



25^e CÉRÉMONIE DE LA SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE

PALMARÈS 2024

École des Musiques Actuelles, 11 juin 2024



25 printemps

C'est effectivement en juin 2000 que la première édition de la sélection des vins de Genève a eu lieu.

Depuis cette date, des milliers de vins ont été dégustés (environ 15 000), de nouveaux cépages tels le Divico ou le Divona sont apparus, les générations de vigneronnes et de vigneronnes se sont succédées en restant aussi talentueuses (Claude Ramu fait le meilleur pointage en 2007, son fils Julien en 2023), un grand nombre de médailles d'or distinguant les meilleurs vins ont été décernées, de nouveaux prix spéciaux ont été créés et attribués et de formidables souvenirs sont associés à chaque édition dont l'organisation a évolué au cours des années, jusqu'à devenir le magnifique spectacle télévisé que nous connaissons.

Ce qui n'a pas changé depuis la première édition c'est, bien sûr, l'attribution au vin ayant obtenu le plus grand nombre de points lors de la dégustation du sanglier de bronze, animal choisi en raison de son goût immodéré du raisin. Ce qui n'a pas changé, c'est la rigueur du concours organisé en application des exigences strictes de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, les vins primés étant destinés à représenter l'appellation Genève lors de diverses manifestations ou concours nationaux ou internationaux. Ce qui n'a pas changé, surtout, c'est la convivialité de cette manifestation annuelle où les vigneronnes et les vignerons des différentes régions du canton se rencontrent plus qu'ils ne se confrontent, comparant leurs vins, échangeant leurs expériences pour faire encore progresser les vins genevois sur le chemin de l'excellence, pour le plus grand bonheur de tous les amateurs confirmés ou néophytes!

Cette belle manifestation est devenue incontournable, je lui souhaite le plus grand des succès.

Robert Cramer

Président de l'interprofession du vignoble et des vins de Genève

25^e CÉRÉMONIE DE LA SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE

PALMARÈS 2024

L'Édito **2**

Le concept **4**

Les buts, les avantages **6**

La rigueur, les statistiques **8**

Les principaux vins présentés **10 - 11**

Les récompenses **12**

Les lauréats **13 - 21**

Les médailles d'or **22 - 34**

La retrospective 2001 - 2023 **35 - 45**

Les jurys **46 - 49**

Le service de table & le comité **50**

Les remerciements **51**

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

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



1

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

2

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

LES BUTS

1

Encourager la production de vins de haute qualité.

2

Favoriser leur promotion en Suisse comme à l'étranger.

3

Stimuler leur consommation raisonnable.

4

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

5

Elever le niveau technique et scientifique des participants.

6

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

1

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

2

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

3

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

4

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

5

Une qualification pour les compétitions nationales et internationales.

LES AVANTAGES



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



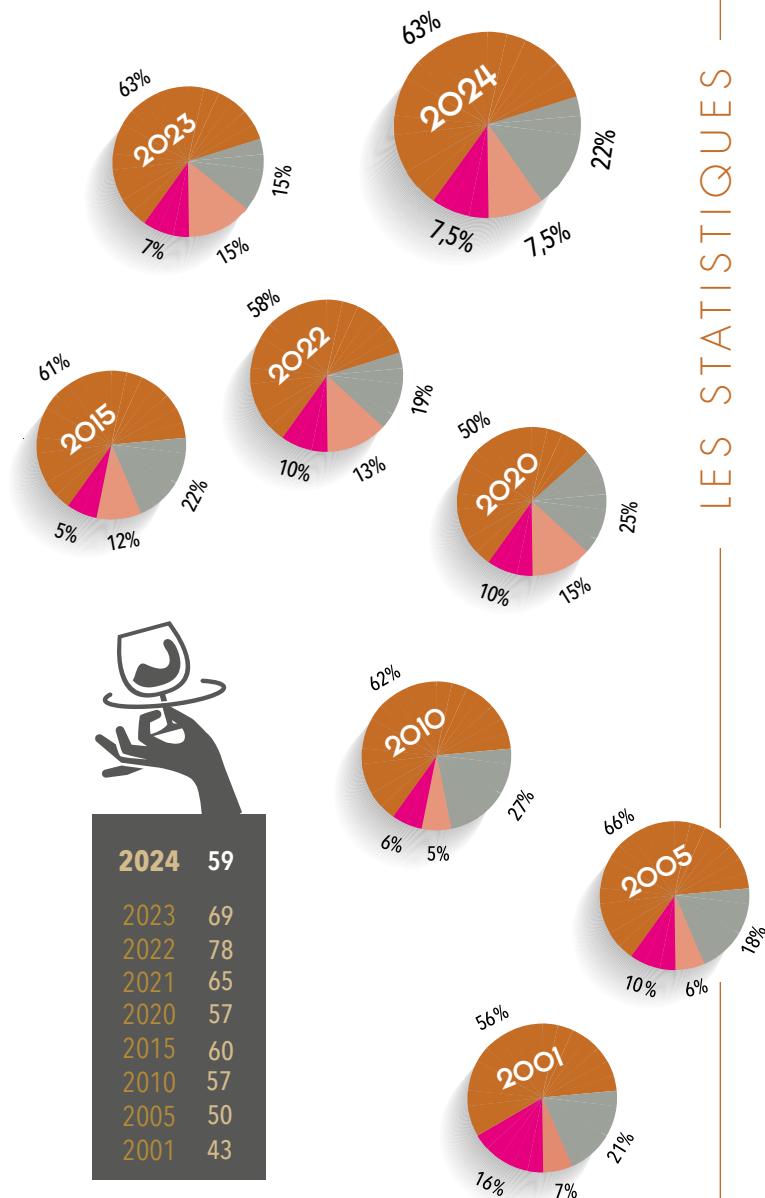
Nombre total de vins présentés



Nombre d'encavages représentés



Nombre de dégustateurs

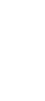




Editions 2001 - 2024 (extraits)

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



54 2024	35 2024	15 2024	16 2024	14 2024	6 2024	5 2024	31 2024	12 2024	27 2024	14 2024
51 2023	38 2023	16 2023	15 2023	17 2023	4 2023	8 2023	32 2023	13 2023	32 2023	20 2023
49 2022	32 2022	15 2022	14 2022	14 2022	4 2022	7 2022	31 2022	17 2022	30 2022	20 2022
53 2021	41 2021	17 2021	16 2021	14 2021	3 2021	8 2021	32 2021	15 2021	23 2021	16 2021
49 2020	38 2020	16 2020	13 2020	15 2020	5 2020	6 2020	28 2020	13 2020	31 2020	15 2020
52 2015	41 2015	26 2015	16 2015	18 2015	5 2015	10 2015	37 2015	15 2015	32 2015	16 2015
49 2010	53 2010	26 2010	20 2010	18 2010	5 2010	11 2010	34 2010	11 2010	27 2010	10 2010
38 2005	45 2005	21 2005	11 2005	12 2005	5 2005	8 2005	30 2005	9 2005	13 2005	9 2005
36 2001	35 2001	17 2001	11 2001	13 2001	8 2001	6 2001	19 2001	- 2001	16 2001	8 2001
Chasselas 	Chardonnay 	Pinot Blanc 	Pinot Gris 	Aligoté 	Riesling x Sylvaner 	Gewürztraminer 	Sauvignon blanc 	Vignier¹ 	Spécialités blanches 	Assemblage blancs 

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



49	2024
39	2023
40	2022
55	2021
50	2020
53	2015
53	2010
41	2005
33	2001

36	2024
35	2023
45	2022
40	2021
43	2020
51	2015
54	2010
55	2005
34	2001

6	2024
4	2023
3	2022
6	2021
4	2020
9	2015
6	2010
4	2005
1	2001

28	2024
23	2023
22	2022
26	2021
29	2020
25	2015
22	2010
15	2005
4	2001

25	2024
27	2023
27	2022
34	2021
34	2020
36	2015
34	2010
25	2005
11	2001

66	2024
71	2023
75	2022
84	2021
78	2020
78	2015
53	2010
35	2005
18	2001

53	2024
67	2023
64	2022
60	2021
54	2020
60	2015
55	2010
34	2005
20	2001

31	2024
31	2023
33	2022
32	2021
16	2020
37	2015
21	2010
7	2005
6	2001

16	2024
24	2023
20	2022
19	2021
19	2020
17	2015
20	2010
7	2005
4	2001

13	2024
13	2023
13	2022
10	2021
14	2020
30	2015
25	2010
14	2005
9	2001



Gamay



Pinot noir



Cabernet sauvignon



Merlot



Gamaret



Assemblage rouges



Rosés & blancs de noir



Spécialités rouges



Mousseux



Vins doux

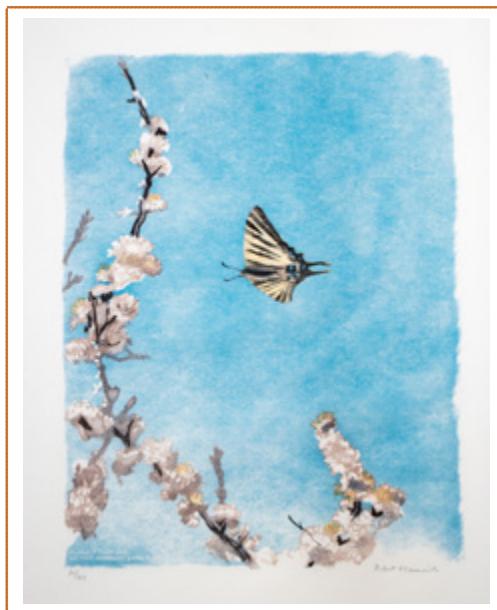
LES PRINCIPAUX VINS PRÉSENTÉS

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



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

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

**2022**

Cave de Sézenove
Rosé de gamay 2021
Bernard Bosseau

2023

Cave de Sézenove
Rosé de Pinot noir 2022
Les Pierres du Niton

2024

Domaine du Centaure
Rosé de Gamay « Remus » 2023
Julien Ramu

LE RENARD

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

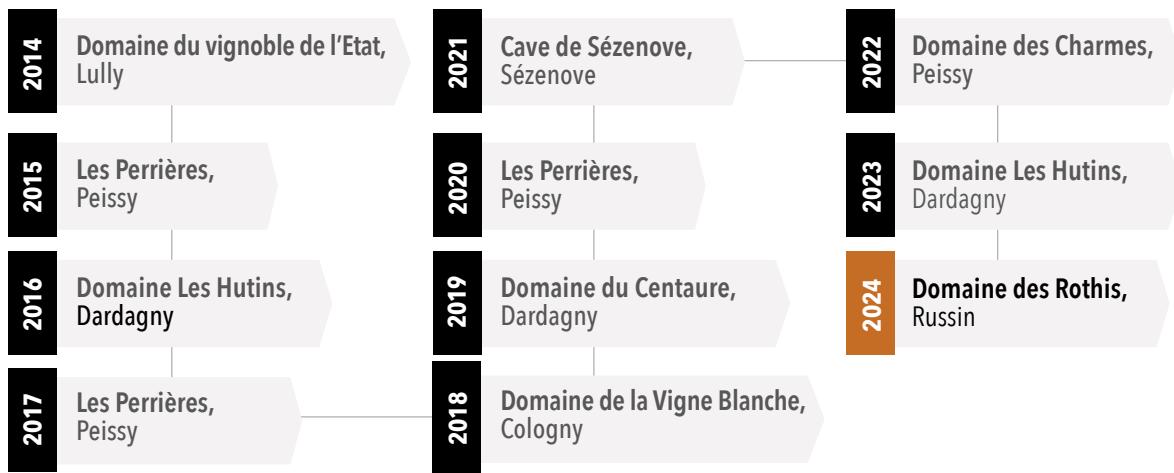


La sculpture du Milan est le prix offert par Swiss Wine Promotion et récompense le vin mousseux qui a obtenu le meilleur pointage. Il évoque l'élégance de ces vins et la finesse de leurs bulles.



LES AIGLES

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





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



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





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





LES MÉDAILLES D'OR

Pour obtenir la médaille d'or, il fallait atteindre au minimum 89 points. Soixante vins ont obtenu cette distinction lors de cette édition 2024.

Chasselas 2023
 Satigny
 La Cave de Genève
 Clémence
cavedegeneve.ch



+ + + +
 + + + +
 + + + +
 +

Chasselas 2023
 Dardagny
 Clos des Pins
closdespins.ch



+ + + +
 + + + +
 + + + +
 +

Chasselas 2023
 Dardagny
 Domaine de la Planta
 La Méridienne Blanc
domainedelaplanta.ch



+ + + +
 + + + +
 + + + +
 +



Chasselas 2023
 Dardagny
 Domaine du Centaure
 Les Danaïdes
domaine-du-centaure.ch

+
 +
 +
 +
 +



Chasselas 2023
 Avully
 Domaine du Courtil
 Epeisses
geneveterroir.ch

+
 +
 +
 +
 +



Chasselas 2023
 Dardagny
 Domaine des Rothis
domaine-des-rothis.ch

+
 +
 +
 +
 +



Chasselas
 Dardagny
 Domaine des Rothis
 La Rencontre
domaine-des-rothis.ch

+
 +
 +
 +
 +



Chasselas 2023
 Jussy
 Château du Crest
 Domaine Blanc
domaineducrest.ch

+
 +
 +
 +
 +

Aligoté 2023
Peissy
Domaine des Charmes

domainedescharmest.ch



++++
 +++
 ++
 +

Aligoté 2023
Dardagny
Clos des Pins

closdespins.ch



++++
 +++
 ++
 +

Aligoté 2023
Peissy
Domaine des Bossons

domaine-des-bossons.com



++++
 +++
 ++
 +

Aligoté 2023
Jussy
Château du Crest

domaineducrest.ch



++++
 +++
 ++
 +

Chardonnay 2023
Lully
Domaine des Curiades

curiades.ch



++++
 +++
 ++
 +

++++
 ++++
 ++
 +



Pinot gris 2023
 Jussy
 Château du Crest

domaineducrest.ch

++++
 ++++
 ++
 +



Pinot gris 2023
 Satigny
 Domaine de la Devinière

la-deviniere.ch

++++
 ++++
 ++
 +



Findling 2023
 Dardagny
 Domaine du Centaure
 Sphinx
domaine-du-centaure.ch

++++
 ++++
 ++
 +



Sauvignon blanc 2023
 Sézenove
 Cave de Sézenove

bbosseau.ch

++++
 ++++
 ++
 +



Sauvignon blanc 2023
 Anières
 Domaine de la Côte d'Or

lacotedor.ch

Sauvignon blanc 2023

Lully
Cave des Oulaines

cave-des-oulaines.ch



++++
 +++
 ++
 +

Sauvignon blanc 2023

Jussy
Château du Crest

domaineducest.ch



++++
 +++
 ++
 +

Savagnin blanc 2022

Dardagny
Domaine Dugerdil

domaine-dugerdil.ch



++++
 +++
 ++
 +

Savagnin blanc 2022

Anières
Domaine Villard & fils
Les Raretés

vinsvillard.ch



++++
 +++
 ++
 +

Savagnin blanc 2020

Lully
Domaine des Bonnettes

bonnettes.ch



++++
 +++
 ++
 +



Gewürztraminer 2022

Dardagny
Domaine les Hutins
Effijie

domaineleshutins.ch



+++
+++
++
+

Rosé de Gamay 2023

Lully
Domaine des Curiades
Pink

curiades.ch



+++
+++
++
+

Rosé de Gamay 2023

Dardagny
Domaine du Centaure
Remus

domaine-du-centaure.ch



+++
+++
++
+

Rosé de Garanoir 2023

Gy
Domaine de la Guérite

laguerite.ch



+++
+++
++
+

Rosé de Garanoir 2023

Satigny
Domaine du Paradis

domaine-du-paradis.ch



+++
+++
++
+

Gamay 2023
Sézenove
Cave de Sézenove

bbosseau.ch



++++
 +++
 ++
 +

Gamay 2023
Peissy
Les Perrières

lesperrieres.ch



++++
 +++
 ++
 +

Gamay 2023
Peissy
Domaine des Charmes
Le Baron Rouge
domainedescharmes.ch



++++
 +++
 ++
 +

Pinot noir 2023
Choulex
Domaine de Miolan
Les Couleurs du Temps
domainedemiolan.ch



++++
 +++
 ++
 +

Pinot noir 2023
Gy
Domaine de la Guérite

laguerite.ch



++++
 +++
 ++
 +

++++
 +++
 ++
 +



Pinot noir 2022
 Soral
 Domaine de la Merrière

merriere.ch

++++
 +++
 ++
 +



Pinot noir 2021
 Satigny
 Domaine de la Devinière

la-deviniere.ch

++++
 +++
 ++
 +



Pinot noir 2022
 Jussy
 Les vins de la Gara
 Le Palindrome
lagara.ch

++++
 +++
 ++
 +



Garanoir 2023
 Satigny
 Domaine du Paradis

domaine-du-paradis.ch

++++
 +++
 ++
 +



Garanoir 2020
 Satigny
 Domaine de Champigny

champigny.ch

Gamaret 2022
 Dardagny
 Domaine de la Planta
 Lili
domainedelaplanta.ch



++++
 +++
 ++
 +

Gamaret 2022
 Choulex
 Domaine de Cherre
domainedecherre.ch



++++
 +++
 ++
 +

Gamaret 2023
 Jussy
 Château du Crest
domaineducrest.ch



++++
 +++
 ++
 +

Gamaret 2022
 Jussy
 Château du Crest
domaineducrest.ch



++++
 +++
 ++
 +

Gamaret 2021
 Dardagny
 Domaine les Hutins
 L'Intégrale
domaineshutins.ch



++++
 +++
 ++
 +

+++
 +++
 ++
 +



Merlot 2022
 Satigny
 Les Vallières

lesvallieres.ch

+++
 +++
 ++
 +



Merlot 2022
 Soral
 Stéphane et Léo Dupraz

geneveterroir.ch

+++
 +++
 ++
 +



Merlot 2022
 Dardagny
 Domaine de la Planta
 Style Rouge

domainedelaplanta.ch

+++
 +++
 ++
 +



Cabernet sauvignon 2022
 Avully
 Domaine de la Printanière

laprintaniere.ch

+++
 +++
 ++
 +



Cabernet sauvignon 2021
 Laconnex
 Château de Laconnex
 Cuvée Nathalie

chateaudelaconnex.ch

Assemblage rouges 2022

Satigny
Château des Bois
Esprit de Genève
chateaudesbois.ch



++++
 +++
 ++
 +

Assemblage rouges 2022

Avully
Domaine de la Printanière
Esprit de Genève
laprintaniere.ch.ch



++++
 +++
 ++
 +

Assemblage rouges 2022

Satigny
Les Vallières
Esprit de Genève
lesvallieres.ch



++++
 +++
 ++
 +

Assemblage rouges 2022

Chouilly
Clos du Château
Sentinel
closduchateau.ch



++++
 +++
 ++
 +

Assemblage rouges 2022

Peissy
Cave les Crêtets
Mécanique du Temps
lescretets.ch



++++
 +++
 ++
 +

+++
 +++
 ++
 +



Assemblage rouges 2022

Cognac

Domaine de la Vigne Blanche

Cuvée Cognac

lavigneblanche.ch

+++
 +++
 ++
 +



Vin mousseux

Lully

Domaine des Curiades

Tradition Brut

curiades.ch

+++
 +++
 ++
 +



Vin mousseux 2021

Soral

Cave des Chevalières

Blanc de Noir

cave-des-chevalieres.ch

+++
 +++
 ++
 +



Vin doux 2022

Satigny

Domaine du Paradis

Paradidou

domaine-du-paradis.ch

+++
 +++
 ++
 +



Vin doux 2022

Jussy

Château du Crest

Agrippine

domaineducrest.ch

Vin doux 2021

Dardagny
 Domaine de la Planta
 Equinoxe Jour
domainedelaplanta.ch



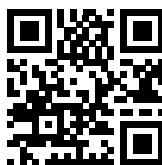
- ++++
- +++
- ++
- +

Vin doux 2020

Lully
 Domaine des Bonnettes
 Stella d'Oro
bonnettes.ch



- ++++
- +++
- ++
- +



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

www.geneveterroir.ch





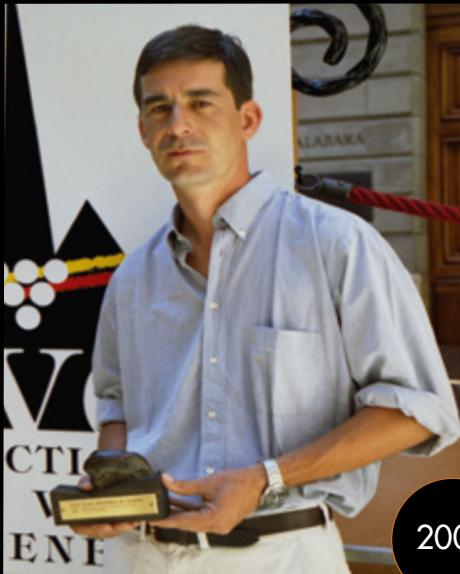
LA RETROSPECTIVE
2001-2023

2001



2002





2003



2004





2005



2006



2006



2007





2010



2011



2012



2013



2014



2015





2016



2017





2018



2019





2020



2021





2022



2023





2023



Bastien ALBIEZ
 Thierry ANET
 Justine BATARDON
 François BAUDET
 Gabrielle BECK
 Corinne BESSIRE
 Jean-Yves BEAUSOLEIL
 Daniel BRENNER
 Jeremie BURGDORFER
 Marie CADOUX
 Philippe CHILLIER
 Christian COLQUHOUN

Didier CORNUT
 Catherine CORNU-VACHERON
 Alban COUILLAUD
 Fabien COUCET
 Camille CRETEGNY/FLORANCE
 Aurélien CRETEGNY/FLORANCE
 Willy CRETEGNY/FLORANCE
 Guillaume CRETIN
 Luca DI STEFANO
 Cédric DELACQUIS
 Pascale DENEULIN
 Adrian DUAY

Christophe DUBOIS
 Christian DUCRET
 Sophie DUGERDIL
 Milane DUPRAZ
 Philippe DUPRAZ
 Xavier DUPRAZ
 Nathalie FAVRE
 Marc FAVRE
 Florian FAVRE
 Jean-David GAILLARD
 Jean-Paul GAUD
 Olivier GOY



Riccarda GRAEZER
 Patrick GRAEZER
 Antoine GRASSER
 Emilienne HUTIN-ZUMBACH
 Jacques JEANNERAT
 Emilien LAMOTTE
 Sophie LAUPER
 Pierre-André LOTTAZ
 Francesca MAIGRE
 Thierry MARTIN
 Jean-Louis MAZEL
 Raymond MEISTER

Sarah MEYLAN-FAVRE
 Philippe MEYLAN
 Silvin MIHALACHE
 Frederic MISTRAL
 Julien MOREL
 Christine PILET-FALQUET
 Véronique PITTET
 Thomas PORIGNAUX
 Florian RAMU
 Gilbert RENAUD
 Loïck REVERDY
 Baptiste ROSET

Philippe ROUX
 Sébastien SCHWARZ
 Valerie SILACCI
 Damien SIMONE
 Fabien TONETTO
 Brigitte TURIN
 Morgane VERONESE
 Sébastien VILLARD
 Jason VINARNICK
 Adeline WEGMULLER
 Pierre-Alain WOHLERS





Jury
de la presse:

Daniel **Bonninger**,
Luca **Di Stefano**,
Jérôme **Estebe**,
Pierre Emmanuel **Fehr**,
Anik **Goumaz**,
Annick **Jeanmairet**,
Pierre **Thomas**,
Gabriel **Tinguely**.

Jury
des restaurateurs:

Catherine **Casanova**,
Yves **Casanova**,
Vincent **Glauser**,
Thierry **Martin**,
Marie-Jo **Raboud**,
Gilbert **Renaud**,
Audrey **Renard**,
Didier **Schneider**.



Matthieu **Berchten**
 Alexane **De Kalbermatten**,
 Sylvie **Desbaillet**,
 Laura **Gazzola**,
 Marcia **Guyot**,
 Anne-Sophie **Hach**,
 Isabelle **Hutin**,
 Miguel **Martinez**,
 Camille **Martinon**,
 Patricia **Menetrey**,
 Christiane **Pouly**,
 Raess **Varatchaya**.

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

Florian **Barthassat**,
 œnologue

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

Sandrine **Bersier**,
 vigneronne

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

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

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

Merci à/au/aux...

André **Vidonne** et ses sangliers

Brigitte **Rosset**,
comédienne et maîtresse de cérémonie

Claude **Page** et son camion

Daniel **Sulliger**,
ancien président du comité

Dominique **Maigre**,
ancien président du comité

Groupe Grenat

Paul-Henri **Perrin**,
ancien huissier et dépanneur

Jérémy **Seydoux**,
journaliste et maître de cérémonie

**l'Alhambra, Palexpo et les musées
d'histoire naturelle, d'ethnographie &
d'art et d'histoire**

l'Ecole hôtelière de Genève et son professeur
Christophe **Dubois**

**l'Office cantonal de l'agriculture et de la
nature (OCAN) et la station de viticulture**

la chanteuse **Stéphane**

la fondation **Hainard** et Marie **Pflug-Hainard**

la Haute Ecole de Changins

la mairie de Satigny

**la Société des Cafetiers, Restaurateurs et
Hôteliers de Genève**

la société des Vieux grenadiers et son
président Pierre Yves **Vendramin**

la Ville de Genève et Sami **Kanaan**

Léman Bleu Télévision et Cédric **Pierrain**

Stefano **Saccon**,
directeur de l'Ecole des Musiques Actuelles

Swiss Wine

Valentin **Emery**,
journaliste et maître de cérémonie

**... toutes les caves du canton pour
leurs magnifiques vins !**



Impressum
 Conception graphique:
 Sudan
 Photos:
 © Aurélien Bergot
 © eMa
 © Ana Pizzolante
 © Jean Revillard,
 @ Christian Poite
 Impression :
 Imprimerie Atar
 Editeur/Rédaction:
 OPAGE / Station de viticulture

A consommer avec modération



SWISS WINE
GENÈVE

Suisse. Naturellement.