

Vinum

EXTRA



GENÈVE, LA PÊCHE MIRACULEUSE

Accords poissons et vins
Les personnalités et les bons plans du vignoble
Caves ouvertes et Rallye gourmand



12



04



08



10



06



Retrouvez les temps forts de ce numéro spécial: l'entretien avec Chandra Kurt, la marraine du millésime (page 4); la dégustation des lauréats de la Sélection des Vins de Genève (page 6); les Caves Ouvertes 2016 (page 8); le Rallye Gourmand 2016 (page 10) et notre dossier sur les accords vins genevois et poissons (page 12 et suivantes).

Editorial

La pêche miraculeuse

A force de mettre l'accent sur la dynamique d'un vignoble en perpétuelle évolution et de présenter les produits à forte valeur identitaire de la campagne genevoise, le volet lacustre de la plus importante ville de Suisse romande est parfois quelque peu oublié. Pourtant, le lac constitue un élément fondamental de l'âme genevoise que nous avons voulu mettre en avant dans ce numéro spécial. Ce Léman, que le reste du monde connaît sous l'appellation Lac de Genève, abrite une trentaine d'espèces de poissons et un crustacé. La perche reste malheureusement (95% des filets consommés en Suisse sont des poissons importés de l'Europe de l'Est ou d'Afrique) un incontournable dans les restaurants helvétiques. Néanmoins, quelques cuisiniers de talent travaillent aussi des espèces plus goûteuses comme la féra, l'omble chevalier, le brochet, l'écrevisse, la truite de lac ou la lotte. En tartare, meunière ou à l'unilatérale, ces poissons lémaniques n'ont rien à envier aux espèces nobles importées d'Atlantique ou de Méditerranée que l'on trouve dans tous les bons établissements du canton.

Les chefs et les sommeliers rencontrés nous l'ont confirmé: la diversité du vignoble genevois permet de réaliser des accords subtils avec tous les produits de la pêche. Si Chasselas, Sauvignon Blanc et Chardonnay garantissent des combinaisons indémodables, nos intervenants ont - avec des Pinot Gris, des Savagnin Blanc, des Gamaret et des assemblages rouges élevés sous bois - su créer des mariages miraculeux.

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

Retrouvez le
hors-série de VINUM
«Genève 2016»
sur votre tablette en
téléchargeant
l'application gratuite.
Plus d'infos:
www.vinum.info/
appangebote



Sommaire

- 04 Millésime 2015**
Entretien avec Chandra Kurt, marraine du millésime
- 06 Sélection des Vins de Genève**
Sanglier, marassin et autres prix spéciaux de l'édition 2015
- 08 Caves Ouvertes**
L'événement vu par une petite exploitation et une grande cave
- 10 Rallye Gourmand 2016**
Georgette Gribi et Philippe Bocquet: deux éleveurs passionnés
- 12 Vins genevois et poisson**
Les accords autour des produits de la mer et du lac
- 16 Guide du vignoble genevois**
18 Rive droite
21 Entre Arve et Rhône
24 Entre Arve et Lac
26 Les vigneronns de la Cave de Genève
- 27 Agenda**



Le hors-série «Genève 2016» de VINUM est un supplément du magazine européen consacré au vin, VINUM, ISSN 1663-2567, parution mai 2016. Ce supplément est le fruit de la collaboration de VINUM et de 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 59 61, 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
pour la Suisse Romande, responsable des textes
Rolf Frank (responsable de production)

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: Philippe Rérat
Photo de couverture: Philippe Rérat,
iStock/ Curaga, EHStock
Photos: Michaël Legentil/ Bureau photographique
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.



Chandra Kurt

Née en 1968 à Colombo, au Sri Lanka, Chandra Kurt est une journaliste spécialiste du vin et une auteure prolifique. Outre ses collaborations pour des classiques comme le Hugh Johnson's Pocket Wine Book ou The Oxford Companion on Wine by Jancis Robinson, elle rédige depuis 1998 le Weinseller, un guide des vins de supermarchés désormais aussi traduit en français. Consultante pour la promotion des vins suisses, elle a créé la collection de vins Chandra Kurt avec de grandes caves helvétiques comme Provins, Bolle et Tamborini Vini.

www.chandrakurt.com

Entretien Chandra Kurt

Marraine du millésime 2015

Chaque année, au cœur du printemps, les vins de Genève organisent 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 repose aussi sur le choix de parrains et marraines prestigieux. Zep, Carole Bouquet, José Vouillamoz, Michel Pont, Paolo Basso ou Brigitte Rosset ne sont que quelques-unes des célébrités ayant accepté de baptiser le nouveau millésime genevois. Pour l'édition 2016 qui aura lieu le 11 mai au Château de Penthes, le nom du parrain restait nimbé de mystère au moment de la rédaction de cette brochure. Le rôle de la marraine sera par contre tenu par la journaliste Chandra Kurt qui a bien voulu nous parler de sa relation privilégiée avec les vins de Genève.



Quelques personnalités qui ont parrainé le millésime avant Chandra Kurt: la cheffe Marie-Josèphe Rabouot et Michel Pont, entraîneur adjoint de la Nati (en haut à gauche); le dessinateur Zep (en bas à gauche); le Meilleur sommelier du Monde Paolo Basso et l'actrice Carole Bouquet (en haut à droite); la comédienne Brigitte Rosset et l'ampélogue José Vouillamoz (en bas à droite).



Que représentent les vins de Genève pour vous?

Genève est une région représentative de la diversité du vignoble helvétique, qui n'est nulle part aussi marquée que dans ce canton. Plus de la moitié du vignoble est plantée de cépages rouges: Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah et Merlot. Pourtant les blancs - Chardonnay, Sauvignon Blanc et Aligoté - donnent aussi d'excellents résultats. En outre, la proximité avec la France, pays viticole le plus important au monde, a sans doute eu une influence positive sur l'évolution du vignoble de Genève.

Quels conseils donneriez-vous à un visiteur qui découvre le vignoble genevois?

L'idéal pour découvrir la région est de participer aux Caves Ouvertes. Sinon, je conseillerais de louer une petite voiture ou un vélo et de visiter directement les producteurs. C'est de cette manière que l'on apprend le plus sur une région, sa philosophie et le style de ses vins. Plus on sait de choses sur un vin, plus le plaisir de le boire est grand. En outre, il faut fréquenter les restaurants locaux, car les chefs et les sommeliers donnent souvent d'excellents conseils sur les vigneron des environs.

2015 sera-t-il aussi exceptionnel qu'on l'annonce?

2015 sera exceptionnel, car c'est un millésime parfait en tous points. Ce qui signifie que même les vins les plus simples seront au-dessus de la moyenne. Pour qui veut commencer une collection de vins genevois, 2015 constitue un excellent point de départ. Bien entendu, la perfection n'est pas de ce monde et le vin tire une partie de son caractère des efforts que déploient les producteurs pour canaliser les caprices de la nature. Toutefois, à l'heure actuelle, 2015 apparaît comme l'un des meilleurs millésimes du troisième millénaire.

Concours

Les lauréats de la Sélection des Vins de Genève 2015

Les jurés de la 16^e édition de la Sélection des Vins de Genève ont analysé 654 vins. 61 se sont vu remettre une médaille d'or et six ont remporté un prix spécial. Nous avons demandé à Vincent Debergé et Geoffrey Bentrari, les sommeliers responsables du Beau-Rivage et de l'Hôtel Président Wilson, de les déguster.



Vincent Debergé,
sommelier de
l'Hôtel Beau Rivage

Cave Les Crêtets

Pinot Noir 2014 | Prix: Le Sanglier

Ce rouge élégant que Vincent Debergé accompagnerait d'une volaille subtile ou d'un plat de poisson de roche a remporté le Sanglier de bronze, la statue de Robert Hainard qui distingue le meilleur pointage de la Sélection des Vins de Genève, toutes catégories confondues. Le sommelier du Beau-Rivage a apprécié sa robe rubis intense, son nez quelque peu sur la retenue qui après quelques secondes d'aération – ou un passage en carafe – marie des arômes délicats parmi lesquels on reconnaît le bourgeon de cassis, la fleur de menthe, la mûre et les notes empyreumatiques. Ce grand spécialiste du vignoble genevois a aussi apprécié la bouche souple dotée de tanins délicats. Les arômes de framboise sauvage et de fraise écrasée qui tapissent celle-ci s'allient avec des senteurs de badiane et de poivre blanc pour donner naissance à une finale toute de souplesse et de charme.

Cabernet Franc Les Temps Modernes 2013 | Prix: Le Renard

«Une robe rubis dense aux reflets grenats. Un bouquet charmeur et expressif de fruits rouges – framboise, groseille – et de rose. Une bouche structurée et fraîche qui se distingue par des tanins fins, un volume moyen ainsi que par des arômes mûrs de fruits à noyaux, de fraise et de menthe». Décrit en ces termes par Vincent Debergé qui le marierait avec un osso bucco longuement mijoté ou un jarret de veau confit aux agrumes et aux noix de cajou, cette spécialité a remporté le prix des Cafetiers-Restaurateurs de Genève. Comme le vainqueur du prestigieux Sanglier, ce vin est l'œuvre de Sophie et Philippe Plan, les propriétaires de la Cave Les Crêtets, à Satigny. Ce domaine s'est illustré en remportant, en plus de ces deux trophées très convoités, trois médailles d'or et cinq d'argent à la Sélection des Vins de Genève 2015.

www.lescretets.ch

Domaine des Alouettes

Chasselas Les Alouettes 2014 | Prix: La Fouine

Œuvre d'une collaboration entre Jean-Daniel et Florian Ramu, les vigneron du Domaine des Alouettes à Satigny et Thierry Ciampi, œnologue de Schenk, le millésime 2014 de ce Chasselas a impressionné les dégustateurs de différentes compétitions. Non content de remporter le prix de la Presse à la Sélection, il a obtenu le trophée du Meilleur vin genevois du Mondial du Chasselas en se classant huitième de la catégorie reine. Vincent Debergé qui conseille de le savourer avec une sole roulée et cuite à la vapeur, accompagnée de citron confit et d'une endive braisée, lui a trouvé une robe dynamique d'une belle luminosité, un nez gourmand de tilleul et de fruits, une attaque sur le gras, un beau volume, une finale qui se distingue par des notes d'aubépine et une amertume positive.

www.domaine-des-alouettes.ch



Jean-Daniel et
Florian Ramu



Fabian Rochaix et Sébastien Schwarz

Domaine Les Perrières

Chasselas Les Millerands 2014 | Gamay Les Perrières 2014

Prix: Le Trophée Tradition

Décerné depuis deux ans par la société des Vieux-Grenadiers de Genève, le Trophée Tradition récompense le domaine ayant obtenu la meilleure moyenne avec son Chasselas et son Gamay. La vinification précise et le style «populaire et gourmand» revendiqués par Les Perrières ont une nouvelle fois fait mouche. Mûr et généreux, ce Chasselas a convaincu Geoffrey Bentrari par sa tenue de bouche, son équilibre entre minéralité désaltérante et richesse en bouche. Aurolé de médailles d'or à Expovina, au Mondial du Gamay et à la Sélection des Vins de Genève, le Gamay 2014 présente «une robe grenat aux reflets violets, un nez agréable de fraise, de framboise et de réglisse, une attaque juteuse, une bouche fraîche, ainsi que des tanins soyeux. En bref, un vin simple mais gourmand que l'on appréciera avec des plats de grand-mère comme des rognons de veau accompagnés d'une purée de pomme de terre.»

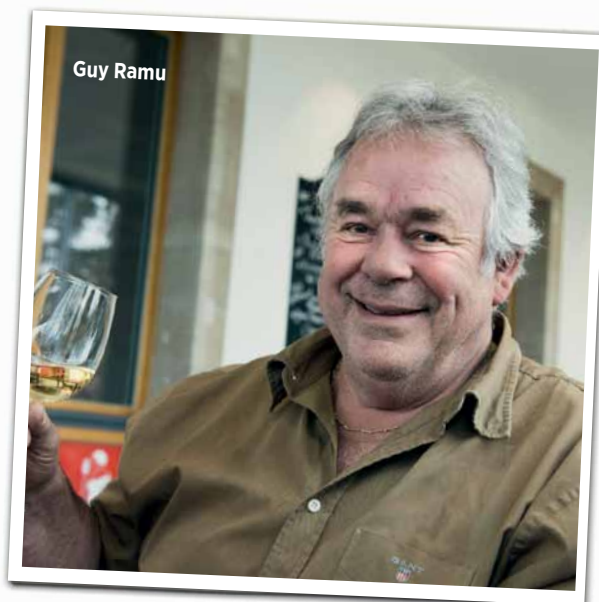
www.lesperrieres.ch

Domaine de Chafalet

Le mathurin | Prix: Le Marcassin

Assemblage de 80% de Gamaret et de 20% de Cabernet Sauvignon, cuvée, vinifié et élevé deux ans en barrique, ce rouge puissant est l'œuvre de Mathurin Ramu, qui est venu seconder son père, Guy, sur le domaine familial. Coup d'essai et coup de maître pour le jeune œnologue qui tenait à signer une cuvée à son image! Geoffrey Bentrari qui le marierait avec une noisette de chevreuil accompagnée d'une poêlée de champignons sauvages commente en ces termes le coup de cœur des étudiants de l'Ecole Hôtelière de Genève récompensé par le trophée du Marcassin: «Une élégante robe grenat dotée de légers reflets bruns, un nez empyreumatique et torréfié soutenu par des arômes de gelée de groseille, de confiture de cassis et de poivron mûr, une attaque puissante, une bouche généreuse, des tanins à maturité et une belle fraîcheur finale.»

www.domainedechafalet.ch



Guy Ramu



Le nouvel habillage de la Cave de Genève présenté par (de gauche à droite) Martin Wiederkehr (directeur de la Cave), Florian Barthassat (œnologue), Luc Barthassat (Conseiller d'Etat) et Didier Fischer (président de la Cave).



Caves Ouvertes

L'incontournable

Deux responsables de domaines viticoles de tailles très différentes nous parlent de ce rendez-vous exceptionnel du vignoble de Genève qui, depuis bientôt trente ans, attire des dizaines de milliers de visiteurs.

Nicolas Seiler est le gérant du Château des Bois. Cette magnifique propriété possède un petit vignoble de 4,5 hectares sur lequel sont cultivés neuf cépages qui donnent naissance à onze vins différents.

Quelle importance revêtent les Caves Ouvertes?

Les Caves Ouvertes sont le principal événement de l'année pour un petit domaine comme le nôtre. Nous recevons des gens, surtout des autres cantons romands, qui n'auraient pas fait spontanément le déplacement. Je suis alémanique, et mon prédécesseur l'était aussi, ce qui implique que nous avons un bon réseau Outre-Sarine et beaucoup de nos clients apprécient de venir passer une journée agréable dans le vignoble de Genève.

Que recherchent les visiteurs?

Certaines personnes viennent juste pour visiter le domaine et boire un verre, d'autres veulent déguster toute la gamme. Cet éclectisme se reflète dans les commandes où les amateurs de rouges élevés en barrique côtoient les passionnés de Chasselas.

Un souhait pour le futur?

Nous participons aux Caves Ouvertes depuis leur création. C'est un concept qui fonctionne bien et que nous ne voulons pas voir révolutionner. De notre côté, nous envisageons de mettre plus en avant les produits du terroir du Château des Bois, qui est une exploitation polyvalente.

www.chateaudesbois.ch

Martin Wiederkehr est le directeur de la Cave de Genève. Cette société anonyme vinifie et commercialise le tiers de la vendange genevoise au travers de marques phares comme le Baccarat ou la Clémence.

Quelle importance revêtent les Caves Ouvertes?

C'est un événement extrêmement important, car nous présentons le nouveau millésime. En quelque sorte, c'est le début de l'année commerciale. C'est aussi la seule occasion de contact direct entre collaborateurs de la Cave et clients finaux.

Que recherchent les visiteurs?

Les visiteurs viennent pour découvrir nos nouveautés ainsi que, de manière générale, le nouveau millésime. La répartition des différentes caves ouvertes cantonales sur le mois de mai permet aux amateurs de découvrir les nouvelles cuvées de toutes les régions de la Suisse.

Un souhait pour le futur?

Vu le succès des Caves Ouvertes, je crois qu'il faut pérenniser ce concept auquel les gens sont attachés et qui est le fruit de quarante ou cinquante ans d'éducation au vin suisse. Surtout en Suisse alémanique, qui commence à se réintéresser au vin romand. J'aimerais que l'on parvienne à faire venir plus de consommateurs d'Outre-Sarine, afin aussi de renforcer la cohésion entre les différentes régions linguistiques du pays.

www.cavedegenve.ch

29^e Caves ouvertes de Genève

Le samedi 28 mai 2016, la grande majorité des domaines viticoles du canton de Genève, soit près de 90 caves, ouvriront leurs portes au grand public. De 10h à 17h, les visiteurs pourront déguster les millésimes récemment mis en bouteille. Pour les blancs et les rouges élevés en cuve, ce sera l'occasion de découvrir une année 2015 déjà annoncée un peu partout comme exceptionnelle. En ce qui concerne les spécialités élevées en barrique, les millésimes 2014, voire dans certains cas 2013, seront à l'honneur. Pour la 29^e année consécutive, les visiteurs pourront déguster des spécialités locales chez des artisans passionnés, flâner au milieu de la musique dans les domaines les plus entreprenants. Des navettes gratuites desserviront les différents villages viticoles afin d'éviter tout problème de circulation. Une liste de tous les domaines participants est disponible sur le site: www.lesvinsdegenve.ch



Rallye Gourmand 2016

Le bonheur est chez les éleveurs

Le succès du Rallye Gourmand s'explique entre autres par la qualité des produits du terroir proposés. Rencontre avec deux éleveurs passionnés du label Genève Région-Terre Avenir: Georgette Gribi et Philippe Bocquet.

Informations pratiques

Date: 20 août 2016

Lieu: région Entre Arve et Lac (départ Jussy)

Parcours: 10 kilomètres

Durée: environ six heures

Prix: forfait de 80 francs y compris verre

Inscription: obligatoire (nombre de places limité) sur www.geneveterroir.ch

sonnes en situation de handicap. Tout en versant un verre de Mondeuse Blanche, l'une des quatre spécialités élaborées par le domaine (l'essentiel de la production des huit hectares étant confié à la Cave de Genève), Jean Rivollet explique qu'il ne se lasse jamais de la vue qui, comme le découvriront les participants du Rallye Gourmand 2016, permet d'admirer à la fois le Mont-Blanc et le Moléson. Promis, le beau temps est déjà commandé pour une édition 2016 qui s'annonce encore une fois mémorable.

Si au moment de notre visite le menu à venir nécessitait encore quelques aménagements, le plat principal était déjà connu. Philippe Bocquet fournira des agneaux de la race Brun Noir du Pays. Les bêtes de cet éleveur minutieux passent toute leur vie au grand air. Elles aussi arborent le label Genève Région - Terre Avenir, ce qui signifie qu'elles mangent du fourrage local et que l'abattoir ne se situe qu'à quelques kilomètres de la ferme. «Les petits destinés au Rallye naissent dans quelques semaines. Ils atteignent le poids idéal, une petite vingtaine de kilos, entre quatre et cinq mois. Ensuite, ils perdent leurs dents de lait. Ils cessent alors d'être qualifiés d'agneaux pour devenir des brebis ou des béliers.»

Après le gigot à la broche, les randonneurs retrouveront un incontournable du Rallye Gourmand: les fromages de la Chèvrerie du Champ Courbe. Au cœur du pittoresque village de Cartigny, cette grande ferme familiale abrite 24 chèvres de race Alpine Chamoisée dont prennent soin André Wiblé et sa sœur, Georgette Gribi. Lui est mathématicien de formation, elle théologienne, mais ils ont décidé de redonner vie à la demeure ancestrale. «En réalité les chèvres étaient un hobby lorsque mon mari et moi, nous nous sommes installés ici en 1996. Nous en avons pris trois, puis six. La production de fromage a vite dépassé nos besoins personnels. La commercialisation s'est d'abord limitée aux amis, puis le bouche-à-oreille s'est mis à fonctionner et la clientèle s'est étendue. Ce qui a fini par poser la question de la professionnalisation. André s'occupe des animaux, je me charge de la transformation et de la commercialisation», explique cette érudite, spécialiste de l'Ancien Testament, qui conserve un temps partiel auprès de l'Eglise protestante de Genève.

www.creve-coeur.ch | www.chevrerie.ch

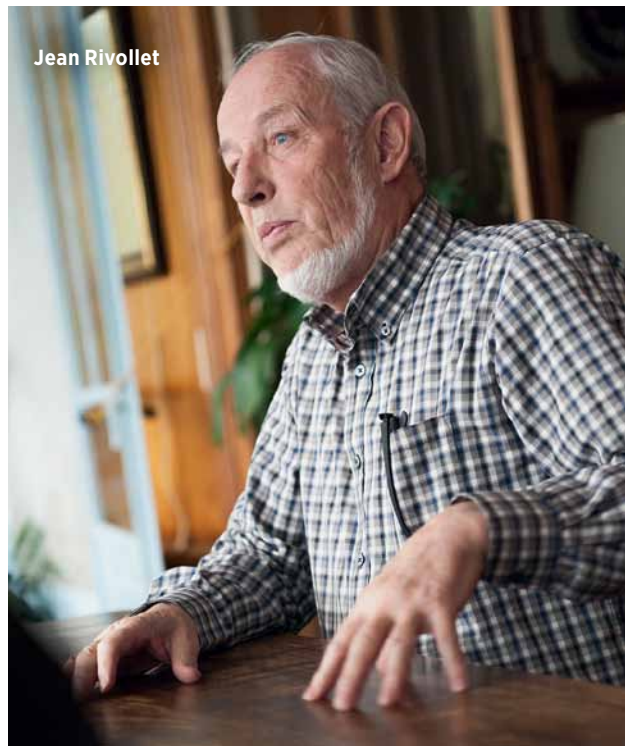
« Nous faisons table d'hôte pour des groupes de quinze à 150 personnes. Tout ce que nous cuisinons porte le label GRTA (Genève Région - Terre Avenir: une marque de garantie créée en 2004 par l'Etat de Genève qui certifie la provenance locale des produits agricoles): les poissons sont fournis par un pêcheur de Vésenaz, la viande par un boucher de Pimpling et les légumes viennent d'un maraîcher bio à Meinier», explique Jean Rivollet, le propriétaire du Domaine de Crève-Cœur à Choulex, en faisant visiter les six chambres de son gîte. La ferme familiale a été aménagée il y a une dizaine d'années et l'un des appartements permet de recevoir des per-



André Wiblé et Georgette Gribi



Jean Rivollet





La pêche dans le lac Léman

En octobre 2015, 146 pêcheurs exerçaient leur activité sur le Léman dont 82 sur la portion helvétique du lac. Genève, qui totalise 27,2 kilomètres de rives, comptait 18 professionnels. A ce chiffre, il faut ajouter les 1500 permis de pêche de loisir délivrés par le canton. Durant l'année 2014, ces amateurs ont capturé 31,5 tonnes de poisson, tandis que les pêcheurs de métier ramenaient presque 70 tonnes dans leurs filets. Si l'on regarde les statistiques (pêche professionnelle et de loisir sur l'ensemble du lac Léman) de capture par espèce, on se rend compte que les 1240 tonnes comptabilisées pendant l'année se répartissent ainsi: féra 824 tonnes, perche 296 tonnes, brochet 40 tonnes, vengeron 31 tonnes, omble chevalier 19,5 tonnes, truite 12 tonnes, écrevisse 8 tonnes et lotte 6 tonnes. Quant à la vingtaine d'autres espèces recensées – comme la carpe, l'anguille ou la brème – les quantités pêchées ne se comptent qu'en dizaines de kilos annuels. Ces chiffres montrent l'évolution qu'a connu le plus grand lac d'Europe continentale. Il y a 25 ans, seuls 625 tonnes de poissons avaient fini dans les filets des pêcheurs, soit à peine la moitié des quantités d'aujourd'hui. En 1989, le vengeron (233 tonnes) et la perche (215 tonnes) étaient les stars du Léman, loin devant la féra (75 tonnes), la lotte (39 tonnes), la truite (29 tonnes), l'omble chevalier (12 tonnes) et le brochet (3 tonnes).

Gastronomie

Le poisson, produit de passion

Les 1500 amateurs et les 18 pêcheurs professionnels genevois extraient chaque année une centaine de tonnes de poissons du lac Léman qui sont en majorité commercialisés par des restaurants. A côté des établissements qui se contentent de servir des «classiques» élaborés sans grande inventivité, il existe des enseignes dans lesquelles des chefs passionnés – qui maîtrisent les délicates notions de fraîcheur et de qualité et aiment travailler les produits de la mer ou d'eau douce – magnifient des espèces goûteuses. Pour cet article, nous avons visité quatre établissements appartenant à la deuxième catégorie qui nous parlent des poissons d'ici et d'ailleurs et des meilleurs accords avec les vins genevois.



Les guides de cette savoureuse balade à la découverte des accords parfaits entre vins genevois et poisson: Dominique Gauthier, chef du Chat Botté (en bas à gauche); Corinne et Jean-Marc Bessire, les propriétaires du Cigalon, (en haut à gauche); Patrick Moleins – qui tient les rênes des Fourneaux du Manège et découpe le brochet comme personne – et Michel Roth, le chef du Bayview, le restaurant gastronomique de l'Hôtel Président Wilson (en bas à droite).



Le Cigalon, la Mecque du poisson

A Genève, cela fait vingt ans que poisson rime avec Cigalon. Etoilé Michelin depuis son ouverture ou presque et affichant 17 points Gault & Millau, le restaurant de Corinne et Jean-Marc Bessire mérite son titre de «temple du poisson». «C'est le fil rouge du restaurant. Nous avons une carte qui change tous les deux mois en fonction des saisons, plus nombreuses pour les poissons que pour les légumes, explique Corinne Bessire. Selon ce que nous recevons, nous faisons aussi des propositions du jour. Une dizaine d'espèces de Méditerranée et de l'Atlantique composent notre offre de base à laquelle il faut ajouter les classiques du lac.» Son mari rappelle qu'il n'y a qu'une règle: pas de poisson d'élevage! Et lorsque la tempête souffle sur le Léman, comme le jour de notre visite, féra, brochet, truite et écrevisse sont tout simplement aux abonnés absents. Pour accompagner tartare de saumon et filet de bar, Corinne Bessire peut compter sur une large carte de vins genevois. «Je suis convaincue par ces vins de proximité, et surtout par les vigneron qui les produisent. Dans les blancs, j'aime les cuvées tendues. Je veux des vins qu'on boit, pas des vins qu'on mange.» Sur le plat principal, elle n'hésite pas à proposer un rouge. «Il y a vingt ans, peu après l'ouverture du Cigalon, nous avons reçu les membres du Club Prosper Montagné. J'ai osé un accord rouge et poisson. Ces messieurs étaient outrés et l'affaire a beaucoup fait parler. Aujourd'hui les gens sont plus ouverts. De plus, les rouges genevois sont sapides, structurés mais accessibles.»

www.le-cigalon.ch

Festival aux Fourneaux

L'autre adresse incontournable des amateurs de poissons est à Onex. Sophie et Patrick Moleins se sont associés à Stéphane Clément en 2006 pour reprendre les Fourneaux du Manège. A l'occasion de notre visite, Patrick, ancien pêcheur professionnel, a bravé les vents tempétueux

avec son fils Ludovic pour nous ramener un échantillon de spécialités du lac. Une fois passées dans les mains de Thibaut Colin, les prises du jour se sont transformées en Yakitori de truite du lac ou en Pavé d'omble sur blini de pomme de terre. Ce trio d'entrées a précédé un duo de brochet et de lotte enfournés entiers et découpés avec dextérité par les époux Moleins. Tout en expliquant que ce sont deux carnassiers - «la lotte ne mange que les œufs des autres poissons, surtout ceux de l'omble chevalier. Le brochet, lui, chasse à l'affût. Les deux ont une chair délicieuse, mais ils ne sont pas très populaires à cause de leur aspect et de leurs arêtes» - Patrick Moleins propose un trio de vins rouges à base de Gamaret. Coup de cœur pour la cuvée des Fourneaux du Manège, un 2011 non filtré élaboré par Christian Guyot. Interrogé sur la qualité des eaux du Léman, ce passionné bouscule certaines idées reçues. Il explique qu'«un lac trop propre fait diminuer les populations de poissons. Les rejets humains favorisent le développement des algues, et donc de certaines espèces qui nourrissent à leur tour les carnivores. Dans les années 1970, une perche née en mai atteignait sa taille consommable en septembre. Aujourd'hui, il lui faut quatre ou cinq ans. Si 95% des filets de perches consommés autour du Léman viennent de la Baltique et des lacs d'Estonie, c'est bien parce que les eaux y sont beaucoup moins propres qu'ici et permettent une croissance beaucoup plus rapide des poissons».

www.fourneauxdumanege.ch

On se lèche les babines au Chat Botté

Chef sommelier du Beau-Rivage, Vincent Debergé sillonne régulièrement le vignoble genevois à la découverte des pépites qu'il propose aux clients du Chat Botté, le restaurant du célèbre palace. Arborant 18 points Gault & Millau et une étoile Michelin, l'établissement propose un menu à la découverte de la mer en cinq services. Le chef Dominique Gauthier, qui y a travaillé comme sous-chef avant d'en reprendre la responsabilité en 2001, revendique une cuisine méditerranéenne basée sur des produits de qualité.

Pour accompagner le tartare de langoustine marié à une soupe de topinambour, l'ormeau sur son lit de salicorne et la barbe de mer sauvage acoquinée à un crémeux d'oursin, le sommelier a opté pour un vin unique: «Le Savagnin Blanc de Nicolas Cadoux du Domaine des Graves est, malgré sa vivacité, un vin ample et corsé. Surtout dans un millésime comme 2011. Il lui faut donc des crustacés, ou des poissons, qui ont du répondeur. De plus, les notes de gentiane qu'on perçoit en finale s'associent parfaitement avec un légume racine comme le topinambour.»

www.beau-rivage.ch

La superbe vue du Président Wilson

Au Bayview, le restaurant gastronomique du Président Wilson (1 étoile Michelin et 18/20 Gault & Millau), Michel Roth explique que «le poisson est plus difficile à cuisiner que la viande parce qu'il est plus fragile, qu'il ne pardonne aucune erreur de cuisson et que chaque espèce demande des connaissances techniques particulières, que ce soit pour estimer sa fraîcheur ou pour le travailler.» Ce Meilleur Ouvrier de France et vainqueur du Bocuse d'Or ajoute qu'«il faut à la fois ne pas dénaturer le poisson, qui doit rester reconnaissable au premier coup d'œil et lui donner une dimension gastronomique, en jouant sur les sauces et sur les garnitures». Exercice parfaitement réussi avec l'ormeau de Plougastel posé sur une longeole, le plus genevois de ses plats signature, comme avec l'omble chevalier accompagné d'endives braisées spécialement réalisé pour notre reportage. Afin de magnifier ce poisson, peut-être le plus raffiné du lac, Geoffrey Bentrari, le chef sommelier avait décidé de mettre en avant «le terroir de Peissy, plutôt qu'un vigneron en particulier. C'est pourquoi j'ai choisi la Cuvée 912, un Chardonnay élevé sous bois élégant, tendu et profond qui est élaboré par les sept vigneron du village. Le vin terminé est ensuite vendu aux enchères au profit de la fondation Hôpiclowns, qui soutient les enfants hospitalisés.»

www.hotelpresidentwilson.ch

Guide du vignoble

90 nuances de vin genevois





Le vignoble du bout du lac présente une diversité de cépages et de méthodes de vinification que nous avons voulu vous présenter avec ce guide de dégustation qui reflète toutes les nuances – toutes celles allant du Blanc de Blancs au Noir Divin en tout cas – de la troisième région viticole de Suisse.

Pour la deuxième année consécutive, VINUM a décidé d'offrir aux lecteurs de ce numéro spécial un panorama exhaustif du «vin genevois». Pour réaliser ce projet, nous avons requis l'aide de l'Office de Promotion des produits agricoles de Genève, afin de demander à chaque producteur du canton lémanique de présenter une bouteille emblématique de son exploitation. Au final, quelque 85 flacons – ce qui signifie que la grande majorité des caves du canton de Genève ont joué le jeu – nous ont été adressés pour dégustation. Le choix de ces coups de cœur n'était assorti d'aucune limitation concernant le type de vin, la couleur, le style de vinification ou le millésime. Si un vigneron considérait qu'un Divico, un Chasselas primeur non filtré, un rosé de Garanoir voire un rouge doux à base de Galotta du millésime 2005 constituait le summum de son art, il était libre de le proposer pour cette dégustation.

Dans ce guide, vous pourrez découvrir les différentes nuances du vignoble genevois. En préambule, nous voudrions apporter une vision plus générale qui complètera ce panorama de la troisième région viticole helvétique. L'Office fédéral de l'agriculture publie sur son site toutes les statistiques viticoles des vingt dernières années (de 1994 à 2014). Selon ces données, le vignoble genevois s'étendait l'an passé sur 1408 hectares. Ce chiffre inclut les 146 hectares situés en zone frontalière. Un coup d'œil dans le rétroviseur montre que si le vignoble a perdu une vingtaine d'hectares par rapport à l'an passé, il s'est agrandi de près de 65 hectares en vingt ans. A l'époque, Chasselas (511 hectares) et Gamay (516 hectares) devançaient largement le Pinot Noir (113 hectares) et les spécialités qui se répartissaient comme suit: Riesling x Sylvaner (57 hectares), Chardonnay (52 hectares), Pinot Blanc (20 hectares), Aligoté (16 hectares), Pinot Gris et

Gamaret (11 hectares chacun). Aujourd'hui, les choses ont beaucoup changé. Le Chasselas (305 hectares) comme le Gamay (361 hectares) ont vu leurs superficies diminuer de plus d'un quart. Et le mouvement baissier semble ne pas avoir encore atteint son plafond puisque par rapport à l'an passé, ce blanc traditionnel a perdu 24 hectares et ce rouge classique une dizaine. De même, le Riesling x Sylvaner a été divisé par trois. Par contre, le réencépagement de ces dernières années a profité aux autres variétés. Le Pinot Noir (150 hectares) a ainsi colonisé près de quarante hectares supplémentaires. Le Chardonnay (100 hectares) a presque doublé. Le Gamaret (121 hectares) a été multiplié par dix. Sans compter que des variétés à peine mentionnées autrefois, telles que le Sauvignon Blanc, le Viognier, le Merlot, le Garanoir ou le Cabernet, sont devenues des spécialités emblématiques du vignoble genevois du 21^e siècle.

Rive Droite

ESSERTINES (1)



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

Robe grenat, nez expressif et chaleureux qui marie les fruits noirs comme la cerise et le pruneau à des notes florales, bouche puissante et généreuse aux tanins fondus composent une cuvée ambitieuse à la finale persistante un tantinet épicée.

www.domainedechafalet.ch



Domaine des Esserts **Raymond et Réjane Ramu** **Diolinoir 2014**

Mariage réussi de concentration et de finesse, ce Diolinoir généreux drapé d'une robe carmin offre des notes élégantes de fraise, de framboise, de violette et de mûre que l'on retrouve dans le nez expressif comme dans la bouche racée à la finale tendue.

www.domainedesserts.ch

DARDAGNY (2)

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



Domaine de la Planta **Bernard Bosseau** **Esprit de Genève 2013**

Cet assemblage emblématique de Genève se caractérise par une robe grenat brillante, un nez expressif qui mélange arômes fruités, floraux et épicés, ainsi que par une bouche souple et croquante dotée d'un fruité expressif et frais.

www.domainedelaplanta.ch



Domaine Dugerdil Dardagny **Sophie Dugerdil** **Amicalement Vôtre 2014**

Syrah et Garanoir élevés en fût de chêne composent un duo épicé vêtu d'une robe violine sombre. Les notes de poivre, de girofle et de bois de santal se retrouvent au nez comme dans la bouche généreuse que quelques saisons ennobleront encore.

www.domaine-dugerdil.ch



Stéphane Gros **L'Ambrosio**

Demi-sec élaboré en méthode traditionnelle, ce vin surprend par sa robe d'un grenat dense et très sombre, son nez exubérant de fraise écrasée parsemé de notes de cannelle, sa bulle délicate, sa bouche généreuse et sa finale intensément fruitée.

www.stephane-gros.ch



Domaine Les Hutins **Emilienne Hutin-Zumbach** **Gentil Blanc 2012**

Ce Savagnin Blanc a tiré profit de ses années de repos pour développer une robe paille, un nez expressif de poire, d'amande et de miel d'acacia, ainsi qu'une bouche ample et structurée dotée d'une très belle finale tendue et fraîche.

www.domaineshutins.ch



Domaine des Faunes **Frédéric et Ludovic Mistral** **Cabernet Sauvignon 2012**

Les trois ans de garde ont conféré à ce rouge structuré une robe grenat aux reflets rubis, un nez expressif de pruneau et d'épices douces, ainsi qu'une bouche ample et généreuse dotée de tanins fondus et d'une finale aux accents épicés.

www.lesfaunes.ch



Domaine du Centaure **Claude Ramu** **Kerner de Dardagny Saturnales 2015**

La robe dense présente des reflets dorés. Le nez expressif exhale des notes exotiques de fruit de la passion, de melon et d'abricot que l'on retrouve dans une bouche généreuse à la finale persistante.

www.domaine-du-centaure.ch



Clos des Pins **Marc Ramu** **Bec à miel**

Ce Muscat doux arbore une robe brillante aux reflets dorés, un nez expressif de raisin sec, de miel, de mirabelle et de curry, ainsi qu'une bouche opulente où s'équilibrent sucrosité maîtrisée et vivacité tonique.

Tél. + 41 (0)22 754 14 57

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



Les Secrets du Soleil **Philippe et Christine Vocat** **Chardonnay 2014**

Robe brillante, nez expressif de fruits blancs comme la pomme et la pêche, attaque portée par un léger perlant, bouche volumineuse au fruité gourmand et finale souple composent un Chardonnay d'une belle typicité.

Tél. +41 (0)22 754 13 84



Domaine de la Donzelle **Bernard Vuagnat** **La Donzelle Noire 2012**

Composé de Mondeuse, de Garanoir et de Gamaret, cet assemblage tout en finesse présente une robe rubis aux reflets violets, un nez frais et fruité, ainsi qu'une bouche élégante et racée plus axée sur la structure que sur la puissance.

www.closdeladonzelle.ch

RUSSIN (3)



**Domaine des Molards
Michel et Fabien Desbaillet
Réserve du Domaine 2014**

Troisième du Grand Prix du Vin Suisse 2014 et seul Chasselas genevois «parkerisé», ce vin ample et généreux présente une belle palette de fruits blancs (poire, pêche, pomme) au nez comme dans la bouche remarquablement équilibrée qui se termine par une superbe finale.

www.molards.ch



**Didier et Nadia Penet
La Maissonette 2013**

Ce Cabernet Franc d'un rubis dense et éclatant présente un nez épicé et puissant. L'attaque puissante et la finale généreuse encadrent une bouche volumineuse dotée de tanins structurés.

Tél. + 41 (0)22 754 17 21

PEISSY (4)



**Domaine des Charmes
Bernard, Anne et Olivier Conne
Paganum 2014**

Ce Pinon dévoile une robe encore claire, un nez expressif ainsi qu'une bouche tendue et racée d'un équilibre parfait. Aujourd'hui les notes d'élevage dominant encore le fruité généreux, mais quelques saisons dévoileront tout le potentiel de cette magnifique spécialité.

www.domainedescharmes.ch



**Domaine des Trois Etoiles
Jean-Charles Crousaz
Sauvignon 2014**

Vinifié avec précision, ce Sauvignon élégant se distingue par sa robe brillante, son nez expressif qui marie asperge, fruit de la passion et pamplemousse, sa bouche tendue et fraîche, sa finale fruitée et persistante.

www.trois-etoiles.ch



**Cave Les Crêtets
Sophie et Philippe Plan
Sombre caractère 2014**

Ce trio Gamaret, Garanoir, Diolinoir élevé en fût de chêne arbore une robe sombre et dense, un nez puissant de fruits noirs et d'épices, ainsi qu'une bouche ample et souple. La finale généreuse développe des notes très expressives de mûre et de fruits rouges.

www.lescretets.ch



**Domaine Les Perrières
Bernard Rochaix
Chardonnay de Peissy 2013**

Très bien coté dans les concours, ce Chardonnay élevé en fûts charme par sa robe brillante aux reflets dorés, son nez de fruits blancs et de vanille, sa bouche onctueuse aux arômes épicés bien maîtrisés.

www.lesperrieres.ch



**Domaine Grand'Cour
Jean-Pierre Pellegrin
Pinot Noir P 2012**

Elaboré uniquement dans les grands millésimes, ce Pinot Noir à la robe dense convainc par la complexité de son bouquet qui marie la cerise, la framboise, les notes torréfiées et la violette. L'attaque puissante et la finale persistante encadrent un cru racé doté d'un potentiel de garde d'une dizaine d'années.

Tél. +41 (0)22 753 15 00



**Domaine des Bossons
Eric et Laure Leyvraz
Pinot Noir Le Vieux Clocher 2014**

Derrière la robe rubis intense et le nez délicat de fruits rouges, se cache un Pinot structuré doté d'une masse tannique conséquente, d'une aromatique subtilement fruitée et d'une finale persistante. Un vin de caractère vinifié avec précision.

www.domaine-des-bossons.com

CHOULLY (5)



**Clos du Château
Lionel et Nathalie Dugerdil
Gamaret-Garanoir 2013**

Robe sombre, nez expressif de cerise noire parsemé de notes de girofle, attaque puissante, bouche concentrée, tanins présents et finale expressive constituent les traits distinctifs d'un assemblage que le temps ennoblera.

www.closduchateau.ch



**Domaine des Abeilles d'Or
René et Laurent Desbaillets
M2 2013**

Mariage de Merlot et de Malbec élevé trente mois – vingt sous bois, six en cuve et quatre en bouteille – ce rouge puissant impressionne par l'intensité de son bouquet, la maturité de ses tanins et la puissance de sa bouche.

www.abeillesdor.ch



**Domaine de la Clé de Sol
Daniel Sulliger
Harmonie 2014**

Gamay, Pinot Noir et Gamaret composent un vin souple et sapide doté d'une robe rubis aux reflets grenats, d'un nez fruité et avenant, ainsi que d'une bouche souple et fruitée qui se conclut par une finale tonique et fraîche.

www.cledesol.ch

MEYRIN (7)



**Paul-Henri Soler
Vin du Dimanche 2014**

Vinifié sans sulfites ajoutés, ce Vin de Pays à la robe rubis dévoile un nez expressif de fruits rouges, matiné d'une touche d'aubépine. La bouche, fraîche et sapide, présente une aromatique complexe qui intègre des notes florales et épicées.

Tél. +41 (0)79 746 24 61

SATIGNY (8)



Les Gondettes
Françoise Berguer
Mondeuse 2012

Puissante et racée, cette Mondeuse offre une robe opaque, un nez expressif de fruits noirs où pointent quelques notes de girofle, ainsi qu'une bouche concentrée et satinée soutenue par une vivacité rectiligne.

www.lesgondettes.ch



Domaine de la Comtesse Eldegarde
Nicolas Bonnet
Fièvre jaune 2008

Ce rarissime Savagnin élevé sous voile dévoile une robe dorée, un nez expressif de brou de noix et d'épices douces comme le curry et le curcuma ainsi qu'une bouche remarquablement fraîche et équilibrée.



Domaine du Paradis
Roger Burgdorfer
Noir Divin 2014

Cet assemblage concentré offre une robe grenat dense, un nez élégant qui marie fruits noirs, épices et notes torrifiées, une attaque franche, une bouche concentrée et tendue, des tanins fins et une finale quelque peu épicée.

www.domaine-du-paradis.ch



Domaine de la Devinière
Willy Cretegny
Gamay 2013

Médaillé d'or à la Sélection des Vins de Genève, ce rouge bio se révèle gourmand et fruité. La fraise, la framboise, la cerise, mais aussi quelques notes de cardamome et de clou de girofle s'épa nouissent au nez comme dans la bouche sapide et croquante.

www.la-deviniere.ch



Château des Bois
Le Bois des Chiens 2013

La robe grenat aux reflets rubis, le nez frais de fruits rouges, de cardamome, de girofle et de menthe poivrée, l'attaque fraîche, la bouche croquante et la finale rectiligne aux accents épicés composent un assemblage sapide d'une élégance certaine.

www.chateaudesbois.ch



Domaine de la Roselle
Kathy et Jacques Meinen
Gamaret 2012

Ce rouge chatoyant charme par sa robe sombre, son nez exubérant de girofle, de muscade, de poivre blanc et de fruits noirs, ainsi que par sa bouche aussi volumineuse que soyeuse. Un Gamaret de haute volée à son apogée.

www.domainesterroirs.com



Domaine du Nant d'Avril
Famille Grolimund
Gamaret 2014

Robe grenat plutôt claire, nez expressif de fruits des bois marié à des notes d'épices douces, attaque souple, bouche soyeuse à l'aromatique avenante et finale gourmande composent un Gamaret avenant et jovial.

www.nant-davril.ch



Le Grand Clos
Jean-Michel Novelle
Muscat 2014

Tout en élégance et en finesse, ce Muscat présente une complexité et une tenue remarquables. Le nez exhale des notes généreuses de raisin frais ainsi qu'une pointe d'agrumes, la bouche réussit un équilibre parfait entre aromatique, fraîcheur, longueur et profondeur.

Tél. +41 (0)22 753 12 30



Les Vallières
André et Louis Serex
Deux Louis Réserve Comte Ayrbert 2012

Gamaret et Cabernet élevés 18 mois sous bois, cette cuvée présente un profil méditerranéen grâce à sa robe violine dense, son nez épicé exubérant, sa bouche généreuse et souple, ses tanins fondus ainsi que sa finale épicée et gourmande.

www.lesvallieres.ch

BOURDIGNY (9)



Domaine de Champvigny
Raymond Meister
Kerner 2014

Les arômes de fruits exotiques, comme l'ananas, le fruit de la passion et la goyave, explosent au nez comme en bouche de ce blanc aromatique à la robe légèrement dorée. Doté d'une belle fraîcheur, il ravira en apéritif comme en accompagnement d'un curry ou d'un plateau de sushi.

www.champvigny.ch



Domaine des Alouettes
Jean-Daniel et Florian Ramu
Rosé 2014

Médaillé d'or à la Sélection des Vins de Genève 2015, ce rosé de Gamay charme par sa robe saumonée, son nez pur et expressif de fraise écrasée, sa bouche sapide et fraîche, ainsi que par sa finale tonique où framboise et groseille rejoignent la fraise.

www.domaine-des-alouettes.ch



Domaine des Vignolles
Laurent Vulliez
Pot d'Vin 2014

Cette Mondeuse, que le temps va bonifier, présente une robe carmin, un nez expressif de fleurs sauvages et de chèvrefeuille, une bouche structurée, une finale vive et fruitée ainsi que des tanins encore serrés.

www.vignolles.wix.com/vignolles



PENEY (10)



Les Balisiers Christophe Pillon Lune rousse 2012

Gamaret élevé quinze mois en amphores, ce Vin de Pays arborant le certificat BioSuisse se distingue par sa robe amarante, son nez très expressif de fruits noirs, de violette et d'épices douces, ainsi que sa bouche ample, souple et voluptueuse qui se termine par une finale épicée.
www.balisiers.ch



Domaine des Pendus Christian Sossauer Le Passeur 2011

Cet assemblage de Cabernet Franc, Merlot et Gamaret a eu quatre ans pour se patiner. Aujourd'hui, il charme par la générosité et la richesse de sa palette aromatique qui va des épices aux fruits noirs, ainsi que par la souplesse de ses tanins et la persistance de sa finale.
www.domaine-des-pendus.ch

COLLEX-BOSSY (13)



Domaine Girod Frères Sylvain Girod Garanoir 2014

Ce Garanoir présente une robe grenat aux reflets violette, un nez puissant de fruits noirs, une attaque franche, une bouche structurée, des tanins fermes, une aromatique expressive, une finale fruitée et persistante.
Tél. +41 (0)22 774 16 97



Château de Collex Frédéric Probst Le Chevalier Noir 2013

Robe grenat dense, nez expressif de cerise noire, de girofle et de notes de grains de café grillés, bouche fraîche et tendue, tanins fins et finale aussi persistante qu'élégante composent un assemblage élevé en fûts très bien équilibré.

www.domaineduchateau.ch

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

CÉLIGNY (14)



Le Clos de Céligny H. Schütz & R. Moser Rosé de Gamay 2014

La robe d'un rose étincelant, le nez intense de fraise écrasée et de framboise, l'attaque fruitée, la bouche sapide où papillonne la fraise - fraîche, écrasée et sous forme de bonbon - composent le portrait de ce vin médaillé d'or au Grand Prix du Vin Suisse 2015.

www.clos-de-celigny.ch



Les vins du Crieur Public et de la Sorcière Pierre Mandry Non Filtré 2014

Légèrement trouble, ce Chasselas friand offre un nez d'agrumes et de fleurs blanches, une attaque fraîche, une bouche tendue, ainsi qu'une finale fruitée qu'une pointe d'amertume rend tonique.

www.provino.ch/mandry

Entre Arve et Rhône

AVUSY (15)



Domaine de Champlong André Lauper Muscat 2014

Légers reflets dorés, nez expressif de raisin frais et de notes muscatées, attaque vive, bouche fruitée à l'aromatique cohérente avec celle du bouquet, finale de raisin frais: ce vin possède tous les traits caractéristiques d'un Muscat typé et réussi.

Tél. +41 (0)22 756 27 89

AVULLY (16)



Domaine de la Printanière Céline Dugerdil Le Rassembleur 2013

Cardamome, girofle, poivre de Tasmanie, muscade et badiane se marient à des notes de fruits noirs pour composer une aromatique envoûtante. Tanins souples et bouche gourmande complètent le portrait de cet assemblage de Gamaret, Garanoir et Galotta.

www.laprintaniere.ch

Domaine du Courtil Ernest Scherz Tél. +41 (0)22 756 28 74

SORAL (17)



Domaine de la Merrière Yves Batardon Altesse Expression 2010

La robe présente des nuances dorées, le nez une intensité généreuse. On perçoit des arômes expressifs de poire, de melon et d'ananas frais. La bouche vineuse et ample offre aussi un fruité exubérant qui se marie à des arômes épicés. Cinq ans de garde lui ont offert une patine remarquable.

www.merriere.ch



Cave des Chevalières
Sébastien et Eva Dupraz
Assemblage noble 2014

Cette cuvée à la robe carmin demande un peu d'aération pour dévoiler des arômes expressifs d'épices et de fruits rouges. En bouche, la girofle, la cannelle, la framboise, la groseille et la cerise s'appuient sur une trame croquante et élancée d'une belle élégance.

www.cave-des-chevalieres.ch



Domaine du Château de Rougemont
Paul et Annie Dupraz
Garanoir Le Merle Noir 2014

La robe amarante, le nez expressif de cassis et de mûre, l'attaque franche, la bouche ample aux arômes de fruits similaires à ceux du bouquet et la finale équilibrée composent un rouge sapide et typé.

Tél. +41 (0)22 756 42 65



Domaine du Faubourg
Jean-Claude et Christophe Egger
Cabernet Sauvignon 2012

Elevé sous bois, ce Cabernet à la robe sombre présente un nez expressif de fruits noirs bien mûrs parsemé de notes de girofle et de muscade. En bouche, concentration et tanins à maturité composent un rouge de gastronomie équilibré et généreux.

www.dufaubourg.ch



Domaine des Lolliets
Raphaël Dunand
Léon 2013

Merlot, Cabernet Franc et Gamay, élevés deux ans en fût, composent un assemblage racé qui se caractérise par une robe grenat, un nez expressif de notes chocolatées, torréfiées et épicées, ainsi que par une bouche puissante encadrée par des tanins fermes.

www.lolliets.ch



Stéphane Dupraz
Merlot 2014

Charpenté et puissant, ce Merlot à la robe pourpre dévoile un nez dans lequel cohabitent avec harmonie cerise noire et épices douces. La bouche volumineuse offre une grosse masse tannique ainsi qu'une finale chaleureuse et ample.

www.sydupraz.ch

ATHENAZ (18)



Domaine des Graves
Kristèle et Nicolas Cadoux
Syrah 2011

Le temps a poli les aspérités de ce vin racé et puissant. La robe pourpre apparaît presque opaque. Le nez expressif marie les notes de violette, de fruits noirs et une pointe d'épices. La bouche, soyeuse et juteuse, est encadrée par des tanins bien fondus.

www.domainedesgraves.ch

LACONNEX (19)



Domaine Jean Batardon
Pinot Noir 2014

Un peu d'aération dévoile les arômes de fruits des bois (fraise, framboise, cassis et mûre) de ce Pinot à la robe rubis. En bouche, les tanins structurés encadrent une aromatique cohérente avec celle du nez. Belle finale généreuse.

Tél. +41 (0)22 756 31 23



Château de Laconnex
Famille Dethurens
Merlot 2012

Nous avons aimé la robe dense, le nez expressif de fruits noirs bien mûrs, l'attaque fruitée, la bouche ample et ronde, les tanins élégants ainsi que la longue finale aux accents épicés.

www.chateaudelaconnex.ch



Les Vignes du Pêcher
Patrick David
Nuit d'espoir 2014

Belle robe grenat, nez mariant les fruits rouges à maturité et les épices douces, attaque franche, masse tannique conséquente, jus croquant, finale expressive et volumineuse composent un assemblage charpenté que le temps ennoblera.

www.laconnex-beach.ch/pecher



Domaine des Trois-Lacs
Laurent Thévenoz
Divico 2014

Cette nouvelle variété résistante aux maladies se caractérise par sa robe sombre et opaque, son nez intense de fruits noirs très mûrs, sa bouche à la fois charpentée et soyeuse qui se termine par une finale chaleureuse.

Tél. +41 (0)22 756 20 34

LULLY (20)



Domaine des Bonnettes
Dominique Maigre
Sauvignon Blanc 2014

Ce blanc tendu présente un nez élégant qui marie fruits exotiques et bourgeon de sapin, ainsi qu'une bouche vive encadrée par une attaque fraîche et une finale gourmande.

www.bonnettes.ch



Domaine des Curiades
Jacques et Christophe Dupraz
Curiades Rouge 2014

Gamay, Pinot Noir et Gamaret composent un assemblage qui convainc par l'intensité de ses arômes – de fruits noirs comme d'épices – ainsi que par la gourmandise de sa bouche soyeuse.

www.curiades.ch



**Mermoud Vignerons
Muscat 2014**

D'une très belle typicité variétale, ce vin aromatique à la robe brillante charme par son élégance et sa longueur plus que par son exubérance. Vif et complexe, il pourra réjouir les amateurs pendant plusieurs années.

www.mermoud-vignerons.ch



**Cave des Oulaines
Nadine et Daniel Tremblet
Merlot 2012**

Les fruits noirs comme le pruneau, la cerise et la mûre papillonnent dans le nez comme dans la bouche équilibrée de ce Merlot à la robe pourpre. Les tanins souples et la finale généreuse confèrent du charme à ce vin structuré.

www.cave-des-oulaines.ch



**Vignoble de l'Etat
Thierry Anet
Gewürztraminer passerillé 2013**

Médaillé d'or à la Sélection des Vins de Genève 2015, ce liquoreux à la robe dorée charme par ses arômes intenses d'abricot, de miel et de gelée de coing que l'on retrouve dans le nez exubérant comme dans la bouche à la sucrosité opulente.

www.ge.ch/vignoble

SÉZENOVE (21)



**Cave de Sézenove
Claude et Jacques Bocquet-Thonney
Merlot 2014**

Encore quelque peu réservé, ce Merlot puissant à l'étiquette inspirée possède une concentration ainsi qu'une masse tannique imposante. Les arômes de prune, de griotte, d'épices et de réglisse ne demandent qu'un peu de temps pour s'exprimer pleinement.

www.cavedesezenove.ch



**Les Grands Buissons
Patrick & Marc Favre
Gamaret 2014**

Robe dense, nez expressif de poivre, de girofle, de cerise noire, de cardamome et de prune, attaque puissante, bouche généreuse, épicée et volumineuse tapissée de tanins soyeux composent un Gamaret de belle tenue.

www.grands-buissons.ch

BERNEX (22)



**Domaine de Beauvent
Bernard Cruz
Mondeuse 2014**

La robe sombre affiche une belle teinte grenat. Le nez, expressif, superpose des notes épicées à des fruits des bois bien mûrs. L'attaque fraîche et la finale vive encadrent une bouche tendue. Un vin de caractère que le temps va encore bonifier.

www.cave-de-beauvent.ch



**Cave au Petit-Gris
Denis Vionnet
Syrah 2012**

Le nez de cette Syrah à la robe grenat demande un peu d'aération pour exprimer des arômes généreux de cerise. En bouche, s'y ajoutent des notes de girofle, de poivre blanc et de muscade. Mention spéciale pour la finale complexe.

Tél. + 41 (0)22 757 10 18



**Christian Guyot
Trois Helvètes 2013**

Garanoir et Galotta composent un assemblage de caractère à la robe opaque. Framboise, cerise, cassis et eucalyptus tapissent le nez comme la bouche sapide et équilibrée de ce rouge aussi croquant qu'élégant.

www.vins-guyot.ch

AIRE-LA-VILLE (24)



**L'Aérien
Jonathan Christin
Chasselas 2014**

Robe jaune pâle brillante et limpide, nez expressif de raisin et de poire, attaque très légèrement carbonique, bouche fraîche aux arômes de poire, finale tendue et légèrement crayeuse composent un Chasselas fougueux.

Tél. + 41 (0)79 561 21 67

PLAN-LES-OUATES (25)



**Distillerie et Cave du Saconnex d'Arve
Daniel Brenner
Pinot Noir 2013**

La robe incarnat annonce un cru délicat. L'impression est confortée par le nez élégant de fruits rouges. Les arômes expressifs et mûrs de fraise et de groseille se retrouvent dans une bouche axée sur la finesse plutôt que sur la concentration.

www.brennervins.ch

LANDECY (26)

**Domaine du Grangier
Luc et Olivier Barthassat
Tél. +41 (0)22 743 19 66**

CAROUGE (27)



**Claude Berthaudin
Le Crêt Barrigue 2014**

Cet assemblage de Cabernet Franc, Merlot et Gamaret se drapent dans une robe grenat dense. Le nez expressif et avenant marie de la cerise noire, de la mûre et des épices comme le poivre blanc, la muscade et le clou de girofle. La bouche volumineuse fait preuve d'équilibre, de profondeur et de longueur.

www.berthaudin.ch

TROINEX (28)



La Pierre-aux-Dames
Patricia et Michel Bidaux
La Bosse à Rousseau 2012

Assemblage de Gamaret et de Garanoir élevé sous bois, cette cuvée dévoile une robe grenat, un nez d'épices douces, une bouche gourmande dotée de tanins bien fondus qui se termine par une finale généreuse et fruitée.

www.maisonforte.ch

VEYRIER (29)

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

Entre Arve et Lac

COLOGNY (30)



Domaine de la Vigne Blanche
Roger et Sarah Meylan
Cuvée Albertine 2014

Robe grenat dense et nez expressif de mûre et de cerise noire annoncent un Garanoir concentré. En bouche, des notes épicées s'acoquent aux fruits noirs. Des tanins encore serrés et une finale généreuse complètent le tableau.

www.lavigneblanche.ch

CHOULEX (31)



Domaine de Miolan
Bertrand Favre
Etoile de Miolan 2013

Cet effervescent en méthode traditionnelle arborant le logo BioSuisse se caractérise par une robe brillante, un nez expressif de raisin, de rose et de curry doux, ainsi que par une bouche opulente portée par une bulle tonique.

www.domainedemiolan.ch



Les Coudrays
Pierre Baudet
Flirt

Cet assemblage gourmand se distingue par sa robe brillante, son nez de pomme, de raisin frais et de pêche blanche, sa bouche tendue qui se termine par une finale expressive de pomme fraîche.

www.lescoudrays.ch



Famille Jean Rivollet
Hymne au Cœur 2014

Spécialité rare, cette Mondeuse Blanche présente une robe claire et brillante, un nez de chèvrefeuille où pointent quelques notes fumées, une bouche structurée ainsi qu'une finale persistante.

Tél. +41 (0)22 750 17 66

PRESINGE (32)

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

JUSSY (33)



Cave La Gara
Olivier Pradervand
La Gara 2014

Robe grenat, nez généreux de fruits noirs et d'herbes aromatiques, bouche opulente dotée de tanins souples qui se termine par une finale fraîche sont les traits distinctifs de cet assemblage ensoleillé.

Tél. +41 (0)79 281 44 00



Château du Crest
Château Blanc 2014

Ce duo de Chardonnay et de Pinot Gris se caractérise par une robe claire, un nez frais de fruits blancs, une attaque vive, une finale expressive et une bouche généreuse.

www.domaineducrest.ch

Domaine Château L'Evêque
Martine et Alexandre Saucy Mévaux
www.chatealeveque.ch

MEINIER (34)

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



Domaine d'En Bruaz
Grégory Favre
Carminoir 2014

La robe d'un amarante très dense se révèle presque opaque. Le nez de ce croisement de Pinot Noir et de Cabernet Sauvignon apparaît généreux et puissant. La bouche, gourmande et souple, se termine par une finale épicée tendue.

www.domainedenbruaz.ch

GY (35)

Cave de la Chena
Daniel Fonjallaz
www.cavedelachena.ch

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



Domaine du Chambet
Marion et Gérald Fonjallaz
Sauvignon 2014

Une robe pâle, un nez expressif de fruit de la passion et de litchi, une attaque vive, une bouche suave dotée d'une sucrosité délicate et une finale fruitée composent un Sauvignon équilibré

www.chambet.ch

CORSIER (36)



Domaine des Groubeaux Yves Kohli

Assemblage Rouge 2014

Affichant le label Bourgeon Bio, ce rouge sapide se distingue par sa robe incarnat et son nez qui dévoile, après aération, des notes de fruits noirs, de muscade, de thym et de mocca. La bouche souple se termine par une finale sapide.

Tél. +41 (0)79 474 29 92

ANIÈRES (38)



Domaine de la Côte d'Or Gavillet et Fils

Sauvignon Blanc 2014

Ce Sauvignon typé présente une robe paille brillante, un nez expressif de bourgeon de cassis, de pamplemousse et de litchi, une attaque vive, une bouche suave et une finale rectiligne.

www.lacotedor.ch



Domaine des Ménades Alain Jacquier

Pinot Noir 2012

Nous avons aimé la belle robe rubis, le nez fruité teinté de notes empyreumatiques ainsi que la bouche croquante qui se distingue par la finesse de ses tanins, la précision de sa vinification et la légère note épicée de sa finale.

www.domainedesmenades.ch



Domaine Les Parcelles Laurent Villard

Convergence 2014

Cet assemblage de cinq cépages blancs se révèle particulièrement frais et plaisant grâce à sa robe paille brillante, son nez expressif de fruits blancs parsemé de notes florales et fumées, sa bouche vive aux arômes de poire et de pêche blanche et sa finale fruitée.

Tél. +41 (0)22 751 01 20



Domaine Villard & Fils Philippe Villard

Savagnin Blanc 2014

Un classique du vignoble genevois qui enthousiasme par la finesse de son aromatique de poire, d'ananas frais, de mirabelle et d'agrumes, mais aussi par la puissance et la structure de sa bouche remarquablement équilibrée.

Tél. + 41 (0)22 751 25 56

CHEVRENS (39)

Domaine des Champs-Lingot Claude-Alain et Tina Chollet

www.champs-lingot.ch

HERMANCE (40)



Domaine du Manoir Fabienne Naef

Kerner 2014

Ce blanc aromatique présente une robe brillante, un nez expressif dans lequel arômes de fruits exotiques et de bourgeon de cassis cohabitent avec harmonie, ainsi qu'une bouche souple à la finale exubérante.

Tél. + 41 (0)22 751 10 09



Domaine des Dix Vins Raphaël Piuz

Divino

La robe reste très claire, mais le nez très expressif de framboise, de gelée de fraise et de confiture de groseille annonce une cuvée élaborée à partir de vendanges tardives. La bouche équilibrée charme par sa douceur soyeuse et ses arômes gourmands.

Tél. + 41 (0)22 751 18 35



CAVE DE GENÈVE, SATIGNY
www.cavedegeneve.ch



Baccarat Blanc de Blancs

Etendard de la Cave de Genève, ce Chardonnay élaboré avec talent se caractérise par une robe brillante, un nez alliant notes florales et fruitées, une attaque fraîche, une bulle fine, une bouche crémeuse ainsi que par une finale persistante.



Sauvignon Blanc 2014

Robe brillante et claire, nez très expressif de bourgeon de cassis, de litchi et de pamplemousse, attaque vive, bouche tendue portant des arômes d'agrumes et de fruits exotiques, finale rectiligne: voici les caractéristiques de ce Sauvignon d'une belle typicité.



Clémence 2014

Ce Chardonnay élevé sous bois charme par sa robe aux reflets dorés et son nez expressif où les notes de vanille et de bois frais le disputent aux fruits jaunes et aux agrumes. Il convainc par une bouche généreuse portée par un élevage précis.



Gamaret Syrah 2014

La robe violine annonce une cuvée gourmande et sapide. Impression confirmée avec le nez expressif de poivre blanc, de girofle, de cerise noire, de prune et de framboise. On retrouve ces arômes dans une bouche souple dotée d'une finale équilibrée.



Cœur de Clémence 2014

Gamaret élevé sous bois, ce rouge à la robe grenat presque opaque en impose par l'intensité de ses arômes torréfiés, la puissance de sa bouche, la maturité de ses tanins et la longueur de sa finale. Un rouge opulent que le temps ne fera que bonifier.

Les vigneronns de la Cave de Genève

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

DARDAGNY (2)

Philippe et Christine Bersier Ramu

Tél. +41 (0)22 754 13 95

Claire Bellevaux

Tél. +41 (0)22 754 15 33

RUSSIN (3)

Denis Girardet

Tél. +41 (0)22 754 10 39

Fernand Pittet

Tél. +41 (0)22 754 12 37

Eric Porchet

Tél. +41 (0)22 754 13 39

VERNIER (6)

Marc Zeller

Tél. +41 (0)22 341 04 90

MEYRIN (7)

Patrick Abbé

Tél. +41 (0)22 341 14 64

Francis Grunder

Tél. +41 (0)22 782 57 07

SATIGNY (8)

Jacques et Daniel 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 (9)

Anne Revaclier

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

GENTHOD (12)

Yvonne Humbert

Tél. +41 (0)22 774 16 38

COLLEX-BOSSY (13)

Claude Mercier

Tél. +41 (0)22 774 15 06

Jacques Mermillod

Tél. +41 (0)22 774 34 12

SORAL (17)

Samuel Battiaz

Tél. +41 (0)22 756 14 15

Georges Thévenoz

Tél. +41 (0)22 756 12 00

Nadège et Henri-Pierre Dupraz

Tél. +41 (0)22 756 26 02

LACONNEX (19)

Samuel Läng

Tél. +41 (0)22 756 18 37

BERNEX (22)

André Tremblet

Tél. +41 (0)22 757 39 13

Patrick et Géraldine Duvernay

gegedudu@bluewin.ch

CARTIGNY (23)

Raymond et Léonie Cocquio

Tél. +41 (0)22 756 19 14

AIRE-LA-VILLE (24)

Christophe Bosson

Tél. +41 (0)22 757 61 09

PRESINGE (32)

Jean-Marie Chappuis

Tél. +41 (0)22 759 11 39

JUSSY (33)

Patrick Wegmüller

wegmuller.p@bluewin.ch

MEINIER (34)

Maurice Favre

Tél. +41 (0)22 759 18 56

COLLONGE-BELLERIVE (37)

Christine Pilet-Falquet

Tél. +41 (0)22 752 12 01



**UNE COLLECTION 2014
COMPLÈTE (19 BOUTEILLES)
A GAGNER!**



CONCOURS ESPRIT DE GENÈVE

L'Opage et VINUM vous proposent de gagner trois coffrets contenant la Collection de 19 Esprit de Genève 2014. Lancé en 2004 avec l'ambition de créer un vin ambassadeur du vignoble genevois, l'Esprit de Genève est un assemblage de cépages rouges. Le Gamay (minimum 50%) apporte son fruit et sa fraîcheur. Le Gamaret et le Garanoir (minimum

20%) amènent pour l'un tanins serrés et structure, pour l'autre rondeur et finesse. Enfin les autres cépages rouges (au maximum 20%) confèrent une signature unique à chaque encaveur. Elaborés selon un cahier des charges précis, ces vins sont soumis à une dégustation d'agrément et commercialisés après 13 mois d'élevage en fûts de chêne au minimum.

Pour participer, envoyez le nom de la commune du producteur qui a proposé un Esprit de Genève et vos coordonnées à:

info@geneveterroir.ch

Le gagnant sera tiré au sort parmi les bonnes réponses. Pour les moins chanceux, la collection complète est en vente au prix de 418 francs sur: **www.lesvinsdegeneve.ch**

Agenda

GENÈVE 2016

28 mai

Journée Caves Ouvertes

Les producteurs genevois ouvrent leurs portes. Une occasion de découvrir le vignoble et ses acteurs. **www.geneveterroir.ch**

4 au 14 août

Geneva Lake Festival

Un très belle fête et de nombreuses animations dans le cadre somptueux de la rade de Genève.

20 août

Rallye Gourmand

Balade épicurienne dans le vignoble genevois. Cinq étapes gourmandes sont prévues sur le parcours.

17 et 18 septembre

Fête des vendanges, 54^e édition

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

5 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. **www.peissy912.ch**

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

17 et 18 novembre

Barkavin sur le bateau «Henry Dunant»

Manifestation organisée par le vigneron de Chevrens, Claude-Alain Chollet, à laquelle participent près de 20 domaines. **www.barkavin.ch**

26 novembre

Journée des vigneron-encaveurs indépendants

Les vigneron-encaveurs ouvrent leur portes et font découvrir les 2016 en préparation ainsi que le millésime précédent élevé sous bois.

INFORMATIONS

Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE)

Maison du Terroir
Route de Sorat 93
CH-1233 Bernex
Tél. +41 (0)22 388 71 55
Fax +41 (0)22 388 71 58
www.geneveterroir.ch
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.com



Application «Genève Terroir»



www.facebook.com/GeneveTerroir

Chasselas, Sauvignon, Chardonnay...

Une belle diversité de cépages
et une qualité unique pour
de très bons moments.

lesvinsdegeneve.ch



SWISS WINE
GENÈVE

Suisse. Naturellement.