans les bulles. La première cuvée, élaborée par Xavier Cheval-

ley, était du millésime 98. En 2001, je l'ai inscrit au concours Vintaly à Vérone. Il a gagné la Grande Médaille d'Or, le meilleur pointage de la catégorie, devant de nombreux champagnes. Cela a lancé sa réputation, mais le tournant a été une émission de télévision en 2006. Les journalistes d'A Bon Entendeur ont comparé des champagnes et des mousseux suisses. Le Bartholie est sorti premier devant, entre autres, Bollinger. Il me restait 450 bouteilles ce soir là, le lendemain à 10h tout était vendu.» Aujourd'hui, Bernard Bosseau commercialise chaque année 6000 bouteilles d'effervescents: 4500 Bartholie, son brut qui mêle 40% de Pinot Noir et 60% de Pinot Meunier, 1300 Cuvée Louise, un rosé à base de Garanoir et de Gamay, ainsi que 300 magnums de sa Cuvée Alix, la version non dosée du Bartholie. «La production restera limitée, précise-t-il, car je vise un positionnement haut de gamme. Pourtant, à la fin 2014, je vais commercialiser un Blanc de Blancs 2011 vinifié sous bois et élevé 22 mois sur lattes. Ainsi la gamme sera complète.»





## XAVIER CHEVALLEY

### L'OBSESSION DE LA DÉLICATESSE

Maître de la bulle, cet œnologue assure la prise de mousse (adjonction de sucre et de levures dans un vin tranquille: en transformant ce dernier en alcool, celles-ci produisent du gaz carbonique qui se dissout dans le vin et crée l'effervescence) de la grande majorité des mousseux genevois. Son entreprise qui emploie cinq personnes élabore environ 90 cuvées différentes pour quelques 70 clients. Ces 100 000 bouteilles mises sur le marché chaque année sont toutes travaillées en méthode traditionnelle, dite aussi méthode champenoise même si le terme est réservé aux bulles de la région éponyme. «Le travail d'élaboration d'un effervescent commence à la vigne. Il faut choisir les cépages, fixer avec précision les conditions de la vendange. On vise en général une maturité de 82° Oechsles afin d'obtenir au final une cuvée qui titrera entre 13% et 13,4% d'alcool», explique Xavier Chevalley. «La qualité de la bulle dépend surtout du pressurage. On travaille avec beaucoup de douceur pour presser la pulpe du raisin sans broyer la peau» dévoile le spécialiste qui ajoute que le temps de vieillissement sur lattes (durée de la prise de mousse; en Champagne, elle est au minimum de quinze mois pour les bruts sans année et de trois ans pour les millésimés) varie entre neuf mois et cinq ans. «En moyenne, on tourne autour d'une année. Ensuite, intervient l'étape finale, celle du dosage (rajout d'une liqueur d'expédition composée de sucre et de vin). Je demande à mes clients de passer à la cave pour tester à l'aveugle leur vin dosé avec 6, 8 et 10 grammes de sucre par litre.»

**1 CUVÉE BRUT**

**DOMAINE DES CURIADES À LULLY**

Cet assemblage de Chardonnay et de Pinot Noir élevé quinze mois sur lattes offre une robe brillante, un nez complexe où se mêlent les notes de brioche et de fruits, une bouche ample et équilibrée portée par une effervescence fine. Sa structure tannique bien charpentée en fait un effervescent racé.

[www.domaine-des-curiades.ch](http://www.domaine-des-curiades.ch)

**2 BARTHOLIE**

**DOMAINE DE LA PLANTA À DARDAGNY**

Une belle robe brillante, un nez élégant et frais de petits fruits rouges, une bulle très crémeuse portée par une bouche bien équilibrée réussissant le mariage entre longueur et complexité sont les atouts majeurs de ce brut élaboré à partir de 40% de Pinot Noir, 60% de Pinot Meunier et une bricole de Chardonnay.

[www.domainedelaplanta.ch](http://www.domainedelaplanta.ch)

**3 ETOILE DE MIOLAN**

**DOMAINE DE MIOLAN À CHOULEX**

Ce pur Gewürztraminer se distingue par une aromatique caractéristique de rose que l'on retrouve au nez comme en bouche. Expressif et précis, cet effervescent sec – le dosage flirte avec

les 15 grammes de sucre – est enveloppé par une sucrosité source de volume et d'onctuosité, mais pas de lourdeur.

[www.domainedemiolan.ch](http://www.domainedemiolan.ch)

**4 CUVÉE GRANDE RÉSERVE 2009**

**DOMAINE DES BOSSONS À PEISSY**

Un assemblage composé de 40% de Merlot, de 30% de Pinot Noir et de 30% de Chardonnay, un élevage en partie en barrique du vin de base et un dosage d'une vingtaine de grammes font de cette Grande Réserve un cru vineux, mais équilibré doté d'une aromatique dominée par les fruits secs et d'une grande longueur en bouche.

[www.domaine-des-bossons.ch](http://www.domaine-des-bossons.ch)

**5 REQUIEM BLANC DE BLANCS**

**DOMAINE DU CHÂTEAU DE COLLEX**

Les 25 grammes de sucre de ce demi-sec lui confèrent de la rondeur et de l'onctuosité. L'utilisation exclusive du Chardonnay l'a doté d'une aromatique expressive et d'une vivacité naturelle qui servent de contrepois à cette richesse qui enrobe délicatement de l'attaque à la finale les arômes précis de fruits blancs.

[www.domaineduchateau.ch](http://www.domaineduchateau.ch)



# L'ÉPOPÉE DU BACCARAT

## BACCARAT CHARDONNAY

Régulièrement médaillé dans les concours internationaux (Chardonnay du Monde et Expovina en 2013), ce Blanc de Blancs présente une robe brillante, un nez expressif de fruits blancs où pointent quelques délicates notes florales et une bouche équilibrée portée par une bulle maîtrisée mariant fraîcheur et volume.

## BACCARAT CUVÉE PRESTIGE

Ce rosé de Pinot Noir présente une robe saumonée, un nez agréable et frais marqué par les fruits des bois, une bulle tout en finesse et une aromatique ouverte et fruitée qui se développe avec intensité dans une finale aussi fruitée qu'agréable.

## BACCARAT DEMI-SEC

Doté d'un belle ampleur et d'une attaque plutôt riche, ce demi-sec (35 grammes de sucre) se distingue par sa robe brillante, son nez expressif et frais, où pointent les agrumes, ainsi que sa bouche expressive et plaisante. Belle finale persistante et ouverte.



«L'histoire du Baccarat a commencé il y a plus de 50 ans. En 1994 la coopérative en produisait déjà 150 000 bouteilles. Aujourd'hui nous élaborons 230 000 bouteilles de ce mousseux élaboré en cuve close», rappelle Florian Barthassat, l'œnologue responsable de la Cave de Genève qui poursuit «l'objectif premier était sans doute une volonté de diversifier, de faire quelque chose d'original, mais ils ont réussi à créer une véritable marque reconnue au niveau national. Aujourd'hui, nous arrivons à la limite de nos infrastructures, car le produit marche bien. Or, il faut des cuves spéciales qui résistent à des pressions élevées et que l'on puisse chauffer ou refroidir à volonté.»

A la différence des autres effervescents présentés dans ce dossier, le Baccarat ne connaît pas une seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle), mais est élaboré en cuve close selon la métho-

de dite Charmat, du nom de son inventeur. «Le Baccarat est sans doute le vin le plus technique de la Cave de Genève, déclare celui qui supervise les près de 70 cuvées de la coopérative. Il faut d'abord sélectionner les vignes. Nous utilisons des clones champenois, productifs, donnant peu de sucre et beaucoup d'acidité. La date de vendange s'avère un paramètre essentiel. Notre objectif: 82° Oechsles pour le Chardonnay, alors que pour les vins tranquilles nous visons plutôt 93°. Ce raisin nous donne un vin de base qui titre environ 10,5% d'alcool. On y ajoute du sucre (entre 30 et 35 grammes par litre) et des levures et on met la cuve sous pression. Une fois que la fermentation est terminée, la cuve est refroidie. Cette étape permet au gaz carbonique produit par le travail des levures de se solubiliser complètement. Le vin est ensuite filtré et mis en bouteille à pression constante.»

## BRUT OU SEC?

Brut, Sec ou Doux sont des dénominations subordonnées au taux de sucre (calculé en gramme par litre) rajouté dans la liqueur d'expédition et suivent les normes ci-dessous:

- Extra brut: 0 à 6 g/l
- Brut: inférieur à 15 g/l
- Extra-sec: 12 à 20 g/l
- Sec: 17 à 35 g/l
- Demi-sec: 33 à 50 g/l
- Doux: plus de 50 g/l



Gamaret

# LES 25 ANS D'UN RÉVOLUTIONNAIRE

Couvrant 400 hectares de vignes en Suisse, le Gamaret s'est si bien fondu dans le paysage viticole suisse qu'on oublie bien souvent que ses premières bouteilles ont été commercialisées il y a tout juste 25 ans. Retour sur la naissance d'un succès avec deux de ses maïeuticiens: Claude Desbaillet et Roger Burgdorfer.



**Cette bouteille du millésime 1989 est sans nul doute le plus ancien Gamaret (appelé ici B13) existant.**

«Mon premier contact sérieux avec le Gamaret a eu lieu en 1985», déclare Roger Burgdorfer. «Je suis allé à Changins avec quelques collègues pour faire une dégustation des croisements obtenus par André Jacquinet. Il y avait une dizaine de micro-vinifications. Deux numéros, le B13, qui deviendra le Gamaret, et le B28, qu'on connaît aujourd'hui sous le nom de Garanoir, me plaisaient. J'en ai planté en 1986 et fait ma première récolte trois ans plus tard. Dès 1992, le Gamaret a été intégré à mon assemblage, le Pont des Soupîrs», poursuit le propriétaire du Domaine du Paradis à Satigny qui est aussi pépiniériste. «Nous avons planté quelques centaines de mètres au domaine de l'Etat en 1984», précise l'ancien œnologue cantonal Claude Desbaillet «mais grâce au Domaine du Paradis, on quittait le stade de l'essai pour passer à la pratique, aussi bien sur le plan viticole et œnologique qu'économique».

Créé en 1970, dans la foulée des Doral, Charmont, Garanoir, Diolinoir et autres Galotta, le Gamaret devait constituer une alternative au Pinot Noir, très sensible à la pourriture. «André Jacquinet a croisé du Pinot Noir et du Gamay avec du Reichensteiner, un cépage blanc allemand, car ce dernier était précoce et résistant à la pourriture. Deux qualités que l'on espérait retrouver dans leur progéniture», explique Claude Desbaillet qui ajoute: «les croisements avec le Pinot n'ont rien donné, mais des obtentions comme le B13 ou le B28 avaient quelque chose de révolutionnaire». «Ils offraient de la couleur, des tanins, un peu de rusticité.» «C'était un style très différent des rouges genevois de l'époque qui avaient pour modèle le Gamay frivole», renchérit Roger Burgdorfer qui rappelle que le vignoble genevois se trouvait dans un profond marasme du-

rant les années 1980 et qu'il fallait absolument trouver des alternatives viticoles crédibles d'un point de vue commercial. Les deux professionnels se montrent catégoriques: l'arrivée du Gamaret a transformé la viticulture genevoise. «Les autres rouges tanniques comme le Merlot et le Cabernet n'arrivent pas à maturité dans le canton sans limitation sévère des rendements, or couper les raisins n'était pas dans la mentalité de l'époque», poursuit le producteur de Dardagny, «Gamaret et Garanoir ont permis de faire le pont entre le duo traditionnel Pinot Noir/Gamay et les autres variétés rouges». Une opinion que partage Claude Desbaillet: «non seulement le Gamaret avait un intérêt économique, car inconnu à l'étranger et peu utilisé par les autres cantons, il permettait de se diversifier, mais son arrivée a posé la question du potentiel de garde et de l'assemblage, deux notions qui ne faisaient pas partie de la tradition genevoise».

Une question demeure: quel potentiel qualitatif pour cette variété charnière dans la révolution qualitative du vignoble genevois? «Le Gamaret permet d'élaborer des vins haut de gamme, mais pas forcément de prestige», nuance Roger Burgdorfer qui l'utilise exclusivement comme vin d'assemblage «dans les années très mûres, une Syrah ou un Cabernet Sauvignon auront plus d'élégance et de finesse. A l'inverse, dans les millésimes un peu plus faibles, 2013 par exemple, le Gamaret tire beaucoup mieux son épingle du jeu et garantit une base stable pour les assemblages».

Le Gamaret possède de la couleur et des tanins, il mûrit vite et résiste bien à la pourriture. Par contre, il se révèle sensible aux maladies cryptogamiques comme le mildiou et l'oïdium. Ce qui n'est pas le cas du Divico, un croisement de Gamaret et

de Bronner, un cépage lui-même créé par un institut de recherche germanique, que Changins à mis sur le marché en 2013. Les premières dégustations ayant montré que les vins élaborés à partir de cette nouveauté ont un profil similaire à notre jubilaire, pourrait-on imaginer qu'à moyen terme celle-ci remplace Gamaret et Garanoir? Si Claude Desbaillet estime qu'il est beaucoup trop tôt pour se prononcer, Roger Burgdorfer considère l'hypothèse comme plausible.

## LE GAMARET EN CHIFFRES

**1970** Création du B13 à Changins par André Jacquinet

**1984** Plantation de 300 mètres de diverses variétés de Changins dont le B13 au vignoble de l'Etat de Genève

**1986** Plantation de 2000 mètres de B13 (Gamaret) et B28 (Garanoir) au Domaine du Paradis

**1987** Plantation de 4500 mètres de diverses variétés de Changins dont le B13 dans les vignes de Gérald Gros

**1989** Les raisins de la vigne de Gérald Gros sont vinifiés par Jean Hutin et donnent naissance au Bertholier

**1994** Marc Ramu et Nicolas Bonnet se mettent à utiliser le nom Gamaret

**1994** 11 hectares de Gamaret à Genève

**2000** 37 hectares de Gamaret à Genève

**2007** 111 hectares de Gamaret à Genève

**2012** On compte 120 hectares de Gamaret à Genève, 403 hectares en Suisse, ainsi qu'une dizaine d'hectares dans la région du Beaujolais. Sans oublier quelques plantations au Canada.

Sélection des Vins de Genève

# NOUVEAU TITRE POUR SÉBASTIEN DUPRAZ

Avec 725 vins en compétition, le succès de la Sélection des Vins de Genève ne se dément pas. Pour cette 14<sup>e</sup> édition, les premières places ont été rafalées par des producteurs confirmés, tel Sébastien Dupraz du Domaine des Chevalières qui obtient le meilleur pointage du concours et gagne le «Sanglier de bronze» avec son Chasselas 2012.



Habitué des places d'honneur dans les concours vigneux, Sébastien Dupraz a déjà gagné en 2003 et 2007 le «Marcassin de bronze», le prix de l'Ecole Hôtelière de Genève avec sa Syrah et son Gamaret. Rien d'étonnant donc à ce que ce finaliste de la défunte Coupe Chasselas remporte le «Sanglier» avec son blanc traditionnel. «Le 20 juin 2013 a pourtant été un jour mitigé», nuance ce professionnel qui travaille depuis 22 ans sur ce domaine familial de douze hectares disséminés sur les communes de Soral, Laconnex, Sézenove et Lully. «Le matin, je recevais ce prix et en revenant de la cérémonie, j'ai vu les nuages noirs qui s'amoncelaient au-dessus du coteau de Lully. J'ai juste eu le temps de faire rentrer mon équipe. Le soir, deux hectares de vignes étaient grêlés entre 80% et 100%», se souvient Sébastien Dupraz. Si le Chasselas lauréat, cultivé sur 3,5 hectares aux alentours de Soral n'a pas été affecté par les éléments, les spécialités du domaine comme le Merlot, le Savagnin Blanc et la Petite Arvine, qui étaient plantées sur «un coteau affichant une pente de 55%» ont été ravagées. «J'ai fait un stage au vignoble de l'Etat, puis au laboratoire

cantonal, avec comme formateurs Claude Desbaillet et Philippe Herminjard. Cette formation m'a donné le goût des micro-vinifications et des essais un peu spéciaux», sourit ce vigneron qui compte 19 crus - parmi lesquels un vin oxydatif et un Merlot sans soufre - à sa carte. Interrogé sur le millésime 2013, Sébastien Dupraz déplore, comme tous ses collègues, une faible récolte, mais se déclare satisfait de la qualité: «les fermentations ont eu lieu tout en douceur, ce qui est toujours un signe positif». Pour s'en assurer, rendez-vous au domaine à Soral ou à son caveau de dégustation, au cœur du coteau de Lully.

#### CHASSELAS 2012

Plusieurs fois distingué par des jurés de professionnels, ce Chasselas sait convaincre les dégustateurs par une robe délicate, un nez précis plutôt orienté vers les fruits blancs, comme la pêche ou la poire, mais qui comporte une petite note minérale ainsi que par une bouche bien équilibrée, tendue, fruitée et très rapide.



www.cave-des-chevalieres.ch

## SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE LES PRIX SPÉCIAUX

Depuis 2000, les meilleurs crus du vignoble genevois se mesurent lors de la Sélection des Vins de Genève. En 2011, le comité d'organisation, conscient des biais existants dans ces compétitions vigneuses, a collaboré avec l'Ecole d'Ingénieurs de Changins pour mettre au point un système permettant d'améliorer la fiabilité des résultats et, par conséquent, la crédibilité du concours. Ainsi, depuis trois ans, chaque dégustateur - ils étaient 62 professionnels entraînés et reconnus en 2013 - reçoit les vins dans un ordre différent, évitant ainsi que ceux-ci soient pénalisés par leur position dans la série. Ce système garantit aussi que chaque juré note seul les crus qu'il déguste, sans se voir influencé par les opinions de ses voisins.

Le 20 juin 2013, pour sa quatorzième édition, la Sélection des Vins de Genève a vu s'affronter 725 vins (18 de plus que l'année précédente) présentés par 76 domaines de tout le canton. Au final,

68 vins ont gagné une médaille d'or, la récompense suprême. Outre le Chasselas de Sébastien Dupraz de la Cave des Chevalières à Soral présenté ci-dessus



Photo: Dom Smaz / Rezo.ch

qui a remporté le «Sanglier de bronze», œuvre d'art récompensant le meilleur pointage du concours, trois vins ont été distingués par trois jurys spéciaux. Les cafetiers-restaurateurs ont remis le «Renard de bronze» à un effervescent à base de Gewürztraminer, la Cuvée Grande Réserve Sec 2009 du Domaine des Bossons à Peissy (à découvrir page 18). Le «Marcassin de bronze», décerné par des élèves de l'Ecole Hôtelière de Genève, a été attribué au Merlot 2011 de la Cave des Bailleurs à Russin. Quant au Prix de la presse, le tableau d'une fouine peint par Robert Hainard, le même artiste animalier de renommée internationale qui a réalisé les sculptures incarnant les trois autres prix spéciaux, il a récompensé le Sauvignon 2012 du Domaine des Abeilles d'Or à Chouilly.

**Tous les résultats du concours sont à consulter sur le site des vins genevois: [www.lesvinsdegeneve.ch](http://www.lesvinsdegeneve.ch)**

Quelques-uns des vignerons qui  
présenteront leurs vins lors du  
Rallye Gourmand 2014: Olivier Conne,  
Laurent Desbaillets, Lionel Dugerdil,  
Jacques Dudgerdil et Daniel Sulliger  
(de gauche à droite).



# RALLYE GOURMAND

Mariant balade gourmande et Trivial Pursuit viticole, le premier Rallye Gourmand genevois réunira producteurs et amateurs dans les vignes de Bourdigny, Chouilly, Peissy et Satigny.



Le samedi 16 août, un comité composé notamment des représentants de Genève Tourisme, de la promotion agricole ainsi que de vigneron·s de la commune de Satigny, organisera le premier Rallye Gourmand. «Le concept est relativement simple, il s'agit d'une balade gourmande qui se divise en plusieurs étapes. A chaque poste, les gens pourront déguster des vins, manger des plats préparés avec des produits du terroir, mais ils devront aussi répondre à des questions sur la campagne genevoise. D'où le titre de Rallye Gourmand», explique Denis Beausoleil, directeur de l'OPAGE qui ajoute que les visiteurs trouveront des questionnaires en français, en allemand et en anglais. Quant aux prix, tout n'est pas encore décidé, mais l'heureux gagnant du tirage au sort qui départagera les bulletins sans faute repartira avec la Collection de l'Esprit de Genève (cf. page 27).

Le parcours proposé fera 6,5 kilomètres. «Avec les arrêts, il faudra compter près de six heures». Départ et arrivée se feront à la gare de Satigny, afin de permettre un accès facile par transports en commun. La balade qui comptera six étapes, parmi lesquelles le Domaine des Charmes, le hameau de Chouilly et celui de Bourdigny (qui seront animés par les vigneron·s locaux), commencera par deux postes «Entrées». Celles-ci seront préparées par le service traiteur du célèbre chef étoilé Philippe Chevrier. Pour le repas de midi, qui aura lieu au Clos du Château à Chouilly, il est prévu du sanglier à la broche, un animal avec lequel les vigneron·s entretiennent un rapport complexe. «Trois ou quatre, on ne sait pas encore le nombre exact, mais ils seront apprêtés par le boucher André Vidonne», précise Denis Beausoleil. Ensuite, les randonneurs pourront déguster une sélection de fromages: des chèvres affinés par Georgette Gribi et des spécialités à base de lait genevois élaborées par les Laiteries Réunies. Enfin, un dernier poste sera dédié au dessert. Bien entendu, les vigneron·s partenaires proposeront plusieurs vins en accord avec les plats de chaque poste de ce premier Rallye Gourmand.

## INFORMATIONS PRATIQUES

Date | 16 août 2014

Lieu | départ et arrivée  
à la gare de Satigny

Parcours | 6,5 kilomètres  
de marche facile dans la  
campagne genevoise

Durée | environ 6 heures

Prix | 75 francs (repas, vins et  
verre souvenir compris)

Inscription | obligatoire  
(nombre de places limité)  
sur [www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

### CONDITIONS GÉNÉRALES

Valable le samedi 16 août 2014, selon disponibilité.  
Prix par nuit et par chambre.  
TVA et service inclus.  
Annulation/Modification sans frais jusqu'à 48 h avant l'arrivée.

### RÉSERVATIONS

Code de réservation:  
Rallye Gourmand 2014  
Tél. +41 (0)22 906 14 98  
royal@manotel.com  
www.hotelroyalgeneva.com

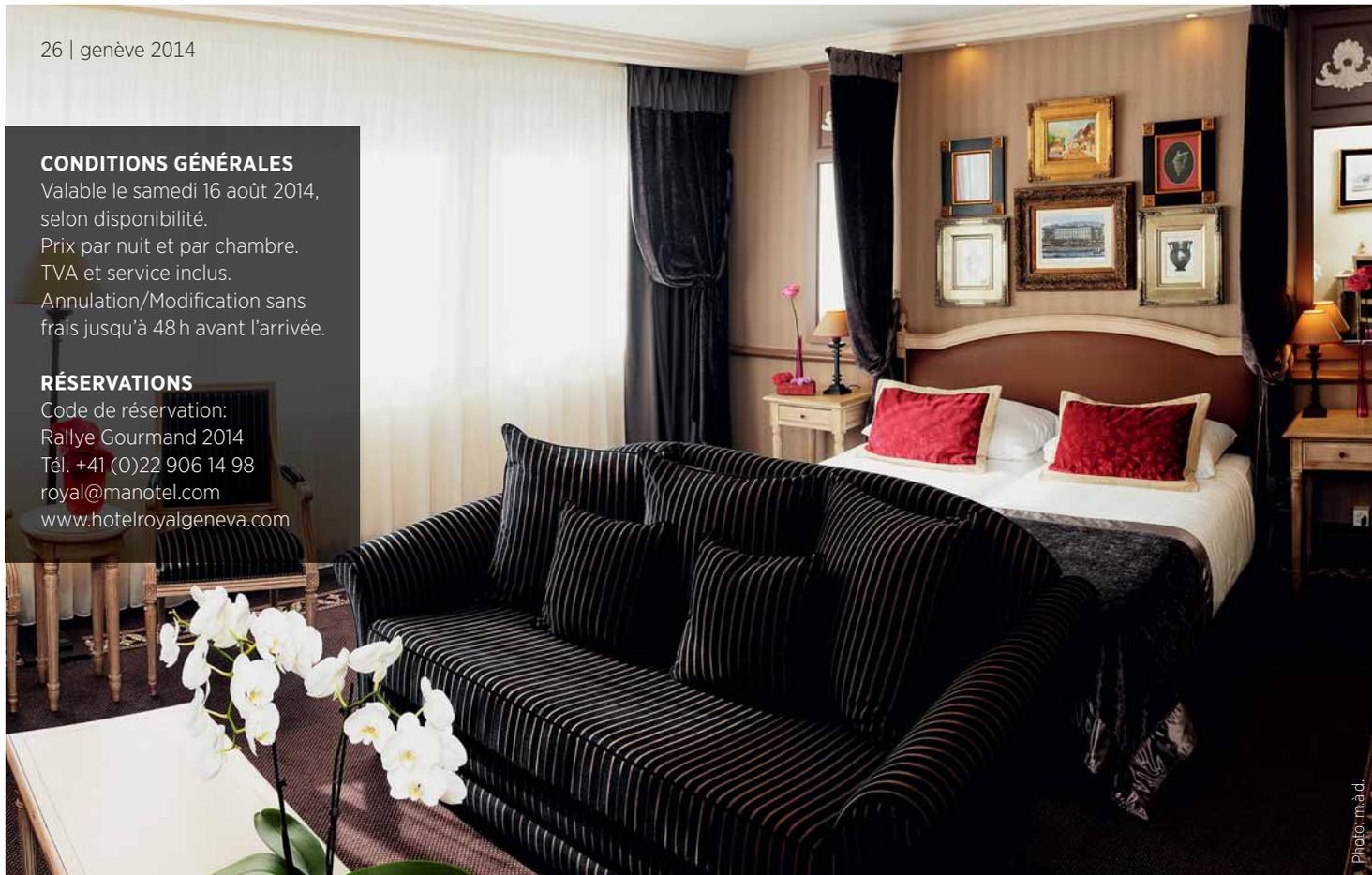


Photo: m.à.d.

## FORFAIT RALLYE GOURMAND

A l'occasion du Rallye Gourmand 2014, le Royal Manotel de Genève propose une offre spéciale pour les lecteurs de VINUM.

Au cœur de la dynamique cité de Calvin, le Royal Manotel est un hôtel de caractère qui offre des chambres spacieuses dotées de tout le confort moderne. Lors de la rédaction de ce cahier spécial nous avons pu tester le forfait «Rallye Gourmand» proposé par cet établissement quatre étoiles à l'occasion de ce qui s'annonce comme l'événement œnotouristique de l'été sur les rives lémaniques. Nous avons aimé les chambres de style néo-classique confortables et silencieuses qui permettent un repos réparateur malgré l'animation du quartier. Nous avons apprécié le verre; allez, soyons honnête, les verres partagés en bonne compagnie dans l'atrium. Cette première vision de la carte des vins, qui mêle classiques de l'Hexagone et petits producteurs genevois, a été complétée par un repas dégustation aussi savoureux que copieux. Dans le très gastronomique Côté Resto comme dans le Côté Bistro, la brasserie, du restaurant Le Duo, Armel Bedouet présente une cuisine précise et originale à base de produits frais que le sommelier accompagne d'une sélection de crus raffinés. Les 15 points Gault & Millau sont bien mérités. Pressés par le programme serré concocté par l'OPAGE, nous avons dû faire l'impasse sur le sauna, le fitness et le petit-déjeuner. Par chance, une fois photos et interviews terminées, nous avons eu le temps de savourer une joue de bœuf goûteuse à la brasserie. Un plat dont on se souvient avec émotion!

**Pour le Rallye Gourmand du 16 août 2014, le Royal Manotel et les vignerons de Genève proposent une offre gourmande aux lecteurs de VINUM:**

### FORFAIT BISTRO

- L'hébergement en chambre double néo-classique
- Petit-déjeuner thématique
- Samedi soir ou dimanche midi, menu 3 plats au restaurant Le Duo Côté Bistro comprenant un verre d'accueil de Chasselas Eve (Domaine Château-l'Evêque à Jussy) et une sélection d'accords mets et vins du terroir genevois.
- Deux entrées pour le Rallye Gourmand et deux verres souvenir
- Carte de transport offrant la gratuité sur les transports publics genevois
- Libre accès au fitness, sauna et hammam
- Wifi gratuit

### CHF 490.-

par nuit, par chambre, pour 2 personnes  
(CHF 360.- par nuit en chambre simple)



LA COLLECTION 2012: UN MUST POUR LES AMATEURS DE GRANDS VINS SUISSES



## COLLECTION ESPRIT DE GENÈVE

Lancé en 2004 avec l'ambition de créer un rouge ambassadeur des vins de Genève, l'Esprit de Genève est un assemblage basé sur la complémentarité de plusieurs cépages. Le Gamay (minimum 50%) apporte son fruit, ses notes épicées et sa fraîcheur. Le Gamaret et le Garanoir (minimum 20%) amènent pour l'un tannins serrés et structure, pour l'autre rondeur et finesse. Enfin les autres cépages rouges (au maximum 20%) permettent

de donner une signature unique à chaque encaveur. Elaborés selon un cahier des charges précis, ces vins issus de vignes au rendement limité, soumis à une dégustation d'agrément et commercialisés après 13 mois d'élevage en fûts de chêne au minimum ont gagné leur pari de devenir une marque prestigieuse symbole du vignoble genevois.

En 2013, les dix-neuf producteurs ont accepté de proposer une série limitée de

coffrets panachés des vins du millésime 2011. Cette «Collection» a été imaginée par un excellent dégustateur passionné des vins de Genève, Christian Dederod. Depuis avril 2014, la Collection 2012 est disponible à la vente dans sa version intégrale (trois coffrets), mais chaque coffret peut aussi être acheté individuellement.

**Prix: 418 francs (coffret complet)**

**Informations et commande:**

**[www.lesvinsdegeneve.ch](http://www.lesvinsdegeneve.ch)**

### Agenda

# GENÈVE 2014

#### 24 mai

##### **Journée Caves Ouvertes**

Les producteurs genevois ouvrent leurs portes. Au programme: millésime 2013, animations gastronomiques et culturelles.

**[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)**

#### 17 juillet au 10 août

##### **Fêtes de Genève**

Pendant près d'un mois, les rives du Léman attirent deux millions de personnes. Vins officiels genevois proposés durant les fêtes.

#### 20 et 21 septembre

##### **Fête des vendanges, 52<sup>e</sup> édition**

Comme tous les ans à la mi-septembre, les vigneronnes de Genève célèbrent les vendanges à Russin, au cœur du Mandement.

#### 5 octobre

##### **A la découverte de l'histoire de la viticulture**

Vendanges comme autrefois à Hermance avec la remise en activité d'un ancien pressoir.

#### 8 novembre

##### **Fête de la Saint-Martin**

Dégustation dans toutes les caves du village de Peissy, restauration variée, animations, vente aux enchères et feu d'artifice.

Entre amis ou en famille, bienvenue sur les bords du Lac Léman pour déguster les vins de Genève!

#### 20 et 21 novembre

##### **Barkavin sur le bateau «Henry Dunant»**

Manifestation organisée par Claude-Alain Chollet à laquelle participent près de 20 domaines. **[www.barkavin.ch](http://www.barkavin.ch)**

#### 22 novembre

##### **Journée du vin nouveau**

Les vigneronnes indépendantes ouvrent leur portes et font découvrir les vins 2014 en préparation ainsi que leurs spécialités des millésimes précédents élevées sous bois.

### 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](http://www.geneveterroir.ch)  
[info@opage.ch](mailto:info@opage.ch)

#### **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-tourisme.ch](http://www.geneve-tourisme.ch)  
[info@geneve-tourisme.ch](mailto:info@geneve-tourisme.ch)



**Application «Genève Terroir»**  
**[www.facebook.com/GenèveTerroir](https://www.facebook.com/GenèveTerroir)**

