

Vinum

HORS-SÉRIE GENÈVE

Les coups
de cœur
du vignoble
genevois



La fibre créatrice

Cuisine internationale, vins genevois
A la conquête de la Suisse

Samedi 25 mai 2019 • 10h-17h

geneveterroir.ch



CAVES OUVERTES GENÈVE



SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.

La fibre créatrice



Pionniers en matière d'appellation d'origine contrôlée, de modernisation de l'encépagement ou d'œnotourisme, les vignerons du canton de Genève vous invitent à découvrir le troisième plus grand vignoble de la Confédération Helvétique: Genève.

Ils ont été les premiers à mettre en place une appellation d'origine contrôlée. Ils ont été pionniers lorsqu'il s'est agi de transformer le vignoble afin de répondre aux nouvelles demandes des consommateurs. Alors que le concept d'œnotourisme n'était pas encore pensé, ils ont créé des Caves ouvertes dont les autres régions helvétiques se sont inspirées. Ils? Les vignerons genevois et leur fibre créatrice! C'est elle - que l'on retrouve aussi chez les artistes (à l'image d'Albertine qui a illustré la campagne de promotion des Caves ouvertes) et les artisans (retrouvez nos ambassadeurs des antipodes dans la rubrique gastronomie) qui les soutiennent - que nous avons voulu mettre en avant. De Cognac à Hermance, on innove, invente, recycle et crée afin de répondre aux défis de demain. Et ce, que ce soit en déclinant un assemblage aussi emblématique que l'Esprit de Genève, en plantant des cépages résistants (à l'image du Vignoble de l'Etat présenté dans notre reportage sur la Sélection des vins de Genève), en convainquant le public alémanique (cf. notre dossier sur les salons helvétiques) ou - comme la famille Pittet, des piliers emblématiques de la Fête des Vendanges et de la Cave de Genève - en soutenant des manifestations pérennes (voir notre article sur les fêtes populaires) qui façonnent le paysage culturel et festif de la cité de Calvin. Les vignerons genevois sont l'âme de cette campagne qui ceinture la Genève internationale. Je vous invite donc à venir faire leur connaissance - dans ce hors-série et dans la vraie vie - et à découvrir les exceptionnelles réalisations qu'ils tirent chaque année du plus créatif des vignobles suisses.

Alexandre Truffer
Rédacteur en chef adjoint de VINUM

Sommaire

04 Sélection des Vins de Genève

Les prix spéciaux de l'édition 2018

10 Cépages

Chasselas et Gamay reviennent sur le devant de la scène

14 La grande dégustation

Les coups de coeur des vignerons de Genève

30 Œnotourisme

Les fêtes populaires vues par ceux qui les organisent

36 Challenge des Vins de Genève

Le programme de la compétition intercantonale des écoles hôtelières

38 Economie

Les producteurs genevois à la conquête de la Suisse

44 Gastronomie

Comment accorder les vins locaux et les plats exotiques?

49 Entretien

Albertine, illustratrice et créatrice de la campagne Caves ouvertes 2019

50 Agenda

Les événements 2019 incontournables
Les adresses indispensables



MAGAZINE DE LA CULTURE DU VIN

Le hors-série «Extra Genève 2019» VINUM est un supplément du magazine européen de la culture du vin VINUM ISSN 1663-2567. Parution mai 2019. Prix de vente: CHF 9.60 / 8,90 Euro

Ce supplément est le fruit d'une collaboration entre VINUM et OPAGE, Bernex.

ÉDITEUR

Roland Köhler

SOCIÉTÉ ÉDITRICE

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

RÉDACTION

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

Alexandre Truffer, Rédacteur en chef adjoint, responsable pour les textes
Nicole Harreiser, Secrétaire de rédaction

SERVICE DES ABONNEMENTS

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

CONCEPTION ET PRODUCTION

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

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

*Sélection des
Vins de Genève*

LES LAURÉATS 2018

Grâce son système de dégustation impartial, la Sélection des Vins de Genève s'est efforcée d'éliminer tous les biais qui influaient sur les résultats. Afin que chaque note résulte d'une analyse personnelle et non d'un alignement sur le «beau parleur» du groupe, tous les jurés reçoivent les crus qu'ils doivent analyser dans un ordre différent. Mis en place par Changins, ce système convainc les producteurs, puisqu'en 2018 ils étaient près de 60 à avoir participé au concours cantonal. Sur les 553 vins présentés, 56 ont reçu une médaille d'or et six prix spéciaux ont été distribués.





Photo: Régis Colombo / diapoch

**Ennemi juré des vignerons,
le sanglier est aussi
l'emblème de la Sélection
des Vins de Genève.**

Domaine de la République et canton de Genève

Pinot Noir 2015 | Sanglier 2018

«La complexité de ce Pinot Noir doit beaucoup aux deux ans d'élevage. Une fois les fermentations terminées, il passe un an en barrique. Ensuite, il est transvasé pour onze ou douze mois dans des tonneaux de grande taille», dévoile Thierry Anet, le responsable du Vignoble de la République et Canton de Genève. Ce domaine de six hectares est né d'une donation faite «contre bons soins» à l'Etat à la fin des années 1960, par un vigneron. «Il existe une légende urbaine qui voudrait que nos vins soient réservés aux membres du Conseil d'Etat et à leurs invités. Même si un tiers de notre production est réservé pour les cérémonies officielles, ce n'est pas vrai. Ou plus vrai... A l'époque de la donation, le domaine était planté d'hybrides et il a fallu tout arracher. Ainsi, le premier millésime, vinifié par mon prédécesseur, Maurice Dupraz, n'a été mis en bouteille qu'en 1974. Et comme on parlait de quelques centaines de flacons, il a sans doute été réservé à l'exécutif. Mais aujourd'hui, chacun peut acheter des bouteilles du domaine.» Produire des vins de qualité - à l'image de ce Pinot Noir du millésime 2015 récompensé du «Sanglier» pour avoir reçu le plus haut pointage des 553 vins présentés à la Sélection 2018 - pour les autorités fait partie du cahier des charges Vignoble de l'Etat, mais celui-ci fonctionne aussi comme un pôle de recherche au service de tous les producteurs de la troisième région viticole de Suisse. Il a ainsi joué un rôle essentiel dans le lancement du Divico (présenté dans l'édition 2017 du hors-série Genève et dégusté dans le guide des coups de cœur de ce magazine) et de son frère, le Divona. «Ce cépage blanc, qui n'a pas besoin de traitements chimiques pour résister aux maladies, est le jumeau du Divico, né des mêmes parents: le Gamaret et le Bronner. Ce dernier est lui-même une création à l'arbre généalogique complexe. Il a été homologué dans nos murs en octobre 2018. Quand nous l'avons reçu en 2009, il s'appelait encore IRAC 2060. En 2016, nous en avons replanté pour passer de 700 à 1500 mètres carrés. D'un point de vue agronomique, il tient ses promesses, puisque nous avons fait un traitement en 2016, une année particulièrement complexe du point de vue météorologique, et aucun des deux années suivantes. Sur le plan œnologique, nous sommes encore en train de l'appriivoiser pour savoir comment exploiter au mieux son potentiel», confirme Thierry Anet qui élève son Divona en barrique et le commercialise (avis aux amateurs, tout part en quelques jours) sous l'étiquette Bastian Blanc.

vignoble.ge.ch

Clos des Pins

Muscat de Dardagny 2017

Prix de l'Ecole Hôtelière de Genève

Exposée au milieu de nombreuses autres distinctions dans le petit carnotzet de Marc Ramu, au cœur du village de Dardagny, la sculpture d'un marcassin de Robert Hainard récompense chaque année un vin sélectionné par les étudiants de l'Ecole Hôtelière de Genève. Ces jeunes professionnels ont pour mission de déguster à l'aveugle un choix de vins médaillés du même cépage et de désigner le plus éblouissant de ces lauréats. Offrant une belle robe dorée, un nez typé et expressif, une bouche généreuse, souple et équilibrée, ce Muscat de Dardagny mérite clairement son prix. Selon nous, il peut non seulement prétendre à faire partie des meilleurs Muscat helvétiques, mais il pourrait même réconcilier plus d'un déçu avec ce très ancien cépage méditerranéen. Ce blanc aromatique aurait d'ailleurs dû rejoindre les rangs de la Mémoire des Vins Suisse (dont fait partie Marc Ramu depuis 2015), mais les prescripteurs de cette association, basée à Zurich, qui regroupe une soixantaine de vigneron les plus réputés de Suisse lui ont finalement préféré le Gamaret du domaine. «2017 avait été marqué par le gel. Malgré tout, nous avons fait une récolte honorable. Disons même que nous avons été surpris par la quantité de Muscat que nous avons vendangée. Cette année-là, j'avais également investi dans une table de tri vibrante permettant de faire tomber les raisins de la rafle uniquement en les secouant. Quand nous avons mis le Muscat, une partie des grains, qui pourtant ne présentaient aucune différence visuelle avec les autres, ne se détachait pas. Il s'agissait des baies qui avaient repoussé après le gel et qui, nous l'avons compris en les goûtant, n'étaient pas mûrs. Cela m'a rassuré sur le bon fonctionnement de ma nouvelle machine tout en contribuant à la qualité de cette spécialité», explique Marc Ramu. Propriétaire d'un domaine familial de dix hectares qu'il a repris au tournant du millénaire, notre vigneron commercialise quelque 2000 bouteilles de ce blanc sec et typé. «Je ne laisse jamais de sucre dans mon Muscat. Et, surtout, la vendange reste entre deux et huit heures à macérer avant d'être pressée. Ensuite, le vin connaît une vinification classique, avec ses deux fermentations.» Déjà récompensée à la Sélection des Vins de Genève - en 2004, il avait gagné le Sanglier avec sa Syrah du millésime 2002 - Marc Ramu considère que le Marcassin est un trophée intéressant à remporter, «car il permet d'avoir une vision de ce qui plaît aux jeunes. On se pose beaucoup de question sur les Caves ouvertes et la consommation, parfois un peu débridée, de la nouvelle génération, mais il ne faut jamais oublier que ce sont nos clients de demain et que nous avons un réel besoin de comprendre leurs goûts et leurs envies».

www.closdespins.ch



**Même en hiver,
la campagne de
Genève peut briller
de mille feux.**



Photo: Régis Colombo / diabo.ch



Jean-David (à gauche) et Frédéric Gaillard encadrent Bernard Bosseau sur l'escalier de la cave familiale.

Domaine de la Planta

Esprit de Genève 2016 et Azimut 2012
Prix de la Presse et Prix Swiss Wine

Deux prix spéciaux pour un duo qui reprend le domaine familial: impossible de faire plus approprié. Frédéric et Jean-David Gaillard sont jumeaux «des faux, comme on peut le voir» et travaillent ensemble depuis mai 2019. Ils ont repris les rênes du Domaine de la Planta à Dardagny, longtemps géré par Bernard Bosseau. «Cette transmission était prévue de longue date, explique l'œnologue d'origine bretonne. En ce qui me concerne, je vais m'installer à la Cave de Sézenove.» Frédéric Gaillard a été le premier des deux frères à revenir au domaine. Titulaire d'un CFC de caviste, il travaille depuis 2015 sur l'exploitation familiale. «Je suis arrivé dix ans après Alban Couillaud, notre caviste, qui connaît parfaitement le domaine. C'est un collaborateur indispensable sur lequel nous pouvons nous appuyer en toute confiance» explique le plus expérimenté des deux frères. Jean-David a rejoint la cave au printemps passé. «J'étais plus hésitant sur mon avenir professionnel. J'ai commencé le collège, puis fait une formation dans l'informatique. Après avoir travaillé quelque temps comme développeur, j'ai commencé à m'intéresser au vin. A l'âge de 25 ans, je me suis dit que si je voulais bifurquer encore une fois, c'était le dernier moment. J'ai donc recommencé un apprentissage de caviste à Marcelin.» Très actif auprès de la clientèle privée genevoise et des restaurants du canton, le domaine a développé la vente de ceps de vigne. Ce parrainage, qui permet de recevoir une bouteille chaque année, a convaincu plus de 1500 personnes. «C'est une clientèle importante de convaincus à laquelle nous sommes très attentifs», précisent les deux frères qui cherchent à moderniser le concept. Affiner sans révolutionner, voilà la volonté de la nouvelle génération. Celle-ci va retoucher les étiquettes, mais pas le style des vins et ce, pour le plus grand plaisir des dégustateurs qui ont décerné le prix Swiss Wine - une statuette d'un milan qui récompense le meilleur mousseux du concours - à l'Azimut 2012. «Nos clients peuvent choisir entre quatre effervescents différents», précise Jean-David Gaillard. Composé à 100% de Chardonnay, cet extra-brut (dosage de 2,5 gramme de sucre par litre) a terminé sa fermentation malolactique avant de passer une année en barrique. Il a ensuite été affiné 36 mois chez Xavier Chevalley. Et si le 2012 arrive en fin de disponibilité, le 2014 se prépare à épater les clients. «L'Esprit de Genève 2016 qui a remporté la Fouine, le prix de la presse, est composé de 50% de Gamay, 20% de Gamaret, 20% de Garanoir et 10% de Merlot. Ces quatre cépages ont tous été élevés sous bois, en barrique ou en foudre», explique Bernard Bosseau qui confirme que, à l'exception du Merlot arrivé en 2016, l'assemblage n'a pas beaucoup évolué à l'inverse de «l'affinage en barrique qui a, lui, beaucoup progressé».

www.domainedelaplanta.ch



Les clés du Paradis vont changer de main! Le Domaine deviendra la responsabilité exclusive de Jérémie, tandis que Rosette se concentrera sur les Celliers du Paradis, l'activité de négoce.

Domaine du Paradis

Rosé de Garanoir 2017

Prix des cafetiers-restaurateurs

L'an passé, Jérémie Burgdorfer avait déjà les honneurs de ce hors-série. En 2018, le Domaine du Paradis avait aussi remporté le Renard, le prix offert par les cafetiers-restaurateurs, avec son Chasselas 2016. Cette année, les professionnels de la restauration ont distingué cette nouvelle cuvée «qui fait le lien entre le Rosé de Gamay, facile à boire et friand, et le Diable Blanc, un assemblage de Merlot et de Syrah vinifié en blanc qui, avec son profil beaucoup plus complexe, est destiné à la gastronomie.» Créé il y a trois ans, en partenariat avec la Coop, ce rosé de Garanoir se veut un vin de plaisir qui conserve de la fraîcheur et du fruit, mais qui se distingue aussi par ses notes épicées et quelques tanins. «Nous avons identifié des parcelles adaptées pour le rosé, d'autres sont réservées à la pro-

duction de rouge. Il y a aussi quelques entre-deux que l'on retrouvera dans l'un ou l'autre vin en fonction du millésime», confirme le jeune encaveur qui considère que ce prix décerné par des professionnels dévoilera ses effets au printemps, lorsque les restaurateurs choisiront leurs rosés pour la belle saison. Pour la famille Burgdorfer, 2018 et 2019 seront des années marquantes. Roger, figure marquante de la viticulture genevoise et créateur du Domaine du Paradis, est en effet décédé en juin de l'année passée. «Nous avions déjà prévu que je reprenne l'exploitation au 1^{er} janvier 2019», confie Jérémie, qui travaille sur l'exploitation familiale depuis 2015. «Rosette, ma maman, conserve la direction du Cellier du Paradis, notre commerce de vin. De mon côté, je me concentre sur ce domaine de 35 hectares qu'il faut gérer dans un environnement économique difficile. Notre prochain défi consiste à nous structurer afin de répondre à une demande œnologique croissante.»

www.domaine-du-paradis.ch

Trophée Tradition

Domaine de La Vigne Blanche

Décerné par les Vieux-Grenadiers, ce prix récompense la meilleure moyenne des deux classiques du vignoble genevois, le Gamay et le Chasselas. En 2019, il a été gagné par Sarah Meylan, du Domaine de la Vigne Blanche, dont vous pouvez lire le portrait en page 10 de ce magazine. Elle a réussi à remporter une médaille d'or avec ses deux vins «traditionnels», un exploit notable puisque ni le Chasselas, ni le Gamay ne font partie des «vins de concours» puissants et flatteurs. De plus, ce même Gamay 2017 a remporté la catégorie éponyme du Grand Prix du Vin Suisse.

www.lavigneblanche.ch



Chasselas et Gamay UN COUPLE ATYPIQUE

Pour présenter ces cépages traditionnels, nous avons rencontré Sarah Meylan et Bertrand Favre. Tous deux se sont illustrés au Grand Prix du Vin Suisse 2018. Elle, en remportant la catégorie Gamay, lui, en s'adjugeant le Prix Bio Suisse avec son Chasselas non-filtré. Des titres fêtés en famille, puisque nos professionnels, qui s'occupent chacun de leur propre domaine, sont mariés depuis treize ans.

«Depuis quelques années, les connaisseurs reviennent aux essentiels: le Chasselas et le Gamay. Ils ne se contentent plus de les déguster et de repartir avec une bouteille d'un assemblage élevé en fût», se réjouit Sarah Meylan du Domaine de la Vigne Blanche, primée dans la catégorie Gamay au Grand Prix du Vin Suisse 2018. «Le millésime 2017 a été très apprécié. Il a gagné une médaille d'or en juin à la Sélection des Vins de Genève. Comme le Chasselas de l'année avait aussi été primé, nous avons reçu le Prix Tradition, qui récompense la cave qui obtient la meilleure moyenne avec ses deux classiques. Il y a eu ensuite cette victoire au Grand Prix du Vin Suisse que nous avons pu fêter en famille...» La vigneronne est en effet mariée avec Bertrand Favre, du Domaine de Miolan. Lui aussi est revenu de Berne avec un prix: celui du meilleur vin suisse cultivé en agriculture biologique. «Après le Gamay, le Chasselas est le deuxième cépage le plus important de Miolan», confirme ce vigneron. Tous les essais de vinification sont réalisés avec ces deux variétés qui permettent de travailler avec subtilité tout en offrant une importante marge de manœuvre. Le non filtré existe depuis huit ans, mais, en 2017, il a été vinifié en levures indigènes. C'était un risque qui s'est avéré payant. Grâce au Prix Bio Suisse, nous avons bénéficié d'une couverture médiatique importante.» Même son de cloche du côté de Cologny:

«en termes de visibilité, c'était très important. Tous nos amis et tous nos clients en ont entendu parler, ce qui a permis de renforcer encore l'image de ce cépage, qui est devenu l'une des cartes de visite du Domaine de la Vigne Blanche. Avec les 1,4 hectares de Gamay que nous travaillons, nous produisons 4000 bouteilles du lauréat.» En plus de ce rouge élevé en cuve, le Gamay donne naissance à un rosé et à une déclinaison en barrique qui intègre l'Esprit de Genève. Ce cru distingué au niveau national naît sur la parcelle qui a donné son nom à la cave. «La Vigne Blanche est orientée plein sud. Elle bénéficie d'une magnifique exposition. Le Gamay s'y plaît quel que soit le millésime. En 2018, année de sécheresse, les cépages modernes comme le Gamaret ont beaucoup souffert. En revanche, les classiques tels que le Chasselas et le Gamay, qui ont eu plusieurs siècles pour s'adapter aux spécificités du climat et du terroir genevois, ont beaucoup mieux résisté.» Une conclusion que partage Bertrand Favre: «le regain d'intérêt pour le Gamay et le Chasselas constitue un juste retour des choses. Il me semble que le manque de maîtrise œnologique est l'une des raisons pour lesquelles ces cépages traditionnels ont périclité. Si les vignerons du siècle précédent avaient eu les connaissances et les moyens technologiques d'aujourd'hui, Chasselas et Gamay n'auraient jamais perdu le statut de rois du vignoble.»



Photo: Régis Colombo / diapoch

Chasselas et Gamay UN COUPLE TRADITIONNEL

Malgré la montée en puissance des spécialités, le Gamay et le Chasselas demeurent, et de loin, les deux plus importants cépages de Genève. Recouvrant plus de 43% de la troisième région viticole helvétique, ces classiques vivent désormais loin des feux de la rampe. Appréciables des consommateurs et des restaurateurs, mais largement ignorées des prescripteurs, nos deux variétés traditionnelles sont toutefois loin d'avoir dit leur dernier mot dans le vignoble le plus occidental de Suisse.

En 1982, la nature avait été très généreuse. Les vignerons suisses avaient battu tous les records de production. A Genève, on avait encavé plus de 24 millions de litres de moût, soit le double d'une année normale. Cette année-là, le Chasselas comptait pour 60% de la production du vignoble genevois et la récolte atteignait les 14,7 millions de litres. En réalité, la nature avait été trop généreuse. La surproduction allait plonger la viticulture helvétique dans une crise qui mènerait à la création des Appellations d'Origine Contrôlées, dont Genève sera le pionnier en 1988. La création de ces AOC a été accompagnée de limitations de rendement, qui rendent impossibles les rendements pléthoriques d'antan. 2018 a été une année très généreuse, et les quotas de production ont été presque remplis, mais seuls dix millions de litres (blancs et rouges confondus) ont été encavés alors que la surface viticole n'a que peu varié depuis le fameux millésime 1982.

Une traversée du désert

Le tournant qualitatif qui suit l'introduction des AOC s'accompagne aussi d'un réencépagement qui se fait au détriment de ces deux variétés, alors

ultra-majoritaires. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Aligoté, Merlot, Gamaret, Garanoir, Syrah et autres Cabernet s'installent sur les coteaux de Dardagny, Soral, Choulex ou Jussy. Dans les meilleures parcelles, ils remplacent nos deux cépages traditionnels qui diminuent en termes de volume ainsi que de superficie, et, surtout, voient leur notoriété s'effondrer. Au début du 21^e siècle, Chasselas et Gamay sont les mal-aimés du vignoble suisse. La Confédération paie pour l'arrachage du premier tandis que le second est synonyme de vin de table facile à boire mais sans grand intérêt. 2003 marque un tournant pour le canton de Genève, puisqu'il s'agit du premier millésime qui voit les surfaces de rouge dépasser celles consacrées au blanc.

Un retour en grâce

Néanmoins, la résistance s'organise. Toujours pionniers, les vignerons genevois ont lancé, en 2004, l'Esprit de Genève, un assemblage qui comprend au minimum 50% de Gamay. Elaborés selon un cahier des charges précis, ces vins issus de vignes au rendement limité, soumis à une dégustation d'agrément et commercialisés

après treize mois d'élevage en fûts de chêne au minimum, ont rapidement gagné leur pari de devenir une marque prestigieuse, symbole du vignoble genevois. Ces cuvées doivent également contenir 20% de Gamaret ou de Garanoir, deux cépages créés par Changins qui ont pour parent le Reichensteiner Blanc et le Gamay. Si ce retour en grâce du Gamay se fait par des voies détournées, la tendance apparaît bien là. A Genève, comme sur le reste de l'arc lémanique, des Gamay purs commencent à revendiquer les caractéristiques spécifiques de cette grande variété mésestimée. Sapides, frais, fruités, légers en alcool, délicatement épicés, les Gamay retrouvent aujourd'hui une place de choix auprès des amateurs.

Du côté du Chasselas, le combat n'est pas encore terminé. Ses surfaces continuent à diminuer tandis que les crus floraux et délicats qu'il engendre peinent à sortir du rôle de vin d'apéritif auquel on les cantonne encore trop souvent. Pourtant, à l'image des grands blancs du canton voisin, des Chasselas genevois, affichant parfois l'appellation encore méconnue Premier Cru, s'imposent, y compris sur les tables étoilées, par leur élégance, leur profondeur et leur rectitude.



COUPS DE CŒUR

1409

le nombre d'hectares de vignes qui peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée Genève. Si un dixième du vignoble se trouve dans les zones franches, les 1288 hectares en terres genevoises se répartissent dans trois régions distinctes: la Rive droite, Entre Arve et Rhône et Entre Arve et Lac.

Genève



13

Le nombre d'hectares occupés par le Divico, un cépage rouge résistant mis sur le marché en 2013 seulement.

46,44%

L'augmentation de la récolte entre 2018, millésime ensoleillé, qualitatif et abondant et la vendange 2017, largement décimée par le gel au printemps et la sécheresse en hiver.

1988

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

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

LE GOÛT DE GENÈVE



Photo: Siffert / weinweltfoto.ch

Après un millésime 2017 historiquement faible en quantité, la vendange 2018 s'est montrée plutôt généreuse. «Avec une production totale de 10 084 271 litres, la récolte est supérieure de 527 956 litres (+5.52%) à la moyenne des dix dernières années. Elle est très nettement supérieure à la récolte de l'année dernière (+46.44%), qui, rappelons-le avait été fortement marquée par un gel de printemps», déclare le «Contrôle de la vendange 2018» édité par la République et Canton de Genève. Les statistiques constatent que la superficie du vignoble genevois reste stable. Avec 1409 hectares - dont 121 en zone franche (des parcelles qui, pour des raisons historiques, appartiennent à des producteurs genevois mais sont situées en territoire français) - 2018 présente une baisse de cinq hectares par rapport à l'an passé, ce qui la ramène aux chiffres de 2016. Les blancs, qui comptent pour 42% de l'encépagement, affichent une légère progression. Le Chasselas, en baisse régulière depuis trois décennies, demeure toujours en tête de classement (244 hectares et 19% du vignoble). Chardonnay (100 hectares), Pinot Blanc (40 hectares), Sauvignon Blanc (36 hectares) et Aligoté (23 hectares) restent encore relativement en retrait malgré leur progression constante sur la même période. On retrouve la même configuration dans les rouges (58% de l'encépagement) avec un Gamay qui régresse depuis un quart de siècle mais maintient sa place sur la première marche du podium avec 303 hectares (23,6% de l'encépagement). Pinot Noir (137 hectares), Gamaret (114 hectares), Merlot (47 hectares) et Garanoir (46 hectares) ne menacent pas encore sa prééminence. Présenté dans le hors-série de l'année précédente, le Divico connaît une progression spectaculaire (+15% par rapport à 2017) et devient, avec près de treize hectares, le huitième cépage rouge du canton, une place auparavant occupée par la Syrah. Enfin, il convient de préciser que 2018 n'a pas été généreuse qu'en quantité. Le soleil a brillé comme jamais, permettant aux raisins d'atteindre des maturités parfaites et ce, quels que soient le cépage ou la situation de la parcelle. La qualité du nouveau millésime devrait donc satisfaire les plus exigeants et inscrire 2018 parmi les meilleures années de ce nouveau millénaire.

RIVE DROITE

Les vignobles situés sur la rive droite du Rhône jusqu'au canton de Vaud ainsi que le Mandement – les anciennes possessions de l'Evêché de Genève (Dardagny, Satigny et Russin) – forment la Rive Droite.

Essertines (1)



Domaine de Chafalet
Mathurin et Guy Ramu
Le franc bec 2016

Ce Malbec se distingue par sa robe grenat relativement dense, son nez de fruits noirs, son attaque franche, sa bouche structurée encadrée par des tanins fermes et sa finale ensoleillée. Cette spécialité atypique accompagnera avec bonheur une belle pièce de viande de la région.

www.domainedechafalet.ch



Domaine des Esserts
Raymond et Réjane Ramu
Chardonnay 2017

Drapé dans une robe délicatement dorée, ce Chardonnay gourmand offre des arômes frais de fruits blancs que l'on retrouve dans un nez expressif comme dans une bouche souple et généreuse que termine une finale ouverte et sapide.

www.domainedesserts.ch

Dardagny (2)

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



Domaine de la Planta
Frédéric et Jean-David Gaillard
La Révolution 2016

Ce Gamay vieilles vignes élevé en fût de chêne charme par sa robe violine, son nez expressif mêlant fruits des bois et notes épicées, son attaque souple, sa bouche soyeuse et fruitée, ses tanins enrobés et sa finale délicatement poivrée.

www.domainedelaplanta.ch



Domaine Dugerdil
Sophie Dugerdil
IndiGenève 2017

Ce Garanoir vinifié avec des levures indigènes présente une robe carmin, un nez de fruits noirs parsemé d'herbes aromatiques, voire d'une pointe d'eucalyptus, une attaque franche, une bouche charnue encadrée par des tanins souples et une finale fruitée expressive.

www.domaine-dugerdil.ch



Stéphane Gros
Merlot La Salamandre Tachetée 2015

Tout en puissance et en concentration, ce Merlot impressionne par l'ampleur de sa bouche, l'intensité de son aromatique qui marie gelée de mûres et notes épicées ainsi que par la persistance de sa finale épicée rendue tonique par une amertume maîtrisée.

www.stephane-gros.ch



Domaine Les Hutins
Emilienne Hutin-Zumbach
Syrah 1^{er} Cru L'intégrale

Cette splendide Syrah ne cesse d'impressionner millésime après millésime. En 2016, elle charme par ses arômes élégants, mais typés, de fruits noirs et de poivre de Tasmanie. Beaucoup de finesse et d'élégance et surtout, un potentiel de garde d'au moins dix ans.

www.domaineleshutins.ch



Domaine des Faunes
Frédéric et Ludovic Mistral
Gamaret 2017

Presque opaque, ce Gamaret typé fait preuve d'un fort caractère dans ce millésime ensoleillé. Les notes de poivre blanc, de muscade et de curcuma le disputent à la cerise noir et à la mûre. Et ceci, au nez comme dans la bouche remarquablement soyeuse.

www.lesfaunes.ch



Domaine du Centaure
Julien et Claude Ramu
Légende 2017

Assemblage de Gamaret et de Garanoir vieilli en fût de chêne, cette cuvée charme par sa robe incarnat, son nez généreux délicatement épicé, son attaque souple, sa bouche juteuse, ses tanins enrobés et sa finale persistante aux accents épicés.

www.domaine-du-centaure.ch



Clos des Pins
Marc Ramu
Muscat de Dardagny 2017

Typé, pur et rectiligne, ce Muscat se caractérise par sa robe brillante aux délicats reflets dorés, son nez de raisin frais, sa bouche équilibrée d'une belle droiture et sa finale à la fois fraîche et ensoleillée. Un vrai plaidoyer pour ce cépage en désuétude.

www.closdespins.ch



Domaine des Rothis
Famille Rothisberger
Cabernet Franc 2016

La robe présente des reflets carmin. Le nez solaire mêle épices douces, mûres et pruneau. La bouche, puissante, concentrée et structurée par une belle masse tannique, se termine par une finale expressive.

www.domaine-des-rothis.ch



Domaine de la Donzelle
Bernard Vuagnat
Mondeuse 2015

La robe brillante aux reflets garance, le nez remarquablement fruité, la bouche charnue, le jus gourmand et les finales rendues toniques par une petite note herbacée composent une Mondeuse primesautière à boire en bonne compagnie par une belle journée ensoleillée.

www.closdeladonzelle.ch

Russin (3)



Cave Les Baillets
Sandra Cartier & Sébastien Gros
Viognier 2017

Très mûr et très aromatique, ce Viognier imposant se drape dans une belle robe dorée. Les arômes d'abricot étincellent dans un nez expressif et une bouche très volumineuse pour donner naissance à un blanc de gastronomie ensoleillé et généreux.

Tél. +41 (0)22 754 14 97



Domaine des Molards
Michel et Fabien Desbaillets
Chasselas Réserve du Domaine 2017

La robe brillante et très claire ainsi que le nez délicat qui marie notes florales et accents minéraux annoncent une cuvée d'une élégance classique qui charme par la fraîcheur de ses arômes, l'équilibre de sa bouche et les délicates notes de pierre à fusil de sa finale.

www.molards.ch



Didier et Nadia Penet
Cabernet Franc La Maissonnette 2016

Ce rouge concentré et puissant marie des notes de fruits rouges, de baies des bois et d'épices douces. Présentes dans le nez délicat, elles

gagnent en ampleur dans une bouche structurée mais équilibrée terminée par une finale tonique et persistante.

Tél. +41 (0)22 754 17 21

Peissy (4)



Domaine des Charmes
Olivier, Bernard et Anne Conne
Sauvignon Blanc 1er Cru 2017

Remarquable d'élégance, ce Sauvignon vinifié avec talent marie des notes mûres d'agrumes, des arômes vivifiants de bourgeon de cassis et des accents minéraux. Le nez est expressif, la bouche tendue, la finale d'une remarquable persistance.

www.domainedescharmest.ch



Domaine des Trois Etoiles
Didier Fischer et Michel Tuor
Ampré 2016

Le Gamaret et le Garanoir, tous deux élevés en barrique, donnent naissance à une cuvée juteuse, complexe et généreuse dans laquelle les arômes expressifs de fruits noirs et les épices douces ont trouvé un équilibre harmonieux.

www.trois-etoiles.ch



Domaine Grand'Cour
Jean-Pierre Pellegrin
Pinot Noir P 2016

D'une subtile élégance, ce Pinot Noir ciselé offre une belle robe rubis, un nez élégant de petits fruits, mâtiné de fines notes épicées et empyreumatique. En bouche, la puissance et la profondeur ne prêteront pas l'équilibre de rouge ciselé et raffiné. Cinq à huit ans de garde amèneront ce Pinot Noir à son apogée.

Tél. +41 (0)22 753 15 00

*Le célèbre jet d'eau vu depuis les vignes
de la commune de Commugny, sur la rive
gauche du Lac Léman. Une image qui
rappelle qu'à Genève, ville et campagne
sont plus proches qu'on ne le croit.*





Domaine Les Crêtets
Philippe et Sophie Plan
La Mécanique du Temps 2017

Alliance de Gamaret et de Garanoir, cet assemblage équilibré charme par sa robe dense aux reflets grenat, son nez généreux qui mêle fruits noirs et épices douces, ainsi que par sa bouche concentrée que conclut une finale expressive et persistante.

www.lescretets.ch



Domaine Les Perrières
Famille Rochemaix
Aligoté de Peissy 2017

Cette variété traditionnelle de Genève se décline ici dans une cuvée sapide, fraîche et avenante. Les arômes de fruits blancs et d'agrumes voisinent avec les fruits secs. La bouche, ronde et croquante, s'appuie sur une vivacité maîtrisée.

www.lesperrieres.ch

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

Chonilly (5)



Clos du Château
Lion, Nathalie Dugerdil & Famille
Chardonnay 2017

La robe délicatement dorée, le nez expressif de pomme fraîche et de poire, la bouche élégante encadrée par une attaque fraîche et une finale souple et fruitée constituent les traits distinctifs de ce Chardonnay élégant de facture classique.

www.closduchateau.ch



Domaine des Abeilles d'Or
Laurent et René Desbaillets
Douce Noire 2014

Taillé pour la garde, cet assemblage élevé en fût de chêne possède complexité, puissance et structure. Au nez, les arômes de baies des bois, la réglisse et le poivre mènent le bal. En bouche, on apprécie le jus croquant et les tanins soyeux.

www.abeillesdor.ch



Domaine la Clé de Sol
Daniel Sulliger
Adagio 2016

Ce Gamaret voluptueux drapé dans une robe dense et violacée charme par son nez expressif d'épices comme le poivre blanc, le curcuma et la muscade, son attaque puissante, sa bouche chatoyante au fruité expressif et sa finale soyeuse.

www.cledesol.ch

Meyrin (7)

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

Satigny (8)



Les Gondettes
Françoise Berguer
Garanoir 2016

Robe grenat nimbée de reflets violacés, nez expressif de fruits noirs comme le cassis, le pruneau et la cerise, bouche structurée, tanins mûrs et finale fruitée forment les traits distinctifs de ce rouge juteux et avenant.

www.lesgondettes.ch



Domaine du Paradis
Famille Burgdorfer
Le Pont des Soupirs 2016

Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon s'allient au Gamaret afin de donner naissance à cette cuvée structurée et complexe qui se distingue par sa robe dense, son nez complexe ainsi que par sa bouche charpentée que termine une finale racée.

www.domaine-du-paradis.ch

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

Château des Bois
Nicolas Seiler
www.chateaudesbois.ch

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



Le Grand Clos
Jean-Michel Novelle
Point Final I

Syrah et Pinot Noir ont été élevés six ans en barrique avant d'être mis en bouteille en juillet 2018. Arômes complexes de cerise au kirsch, de chocolat et de curcuma que l'on retrouve dans le bouquet exubérant comme dans la bouche chatoyante. Atypique et très intense, cet assemblage bichonné pendant de longues années mérite vraiment le détour.

www.novelle.wine



Les Vallières
André Serex
L'Esprit de Genève 2017

Une belle maîtrise de l'élevage sous-bois ainsi qu'un millésime généreux ont donné naissance à un assemblage équilibré, raffiné et expressif. Les fruits, noirs et rouges, s'acoquent avec des notes épicées dans le nez expressif comme dans la bouche juteuse aux tanins soyeux.

www.lesvallieres.ch

Bourdignny (9)



Domaine de Champvigny
Raymond Meister
Kerner 2017

Ce cépage germanique bien acclimaté dans la région lémanique donne naissance à un blanc fruité et généreux. Il charme par sa robe claire et brillante, son nez expressif d'agrumes et de fruits exotiques et sa bouche ample terminée par une finale tonique.

www.champvigny.ch



Domaine des Alouettes
Jean-Daniel et Florian Ramu
Divico 2017

L'élevage en fût de chêne de cette variété résistante créée par Changins confère des notes de girofle et de tabac à ce rouge charnu qui se distingue par sa robe opaque aux reflets violacés, son nez de cerise noire et sa bouche aussi ample que juteuse.

www.domaine-des-alouettes.ch

Domaine des Vignolles
Laurent Vulliez
www.vignolles.ch

Peney (10)



Les Balisiers
Christophe Pillon
Comte de Peney 2010

A son apogée, mais loin de son déclin, cet assemblage arborant le label BioSuisse révèle une patine complexe et raffinée impossible à trouver dans des vins plus jeunes. Remarquablement équilibré, il accompagnera avec élégance et distinction vos plus belles occasions.

www.balisiers.ch

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

Collex-Bossy (13)



Domaine Girod Frères
Sylvain Girod
La Fée Noire 2016

Merlot, Gamaret, Galotta et Garanoir ont été élevés en fût de chêne pour donner naissance à un assemblage élégant et équilibré. Des fruits noirs frais et des épices délicates tapissent le nez expressif comme la bouche croquante.

Tél. +41 (0)22 774 16 97

Château de Collex
Frédéric Probst
www.domaineduchateau.ch

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

Céligny (14)

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

Les vins du Crieur Public et de la Sorcière
Pierre Mandry
www.provino.ch/mandry

Curée haut de gamme du Domaine des Balisiers, le Comte de Peney a été créé en 1989 par Jean-Daniel Schlaepfer et Gérard Pillon. Ce mariage de deux tiers de Cabernet Sauvignon et d'un tiers de Cabernet Franc, qui fête son trentième anniversaire, a été un précurseur des assemblages de type bordelais qui, pour le plus grand bonheur des amateurs de vins rouges charpentés, font aujourd'hui florès dans toutes les régions du vignoble helvétique.

ENTRE ARVE ET RHÔNE

Arussy (15)

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

Arully (16)



Domaine de la Printanière
Céline Dugerdil
Merlot 2017

L'élevage en barrique apporte de délicates notes épicées et confère une certaine patine à ce Merlot expressif et puissant. Très typé, doté de beaucoup de caractère, et de tout autant de fruité, ce rouge généreux est né d'un raisin mûr vinifié avec maestria.

www.laprintaniere.ch



Domaine du Courtil
Ernest Scherz
Epeisses 2018

Robe claire délicatement dorée, nez de fruit blanc parsemé de notes florales, attaque franche, bouche ample aux arômes expressifs et fruités, finale fraîche sont les traits distinctifs de ce Chasselas encore dans sa prime jeunesse.

Tél. +41 (0)22 756 28 74

Soral (17)



Domaine de la Mermière
Yves et Christophe Batardon
Altesse du coin 2017

Présenté comme un «jus paysan libre et joyeux issu de vendanges humaines», cette Altesse élevée en barrique sur lies et vinifiée sans soufre présente une robe dorée, une aromatique expres-

sive mariant les notes de noix et les épices ainsi qu'une bouche ample terminée par une finale persistante.

www.mermiere.ch



Cave des Chevalières
Sébastien et Eva Dupraz
Merlot 2015

Né d'un millésime très chaleureux, ce Merlot ensoleillé marie des notes de fruits noirs bien mûrs à des notes empyreumatiques, et ce, dans le nez intense, comme dans la bouche généreuse et ample qui se termine par une finale voluptueuse.

www.cave-des-chevalieres.ch

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

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



GENÈVE

L'ESPRIT DE GENÈVE

COFFRETS COLLECTION 2016

OFFRE
SPÉCIALE

LES PRODUCTEURS DE L'ESPRIT DE GENÈVE METTENT EN VENTE ET EN SÉRIE LIMITÉE DES COFFRETS PANACHÉS DE TOUS LES VINS DU MILLÉSIME 2016. CETTE OFFRE SPÉCIALE EST VALABLE JUSQU'AU 30 JUIN 2019.

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

Carton A (6x75 cl)

Domaine Dugerdil, La Cave de Genève, Domaine des Vallières, Domaine du Château du Crest, Domaine des Graves, Domaine des Curiades

118,80 au lieu de 132 francs (TVA incluse)

Carton B (5x75 cl)

Domaine les Hutins, Domaine des Trois Etoiles, Domaine Guyot, Domaine de Beauvent, Domaine Dupraz

99.- au lieu de 110 francs (TVA incluse)

Carton C (6x75 cl)

Domaine de la Vigne Blanche, Domaine de la Planta, Domaine de la Printanière, Vignoble de l'Etat, Domaine Château des Bois, Domaine des Charmes

118,80 au lieu de 132 francs (TVA incluse)

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



Domaine des Lolliets
Raphaël Dunand
L'Ange Gardien 2016

Cet assemblage dominé par le Gamay possède un équilibre et une rectitude remarquables. On apprécie aussi la robe grenat, le complexe et le fruité, la bouche équilibrée dominée par les notes de cerise et la finale racée.

www.lolliets.ch



Henri-Pierre Dupraz
Cuvée Shona 2013

Cet assemblage de Merlot et de Syrah présente un nez complexe d'épices chaudes, de fruits noirs très mûrs et de notes empyreumatiques. On retrouve ces arômes gourmands dans une bouche ample, généreuse et souple.

Tél. +41 (0) 22 756 26 02



Stéphane Dupraz
Pinot Noir 2017

Auréolé d'une médaille au concours national, ce Pinot racé présente une robe rubis plutôt dense, un nez expressif où les baies des bois se mêlent à des notes de fleur de sureau ainsi qu'une bouche équilibrée à la finale fruitée.

www.sydupraz.ch

Athenaz (18)



Domaine des Graves
Famille Cadoux
Savagnin Blanc 2015

Beaucoup de fruit, beaucoup de générosité, du volume, du caractère et de la profondeur: tels sont les traits distinctifs de ce Savagnin imposant d'un millésime ensoleillé pailleté de délicates notes épicées.

www.domainedesgraves.ch

Laconnex (19)



Domaine Jean Batardon
Pinot Noir 2017

La belle robe rubis et le nez relativement délicat de fruits rouges annoncent un Pinot typé. En bouche, ce vin structuré possède une masse tannique conséquente. Il se termine par une finale chaleureuse et persistante.

Tél. + 41 (0) 79 637 62 71



Château de Laconnex
Famille Dethurens
Pinot Gris 2017

La robe délicatement dorée présente des petits reflets rosés. Le nez mêle les fruits blancs à des notes florales. La bouche ample et agréablement généreuse est encadrée par une attaque souple et une finale gourmande.

www.chateaudelaconnex.ch

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



Domaine des Trois-Lacs
Laurent Thévenoz
Divico 2016

La robe opaque présente des reflets violacés. Le nez intense mêle des fruits noirs comme la mûre, la myrtille et le pruneau à de délicates notes de chocolat. On retrouve ces arômes dans la bouche structurée encadrée par une attaque fruitée et une finale ample.

www.domainedestroislacs.ch

Lully (20)



Domaine des Bonnettes
Dominique Maigre
Savagnin Blanc 2016

La robe est brillante. Le nez expressif et frais mêle agrumes jaunes et verts à une légère note vanillée. Une vivacité maîtrisée porte une bouche ample encadrée par des notes délicatement épicées qui se termine par une finale tendue et fraîche.

www.bonnettes.ch



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

Cet «Amarone» genevois (les raisins ont été passerillés deux semaines) présente une robe atramentaire, un nez exubérant de cerise confite mâtiné de notes boisées, une bouche opulente où papillonnent des notes d'eucalyptus, de fruits noirs et d'épices douces.

www.curiades.ch



Mermoud Vignerons
102 2017

Une belle robe brillante, des notes pures et fraîches de fruits blancs, une délicate touche d'épices douces, une bouche volumineuse et souple, une finale portée par une belle fraîcheur. Ce Pinot Blanc de grande classe nous impressionne de millésime en millésime.

www.mermoud.ch



Cave des Oulaines
Daniel Tremblet et famille
Sauvignon Blanc 2016

Médaillé d'argent à la Sélection des Vins de Genève 2017, cette spécialité aromatique charme par sa robe finement dorée, son nez expressif d'agrumes et de bourgeon de cassis, sa bouche juteuse et sa finale équilibrée.

www.cave-des-oulaines.ch



**Vignoble de l'Etat
Thierry Anet
Bastian 2017**

Ce Divico élevé en fût de chêne surprend par l'opacité de sa robe violacée, l'intensité de son nez de cerises noires, la concentration de sa bouche aussi juteuse que charpentée et la rectitude de sa finale constellée de notes épicées.

vignoble.ge.ch

Sézenove (21)

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

**Cave de Sézenove
Bernard Bosseau
Tél. +41 (0)79 206 86 68**

Bernex (22)



**Domaine de Beauvent
Bernard et Jérôme Cruz
Chenin 2017**

Spécialiste des curiosités atypiques, la famille Cruz dévoile ici un blanc structuré mais élégant qui s'impose par sa robe dorée, son nez de melon et de fruits blancs, sa bouche ample et charpentée portée par une vivacité très bien maîtrisée.

Une découverte et une réussite !

www.cave-de-beauvent.ch

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



**Christian Guyot
Cabernet Franc 2016**

Le jus incroyablement soyeux et le fruité très expressif sont la marque d'une vinification experte, car le Cabernet Franc se révèle en général plutôt austère et concentré. Derrière le charme des fruits noirs, on découvre dans un deuxième temps de la concentration et de la profondeur.

www.vins-guyot.ch

Aire-La-Ville (24)

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



**Domaine d'Esiz
Christophe Bosson
Cabernet Franc 2016**

Doté d'un fort caractère, ce Cabernet Franc convainc par sa robe grenat, son nez expressif qui mêle les fruits noirs, la gentiane et les notes de sous-bois, ainsi que par sa bouche structurée et ample au fruité (la framboise surtout) généreux.

www.terredesize.ch

Plan-Les-Ouates (25)



**Cave de Saconnex d'Arve
Daniel Brenner
Pinot Noir 2015**

Drapé dans une robe rubis relativement dense, ce Pinot Noir présente une nez expressif qui marie

des notes de fruits rouges à des arômes floraux. La bouche, cohérente avec le nez, est encadrée par une attaque fraîche et une finale persistante.

www.eau-de-vie.ch

Landecy (26)

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

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

Carouge (27)



**Domaine du Crêt
Le Crêt Barrique 2016**

Cabernet Franc, Merlot et Gamaret élevés en fût de chêne s'allient pour donner naissance à un rouge puissant doté d'un potentiel de garde d'une décennie au moins. Ce millésime frais lui confère une rectitude et une longueur remarquables.

www.berthaudin.ch

Troinex (28)

**Domaine de la Pierre aux Dames
Patricia et Michel Bidaux
www.maisonforte.ch**

Veyrier (29)

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

En 2016, Genève est redevenue une commune viticole grâce à la première récolte des vignes de La Châtelaine, le domaine de Mélanie et Philippe Chappuis (alias Zep).

ENTRE ARVE ET LAC

Cologny (30)



Domaine de la Vigne Blanche
Sarah Meylan
Gamay 2017

Vainqueur du Grand Prix du Vin Suisse, ce rouge exceptionnel marie complexité – arômes de cerise fraîche, de pivoine, de baies de bois, de pruneau et de réglisse – croquant, sapidité, équilibre et intensité. Un coup de cœur absolu!

www.lavigneblanche.ch

Choulex (31)



Domaine de Miolan
Bertrand Favre
Pinot Noir 2017

Arborant le label BioSuisse, ce Pinot Noir gourmand présente une robe dense aux reflets grenat, un nez expressif de fruits noirs, une bouche ample et charnue encadrée par des tanins souples qui se termine par une finale épicée.

www.domainedemiolan.ch



Les Coudrays
Jacques Baudet
Le Rubis de Genève 2015

Ce quatuor de Merlot, Gamay, Gamaret et Garanoir dévoile une belle robe carmin et un nez expressifs de mûre, de cerise, de sauge et de romarin. En bouche, on est convaincu par l'équilibre et la fraîcheur de la finale.

www.lescoudrays.ch

Famille Jean Rivollet
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
Tél. +41 (0)79 281 44 00



Château du Crest
Josef Meyer & Cie
Sauvignon Blanc 2017

Typée et avenante, cette spécialité aromatique convainc par sa robe délicatement dorée, son nez expressif où l'on retrouve l'ananas frais, le pamplemousse et une pointe de litchi, sa bouche gourmande ainsi que sa finale expressive et fruitée.

www.domaineducrest.ch



Domaine Château L'Evêque
Martine Saucy Mévaux et Alexandre Mévaux
Gamay Les Bornaches 2017

Arborant les labels BioSuisse et Demeter, ce Gamay juteux se caractérise par sa robe violacée dense, son nez concentré de fruits noirs, son attaque franche, sa bouche ample, ses tanins souples et sa finale persistante aux délicats accents épicés.

www.chateaulleveque.ch



Commune viticole à l'extrême est du canton de Genève, Hermance abrite également des sites palafitiques (des habitations lacustres préhistoriques) inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO, qui auraient été construits près de 4000 ans avant notre ère.

Meinier (34)

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



Domaine d'En Bruaz
Grégory Favre
Syrah 2017

Elevée en fût de chêne, cette spécialité gourmande séduit par sa robe violine dense, son nez épicié, sa bouche soyeuse dans laquelle papillonnent des arômes de poivre blanc, de violette, de cerise noire et de muscade.

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

Ferme Jaquet
Marc Jaquet
www.ferme-jaquet.ch

Domaine du Chambet
Fonjallaz Gérald & Fils
www.chambet.ch

Corsier (36)

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

Anières (38)



Domaine de la Côte d'Or
Gavillet et Fils
Pinot Gris 2017

Des fruits blancs, quelques fruits jaunes, une pointe de miel, un soupçon de silex: voici de quoi composer un nez expressif ainsi qu'une bouche avenante. Ajoutez une ampleur maîtrisée et une finale tonique et vous aurez une spécialité très gourmande.

www.lacotedor.ch



Domaine des Ménades
Alain Jacquier
Les Corés 2016

Elevé en barrique, cet assemblage racé et structuré marie des notes épicées et boisées avec des fruits, noirs et rouges, croquants. Drapé dans une robe incarnat, il se caractérise par des tanins mûrs et une finale persistante délicatement épicée.

www.domainedesmenades.ch



Domaine Les Parcelles
Laurent Villard
Altesse 2017

Nous avons été charmés par la robe claire mais brillante, le nez expressif où se mêle la poire, la pomme fraîche et la pêche blanche, ainsi que par la bouche ample, riche et puissante qui se termine par une finale aussi longue que fruitée.

Tél. +41 (0)22 751 01 20



Domaine Villard & Fils
Philippe Villard
Savagnin Blanc 2017

Elevé en barrique, ce blanc racé possède une race, un équilibre et une complexité remarquables. On applaudit l'aromatique complexe, la vivacité maîtrisée, la profondeur ainsi que la longueur et la rectitude de la finale.

www.vinsvillard.ch

Chevrens (39)

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

Hermance (40)

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



Domaine des Dix Vins
Raphaël Piuze
Bourguignon Noir 2015

Sa robe rubis est nimbée de grenat. Son nez expressif de fruits des bois est mâtiné de notes florales et épicées. Sa bouche structurée est encadrée par des tanins mûrs et enrobés. L'ensemble se révèle harmonieux et généreux.

Tél. +41 (0)22 751 18 35

Les vignerons de la Cave de Genève

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

Dardagny

Claire Bellevaux

Tél. +41 (0)22 754 15 33

Russin

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

Marc Zeller

Tél. +41 (0)22 341 04 90

Meyrin

Patrick Abbé

Tél. +41 (0)22 341 14 64

Francis Grunder

Tél. +41 (0)22 782 57 07

Satigny

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

Anne Revaclier

Tél. +41 (0)22 753 12 48

Michel et Baptiste Roset

Tél. +41 (0)22 753 14 52

Bernard et Laurent Vulliez

Tél. +41 (0)22 753 10 85

Genthod

Yvonne Humbert

Tél. +41 (0)22 774 16 38

Collex-Bossy

Claude Mercier

Tél. +41 (0)22 774 15 06

Jacques Mermillod

Tél. +41 (0)22 774 34 12

Soral

Samuel Battiaz

Tél. +41 (0)22 756 14 15

Lionel Thévenoz

Tél. +41 (0)22 756 12 00

Henri-Pierre Dupraz

Tél. +41 (0)22 756 26 02

Laconnex

Samuel Läng

Tél. +41 (0)22 756 18 37

Bernex

André Tremblet

Tél. +41 (0)22 757 49 13

Patrick et Alain Duvernay

gededu@bluewin.ch

Cartigny

Raymond et Léonie

Cocquio

Tél. +41 (0)22 756 19 14

Aire-La-Ville

Christophe Bosson

Tél. +41 (0)22 757 61 09

Presinge

Jean-Marie Chappuis

Tél. +41 (0)22 759 11 39

Jussy

Patrick Wegmüller

wegmuller.p@bluewin.ch

Meinier

Grégory Favre

Tél. +41 (0)22 759 18 56

Collonge-Bellerive

Christine Pilet-Falquet

Tél. +41 (0)22 752 12 01

Sélection de la Cave de Genève



Trésor Sauvignon Blanc 2017

Affichant une belle typicité et une grande fraîcheur, cette spécialité parfaitement acclimatée aux rives lémaniques charme par sa robe délicatement dorée, son nez expressif qui marie les notes d'agrumes, l'ananas frais et le bourgeon de cassis ainsi que par sa bouche ample et structurée qui se termine par une finale aussi racée que fruitée.



Infini 2017

Chardonnay, Viognier et Sauvignon Blanc élevés en barriques s'allient pour donner naissance à une cuvée puissante qui accompagne à merveille les

volailles, les poissons et les crustacés en sauce. Drapé dans une robe délicatement dorée, ce vin mêle fruits blancs, agrumes, miel, vanille et notes boisées dans un nez expressif comme dans une bouche remarquablement équilibrée.



Trésor Divico 2018

Arborant un «sans sulfites ajoutés» ce cépage résistant de Changins donne vie à un rouge dense, profond et juteux qui se distingue par sa robe opaque aux reflets violacés, son nez de cerise noire, sa bouche concentrée, charpentée et tannique encadrée par une attaque franche et une finale fruitée délicatement épicée.



Clémence Merlot 2016

Récompensé d'une grande médaille d'or au Mondial du Merlot 2018, ce rouge puissant impres-

sionne par la densité de sa robe, par l'intensité de son aromatique, par sa concentration, par son volume et par la longueur de sa finale. Tout en générosité, ce Merlot peut s'apprécier aujourd'hui ou patienter quelques saisons afin de gagner en complexité et en harmonie.



Infini 2016

Cet assemblage de type bordelais – qui marie Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc – possède un grand potentiel de garde. Aujourd'hui, il dévoile déjà une robe carmin intense, un nez épicé dans lequel pointent quelques notes de mûre et de pruneau, une attaque franche, une bouche concentrée et ample ainsi qu'une finale persistante et complexe qui mêle fruits noirs et accents poivrés.

www.cavedegeneve.ch

LA CAVE  GENÈVE



TRÉSOR

le vin de toutes les découvertes



Médailles d'or 2019 :
Concours Mondial du Sauvignon
Citadelles du Vin

www.cavedegeneve.ch



œnotourisme
GENÈVE
EN FÊTES



32^e Caves ouvertes de Genève

Créée pour montrer aux habitants du canton qu'il existait des vigneron·nes faisant de la vente directe, cette manifestation a très vite trouvé son public. Au début des années 2000, les organisateurs cherchent à toucher la population cosmopolite qui réside dans la ville internationale. Les Caves ouvertes deviennent alors un incontournable de la vie sociale du bout du lac. Elles continuent néanmoins à remplir leur fonction puisque les statistiques montrent qu'une proportion importante des visiteurs rencontre à cette occasion le vin suisse pour la première fois. Au programme de cette 32^e édition: quarante villages viticoles, plus de nonante domaines, des milliers de visiteurs, un nouveau millésime qui s'annonce exceptionnel et des spécialités en barrique du remarquable 2017. Tous les ingrédients sont réunis pour faire du 25 mai un événement incontournable du vignoble genevois.

www.geneveterroir.ch

Trois manifestations très fréquentées rythment le calendrier œnotouristique genevois. Pour vous les présenter, nous avons rencontré trois domaines impliqués dans les Caves ouvertes, le Rallye gourmand et la Fête des Vendanges de Russin.

«Le Domaine de la Merrière participe aux Caves ouvertes depuis 25 ans. A l'origine, l'ambiance était familiale. On faisait un repas et l'on offrait à manger à des gens qui venaient acheter du vin. Les ventes nous récompensaient du travail effectué. Elles ont augmenté de manière régulière jusqu'en 2012-2013. Ensuite, la clientèle de consommateurs réguliers, âgés de 50 à 70 ans, s'est moins identifiée aux Caves ouvertes, qui attiraient un public plus cosmopolite. Ces urbains profitent de la journée pour découvrir la campagne et passer un moment joyeux autour du vin et des produits du terroir. Cette évolution implique que les visiteurs cherchent moins à déguster et à comparer. Ils vont repartir avec une ou deux bouteilles coup de cœur, mais pas avec un stock destiné à couvrir leur consommation pendant les trois ou six mois suivants», constate Yves Batardon. Pour ce mécanicien de formation, qui a repris le domaine de son oncle à l'âge de 27 ans, ce constat a amené le domaine à réorienter son offre lors des Caves ouvertes. «Avant, la dégustation avait pour but de générer un acte d'achat, aujourd'hui nous travaillons à créer une atmosphère où les gens peuvent passer un bon moment en consommant des plats et des vins maison. On se rapproche du brunch du 1^{er} août. Nous avons bifurqué dans cette direction depuis deux ans, ce qui nous permet désormais de proposer un concept qui nous correspond», poursuit le propriétaire du Domaine de la Merrière à Soral. Travaillant dix hectares de vignes et vingt de céréales, Yves Batardon commercialise la majorité de ses vins grâce à la restauration et aux magasins alternatifs. «Nous sommes en reconversion bio», précise-t-il. «Personnellement, je ne suis pas enthousiasmé par les labels. Mais ceux-ci permettent de rassurer les consommateurs qui comptent sur l'agriculture pour répondre à un mal-être sociétal», remarque celui qui craint et qui regrette que l'on oppose agriculteurs bios et non-bios. «Aujourd'hui, tous les agriculteurs sont en souffrance et la proximité me semble une valeur plus importante que le bio, qui n'a pas grand sens quand il est importé de l'autre côté de la planète. En Suisse, si le cadre légal reste le même et que les vins étrangers continuent à inonder le marché, les vigneron·nes vont disparaître comme les commerces de proximité. Heureusement, des manifestations comme les Caves ouvertes attirent beaucoup de monde et permettent de recréer des liens entre les producteurs et les consommateurs.»



œnotourisme
**BALADE
GOURMANDE**



Rallye gourmand 2019

Une balade d'une dizaine de kilomètres dans la campagne genevoise parsemée d'étapes savoureuses où des producteurs de produits du terroir d'exception et des vignerons de talent proposent leurs meilleures créations: c'est le concept simple, mais populaire, du Rallye gourmand. Pour cette cinquième édition, agendée les 10 et 11 août, il faudra mettre le cap sur les communes d'Anières, Corsier et Hermance. Surtout, il faudra s'inscrire rapidement, car certains passionnés réservent leur place d'année en année. Outre les cinq étapes gastronomiques qui allieront mets proposés par des partenaires du label Genève Région – Terre Avenir – et vins des producteurs locaux, le Rallye Gourmand est l'occasion de tester ses connaissances sur le vignoble grâce au questionnaire – disponible en français en allemand et en anglais – qui permet de gagner des prix très attractifs...

www.geneveterroir.ch

Le Domaine Villard et Fils, qui se prépare à des changements essentiels, sera l'une des étapes du sixième Rallye gourmand qui propose de découvrir la campagne, les vins et les produits du terroir genevois.

«On connaît Anières et ses alentours pour les belles villas qui constellent la région, mais ce n'est qu'une vision partielle de la réalité. Les participants du Rallye gourmand pourront découvrir de très beaux paysages, mais aussi une campagne vivante. De plus, l'Hermance, qui coule à travers la commune, a été récemment renaturée», explique Philippe Villard en se réjouissant de faire découvrir aux Genevois ces coins encore méconnus, où les gens du village sont heureux d'aller se promener le dimanche. Encaveur réputé bien au-delà des frontières cantonales pour la qualité de ses vins, notre producteur recevra les centaines de participants de ce rallye en compagnie de son fils, Sébastien. Après avoir terminé son école d'agriculture en Valais et effectué un stage d'un an à Neuchâtel, le jeune homme a commencé sa formation à la haute école de Changins. «J'ai repris le domaine en 1994. Aujourd'hui nous préparons le chemin pour la nouvelle génération», confie Philippe Villard, qui confirme que son fils a déjà apposé sa marque sur l'entreprise. C'est en effet sur son conseil que le Domaine Villard et Fils a entamé sa reconversion en agriculture biologique. «2018 était une année sèche, donc relativement clémente pour les domaines qui passaient en bio», ajoute Sébastien, qui reconnaît une préférence pour les vins élevés sous bois. Une chance, car 40% de la production effective déjà un passage en barrique. «Dans le village, la proportion d'anglophones dépasse largement les 20%, ce qui fait que les clients pour le Chasselas ou le Gamay sont relativement rares. En fait, nous arrivons plus facilement à vendre 8000 bouteilles de Chardonnay que 2000 bouteilles de Chasselas», admet Philippe Villard. Le vigneron explique aussi que s'il a planté du Savagnin Blanc, du Merlot et du Divico, le gros du travail de réencépagement a été fait par la génération précédente avant qu'il ne reprenne les rênes du domaine. Très présent dans les restaurants haut de gamme de Genève et bien implanté dans le canton de Fribourg – «nous sommes des fidèles du Salon Goût et Terroir à Bulle depuis 19 ans» - le duo confie qu'au nombre des chantiers pressants figure l'aménagement d'un espace d'accueil digne de ce nom. «Ce qui s'avère plus facile à dire qu'à faire. La maison où se trouve la cave date du 17^e siècle et on ne peut pas pousser ces vieux murs ou transformer ce genre de bâtiment comme on veut...»

www.vinsvillard.ch



œnotourisme
**WEEK-END
DE FOLIE**



Fête des Vendanges de Russin

La plus ancienne et la plus traditionnelle des manifestations œnotouristiques de la campagne genevoise célèbre son 57^e anniversaire. Et le public adore... Certains viennent pour le cortège avec chars fleuris, d'autres préfèrent flâner dans le marché qui allie stands de produits du terroir et artisans locaux. Les parents emmènent leur bambins à la fête qui leur est dédiée (et qui inclut peinture collective géante, château rigolo, parcours d'obstacle et atelier bricolage). Les habitués rejoignent leurs amis à leur buvette préférée pour déguster les crus de Russin, et du reste du canton. Enfin, la grande dégustation – attention, ici réservation en avance obligatoire sur le site indiqué plus bas – animée par Vincent Debergé, le directeur du restaurant Le Chat Botté (Hôtel Beau-Rivage) permettra à une centaine d'amateurs de découvrir les arcanes du vignoble genevois...

www.fetedesvendangesrussin.ch

La famille Pittet est l'un des piliers de la Fête des Vendanges. Rencontre avec des vignerons de la Cave de Genève où la passion transcende les générations.

«En 1964, mon père est entré dans le premier comité d'organisation de la Fête des Vendanges. J'y ai participé également, depuis le ventre de ma mère...», plaisante Laurence Pittet, qui a répondu présente à toutes les autres éditions de ce rendez-vous incontournable de toute la République et Canton de Genève. «Les deux premières éditions ont été organisées par la Jeunesse de Russin, mais le succès a été tel qu'il a fallu mettre sur pied un comité plus ambitieux», confirme Fernand Pittet. Ce vigneron de 84 ans, qui ne mâche pas ses mots – «je croyais déjà à l'époque qu'il fallait faire la promotion des produits du terroir, même si la qualité n'était pas toujours exceptionnelle. Aujourd'hui, les vins sont excellents et on peut être légitimement fiers de nos produits, mais la promotion demeure essentielle» – revendique un fort esprit d'entreprise, même s'il n'a jamais quitté la coopérative. «Lorsque la Cave a connu des années difficiles, j'ai commencé à vendre les bouteilles de la coopérative au domaine. Personne n'y croyait, mais désormais tout le monde le fait. Idem pour les conserves et les confitures que faisait ma femme. Quant nous avons créé des chambres d'hôtes, certains ont aussi rigolé», martèle ce retraité qui a vu avec grand plaisir sa fille revenir sur l'exploitation en 2009. «Je travaillais dans un laboratoire de biologie médicale avant de retourner au domaine familial. Cela fait aujourd'hui dix ans que je m'occupe des chambres d'hôtes. J'ai aussi passé une patente de cafetier-restaurateur il y a deux ans», précise celle qui cultive également deux hectares de vignes. «L'organisation d'un événement comme la Fête des Vendanges de Russin devient de plus en plus compliquée, car les exigences légales ne cessent d'enfler. Cette manifestation fait le lien entre les gens de la ville et les vignerons, mais aussi entre les vieilles familles du village et les nouveaux-venus, mais il faut se battre pour qu'elle puisse conserver l'authenticité qui constitue sa marque de fabrique», poursuit la vigneronne qui se rappelle que, chaque année de son enfance et de son adolescence, la maison familiale a servi de dortoir à ses copains d'école pendant ce week-end mémorable. Aujourd'hui la Ferme Pittet accueille d'autres convives. «Avant que le cortège ne s'ébranle, nous recevons les autorités, soit 400 personnalités du canton et de la Genève internationale, invitées par le Conseil d'Etat», se réjouit Fernand Pittet, qui attend déjà avec impatience les 14 et 15 septembre pour vivre sa 57^e Fête des Vendanges de Russin.

www.fetedesvendangesrussin.ch



L'édition 2019

La sixième édition du Challenge «Les Vins de Genève» aura lieu le 13 mai 2019 au PROGR, un centre culturel bernois. Cette compétition opposera les jeunes professionnels des écoles hôtelières de Leysin, Zurich (Belvoirpark) et Genève. Avant et après la finale, les spectateurs pourront déguster les vins des dix-huit caves partenaires qui présenteront un millésime 2018 que beaucoup considèrent déjà d'anthologie. De plus, on servira deux «food intermezzo», qui permettront d'allier tapas du terroir genevois et vins du même canton. Enfin, ce 13 mai exceptionnel se terminera avec un dîner de gala orchestré par le chef Domingo S. Domingo du restaurant Mille Sens qui mariera sa cuisine étincelante avec de grandes cuvées genevoises.

Les caves partenaires du Genfer Weinpassion:

Cave Les Perrières
Cave des Oulaines
Domaine de Chafalet
Domaine de Champvigny
Domaine de la Côte d'Or
Domaine de la Printanière
Domaine des Bonnettes
Domaine des Charmes
Domaine du Clos des Pins
Domaine du Paradis
Domaine Dugerdil
Domaine Les Hutins
Domaine Villard & Fils
La Cave de Genève
La Devinière
Le Grand Clos
Les Vallières
Stéphane Dupraz

Depuis cinq ans, les vignerons genevois collaborent avec le magazine VINUM dans l'organisation d'un concours opposant les étudiants des écoles hôtelières de toute la Suisse. Connaissances théoriques et dégustation à l'aveugle sont au programme de cette compétition entre futurs professionnels.

Le Challenge «Les Vins de Genève» oppose les étudiants des écoles hôtelières de Zurich (Belvoirpark), Leysin et Genève. Chaque établissement est inscrit sous la responsabilité d'un professeur qui s'engage à sélectionner les trois candidats finalistes et à donner un cours préparatoire. Ce support didactique fourni par l'Opage, se compose d'une présentation (disponible en français, en allemand et en anglais) sur le vignoble genevois, d'une sélection de vins caractéristiques de la troisième région viticole helvétique (Chasselas, Aligoté, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Vioigner, Gamay, Pinot Noir, Gamaret, assemblage rouge et mousseux) et d'une bibliographie complémentaire sur le vin et le vignoble genevois. Les professeurs référents sont ensuite chargés de choisir trois élèves qui porteront la bannière de l'école durant les finales du 13 mai. Celles-ci, intégrées dans le «Genfer Weinpassion» se déroulent en deux temps. La première partie, à huis clos, se compose d'un questionnaire sur le vin de Genève et d'une dégustation à l'aveugle. Le meilleur candidat de chaque école sera qualifié pour la finale, qui, elle, sera ouverte au public (de 18h à 18h45).

Un jury composé de personnalités du monde viticole appréciera la sagacité des candidats lors d'une seconde dégustation à l'aveugle et posera une série de questions à chacun des finalistes. Suite au verdict des juges, le Challenge «Les Vins de Genève» est remis à l'école victorieuse tandis que le vainqueur reçoit un prix de 1500 francs, son dauphin, 500 francs et le troisième un coffret de la collection Esprit de Genève. En 2018, ce prix est revenu à Igor Protas (à droite sur la photo) de la Swiss Hotel Management School de Leysin. Pour ce candidat, qui a su s'imposer avec brio, le principal atout du vignoble genevois réside dans «le courage de s'ouvrir à la nouveauté. Beaucoup de vignerons de Genève font preuve d'un grand talent. Je suis surtout surpris par la façon dont la pression exercée par la concurrence les pousse à atteindre un tel niveau de qualité et à créer des vins dotés de caractères si différents, même lorsqu'ils sont issus d'un même cépage.» S'il apprécie les vins aromatiques, comme le Gewürztraminer et le Gamaret, Igor Protas avoue avoir un faible pour «les Esprit de Genève, des vins passionnants, y compris pour les connaisseurs».

Economie LES AMBASSADEURS DU VIGNOBLE GENEVOIS



Les ambassadeurs de gauche à droite:
Laure Leyvraz, Elisabeth Ottiger, André
Serex, Alain Chollet, Céline Dugerdil,
Willy Cretegnny et Jean-Pierre Pellegrin

Si la métropole de Genève absorbe une grande partie des vins du canton, quelques producteurs n'hésitent pas à s'engager en Suisse romande et Outre-Sarine afin de faire rayonner le prestige du vignoble genevois. Nous vous proposons d'embarquer avec ces missionnaires en terres helvétiques.

Arvinis

Les Vallières

En 1995, Nadège et Philippe Fehlmann créaient un salon des vins du monde à Morges. L'aventure Arvinis - qui connaîtra un succès croissant pendant vingt-deux ans sur La Côte, et deux années plus difficiles à Montreux après la destruction des halles CFF de Morges - pouvait commencer. En 2019, un nouveau propriétaire, Palexpo Genève, organisera le premier Arvinis «genevois» dans le cadre des Automnales, le rendez-vous incontournable de début novembre. «Nous sommes des fidèles d'Arvinis, où nous avons testé tous les types de fonctionnement: avec un co-exposant, en nous intégrant au stand des Vins de Genève et avec notre propre stand. Pour cette première à Palexpo, nous allons privilégier un stand individuel», explique André Serex qui travaille les quinze hectares du domaine familial avec son père Louis. Le domaine participe à la plupart des actions de l'office de promotion et à de nombreux salons, que ce soit en Suisse alémanique ou dans le canton de Fribourg, «une région qui n'a pas un grand vignoble, mais où la population apprécie beaucoup le vin». Les Vallières ont d'ailleurs décidé de concentrer leurs efforts de promotion hors des frontières cantonales et de déléguer la commercialisation en terres genevoises à des représentants. Arvinis sera donc une exception! «Difficile de savoir quoi espérer pour cette première. Il faudra vraiment attendre la mi-novembre pour pouvoir émettre plus que des suppositions. Une seule chose est sûre, le succès dépendra beaucoup des efforts de promotion, et des publics cibles visés par l'équipe de Palexpo.»

www.lesvallieres.ch

Jura

La Devinière

«Comme je ne suis que moyennement à l'aise en allemand, j'ai décidé, il y a vingt-cinq ans, de viser une région francophone et non viticole.» Aujourd'hui, Willy Cretegnay participe à quatre manifestations au nord-est de la Suisse: le Vinorama de Delémont, le Marché bio de Saignelégier, la Foire du Jura à Delémont et Moutier expo. «Nous y rencontrons une clientèle très fidèle. Dans ces régions plus rurales, les gens ont l'habitude d'acheter leurs vins au comptoir ou à la foire annuelle. Cette clientèle se révèle très intéressante, car elle commande de façon très régulière. Certains clients achètent chaque année des vins de La Devinière depuis 1994», précise le producteur de Saignelégier, qui a encore intensifié ses efforts depuis deux ans. «Nous réalisons désormais une livraison par mois. Cela permet de répondre à des demandes de personnes qui voudraient du vin pour un anniversaire ou un mariage ou de livrer des restaurants, un autre marché en croissance», se réjouit ce pionnier de l'agriculture biologique, qui organise chaque année un bus pour les Caves ouvertes afin de faire découvrir aux Jurassiens un vignoble «qui n'a, pour l'heure, presque pas d'image dans cette région».

www.la-deviniere.ch





Photo: Laura Hami

Salon suisse des Goûts et Terroirs **Domaine** **La Printanière**

«Nous sommes présents depuis plusieurs années sur le stand Genève de Goûts et Terroirs», confirme Céline Dugerdil, qui explique que les salons hors du canton - La Printanière présente ses vins au Vinorama de Delémont et aux Wyschiff - permettent une diversification de la clientèle, très importante pour des domaines de taille moyenne. «Les visiteurs de Goût et Terroir sont des amateurs de vins et de gastronomie, qui viennent à ce salon pour passer commande. Bien sûr, les fins de journée ont une atmosphère un peu plus festive et moins studieuse, mais cela fait aussi partie d'un salon. Sur les six dernières années, nous avons eu une bonne progression, même si la courbe de croissance tend aujourd'hui à se stabiliser quelque peu.» Quand on lui demande quelle vision les visiteurs du Salon suisse des Goûts et Terroirs ont du vin genevois, la productrice d'Avully répond que: «les vins genevois sont présents depuis longtemps à Bulle. Nous essayons de mettre en avant les spécialités que l'on ne retrouve pas dans les autres régions, comme l'Esprit de Genève, notre assemblage intrinsèquement genevois. On remarque aussi que la clientèle n'a pas les mêmes attentes une fois que l'on traverse la barrière des roestis. Outre-Sarine, les clients préfèrent les cépages internationaux, comme le Chardonnay ou le Sauvignon Blanc, ainsi que des rouges élevés en barrique.»

www.laprintaniere.ch

*Retrouvez les
grands événements
œnotouristiques
et gastronomiques
auxquels participent
les vignerons
de Genève dans
l'agenda de
ce hors-série.*

Expovina Primavera Domaine des Champs-Lingot

«Expovina Primavera se déroule dans un bâtiment industriel très bien réhabilité. Cela donne une ambiance très sympathique, qui attire un public nombreux, jeune et urbain. La fréquentation ne se reflète pas vraiment dans les ventes, car une partie des visiteurs vient boire un verre sans intention de passer de grosses commandes» explique Claude-Alain Chollet, fidèle de cette exposition zurichoise depuis une dizaine d'années. «Mon domaine se situe à Anières, au bout de la rive gauche. Nous sommes donc obligés de sortir de notre région pour aller à la rencontre de notre clientèle qui habite en Suisse romande, voire Outre-Sarine», souligne ce vigneron, qui a repris le domaine familial de cinq hectares en 2000. «Les salons des vins drainent un clientèle qui n'est pas facile à fidéliser. On se rend compte que si on manque le rendez-vous une année, ces acheteurs vont très vite se tourner vers un autre exposant. De plus, en Suisse alémanique, la plupart des professionnels qui ont un stand ne sont pas, comme à Arvinis ou à Barkavins, des producteurs, mais des négociants ou des importateurs de vins étrangers. Ce qui parfois, il faut bien le dire, constitue un avantage pour les vignerons-encaveurs helvétiques. Ceux-ci peuvent, en effet, bien se démarquer au milieu de vins du monde entier», conclut ce producteur qui affiche fièrement sa devise «penser global, boire local».

www.champs-lingot.ch

Berner Weinmesse La Cave de Genève

Encavant plus du tiers de la production du canton, la Cave de Genève est le porte-drapeau du vignoble genevois. Rares sont les événements d'importance où l'on ne rencontre pas ses marques phares: Baccarat, Trésor ou Clémence. «Ces dernières années, nous étions présents à Bâle, à Bulle, à Saint-Gall et à Berne. En 2019, nous allons recentrer nos activités sur la région de Berne», explique Elisabeth Ottiger, responsable des salons alémaniques. La Cave de Genève participera notamment à la Berner Weinmesse. «Nous avons une clientèle bien établie dans la capitale. C'est l'une des régions alémanique qui apprécie le plus les vins genevois et l'Opag y réalise un travail de promotion important (avec notamment la Genfer Weinpassion présentée en page 36 de ce magazine).» Interrogée sur le client alémanique moyen, Elisabeth Ottiger considère rencontrer un mélange relativement équilibré entre «des membres de clubs de vins, qui possèdent des connaissances assez pointues et des personnes moins bien renseignées qui sont surprises de découvrir la diversité, entre autres en termes de cépages, du vignoble genevois et la capacité d'innovation de ses vignerons.»

www.cavedegeneve.ch

Mémoire des Vins Suisses Domaine Grand'Cour

Composée de 56 vignerons sélectionnés par des journalistes, la Mémoire des Vins Suisse a pour objectif de montrer le potentiel de gardes des vins suisses. Trois producteurs genevois font aujourd'hui partie de ce club sélectif: Marc Ramu du Clos des Pins, Emilienne Hutin du Domaine Les Hutins et Jean-Pierre Pellegrin. Celui-ci a d'ailleurs fait tout de suite partie de l'aventure. «La Mémoire a été créée en 2002, mais, en ce qui me concerne, tout a commencé en 1994. Stefan Keller, qui sera l'un des fondateurs de la MDVS, cherchait des vins romands qui sortaient des standards de l'époque. Il a sélectionné la Petite Arvine de Marie-Thérèse Chappaz, Le Brez de Raymond Paccot et mon Grand'Cour, à l'époque un assemblage de Cabernet Franc et de Gamaret». Le croisement helvétique sera vite remplacé par du Cabernet Sauvignon et une touche de Merlot, mais notre producteur genevois va tisser des liens étroits avec les prescripteurs zurichois. «Il faut reconnaître que nos premières expéditions au cœur de la Suisse alémanique n'avaient rien d'une promenade de santé. Les Alémanique s'en tenaient au «Gamay? Jamais!». Pendant longtemps, il valait mieux insister sur le terroir de Peissy ou de Dardagny, des jolis villages sur les bords du Genfersee qui finissent en y comme Féchy ou Perroy... Aujourd'hui, les choses ont beaucoup changé et Genève possède une réelle carte à jouer, surtout lorsqu'elle s'intègre à des projets extracantonaux qui améliorent l'image de tous les vins suisses.

www.mdvs.ch

Wyschiff Cave des Bossons

«Mon père, Eric Leyvraz, a toujours fait le Wyschiff (un salon sur bateaux réservé aux producteurs suisses, qui se déroule dans de nombreuses villes de Suisse alémanique) de Bâle. En reprenant le domaine, j'ai décidé de participer aux Wyschiff des villes «internationales», soit Zurich, Bâle et Berne. Comme je ne parle pas très bien l'allemand, je me concentre sur des agglomérations où tout le monde maîtrise le français ou l'anglais», sourit Laure Leyvraz. «A Bâle, par exemple, beaucoup de nos bons clients sont des expatriés américains qui travaillent chez Novartis.» La vigneronne de Saigny apprécie aussi le cadre cosy de ces bateaux. «Les visiteurs se sont déplacés pour venir aux Wyschiff. Ils ont aussi payé une entrée et viennent parce qu'ils ont un véritable intérêt pour le vin». Laure Leyvraz apprécie aussi l'ambiance intimiste qui permet de passer du temps avec les visiteurs et de leur expliquer les spécificités des vins de la Cave des Bossons. «En 2018, j'ai participé pour la première fois au Wyschiff de Zurich, ville où je n'avais aucun client. Après deux jours, je comptais une douzaine de commandes, un très bon résultat pour un premier salon dans une terre inconnue.»

www.domaine-des-bossons.com





*Affichant près de
1 700 000 habitants,
l'agglomération
zurichoise représente
le plus gros marché
de Suisse.*

Accords gourmands
**SAVEURS
EXOTIQUES,
VINS LOCAUX**

Capitale cosmopolite et ville internationale, Genève abrite des centaines de restaurants privilégiant les saveurs exotiques. Toutefois, savourer un pad thai, un ceviche ou un sashimi dans les règles de l'art ne veut pas dire se priver de vin genevois. Bien au contraire! Pour vous le prouver, nous avons demandé à trois établissements tendance de Genève de marier crus locaux et gastronomie des antipodes.



Cuvée Noémie 2017
Mermoud Vignerons

Assemblage de Gamay, Gamaret, Pinot Noir et Ancelotta élevés près d'un an en barrique, cet assemblage structurée offre un équilibre parfait avec des plats élégants mais puissants, comme le poulpe fumé ou le poulet au piment (ají de gallina). Belle robe violacée, nez expressif et épicé, attaque franche, bouche charpentée, belle finale épicée.

Pachacamac Toute la richesse du Pérou

Pour les épicuriens, la cuisine péruvienne est le nouvel eldorado de la gastronomie. Premier atout, ce pays d'Amérique latine possède une grande diversité d'écosystèmes ayant engendré des cuisines très différentes les unes des autres. Les 2400 kilomètres de littoral font la part belle aux poissons et aux fruits de mer qui, une fois cuits dans le citron, sont connus sous le terme de ceviche. Les Andes ont donné au monde la pomme de terre et le quinoa. Quant à la selva amazonienne, elle regorge de fruits et de poissons. Ajoutez des influences espagnoles, africaines, japonaises et chinoises et vous obtenez une diversité culinaire exceptionnelle. Grâce au talent de Cecilia Zapata, l'une des figures montantes de la scène gastronomique romande, ce potentiel est magnifié dans une cuisine raffinée digne d'un étoilé. Ajoutez un service chaleureux mais compétant, une sélection restreinte de vins genevois de qualité, un cadre élégant en centre-ville et vous obtenez l'une des meilleures adresses au cœur de Genève.

**Pachacamac Rive Droite, 11, rue Voltaire,
1201 Genève, www.pachacamacrerestaurant.com**

Auxerrois 2016
Domaine Grand'Cour

Cette curiosité délicate se distingue par une robe claire mais brillante et une grande délicatesse. Le nez délicat demande un peu de temps pour dévoiler des notes élégantes de fruits blancs agrémentés d'une pointe d'agrumes. En bouche, une structure tout en finesse supporte une bouche ciselée qui révèle toute la complexité de la cuisine éblouissante de Cecilia Zapata.

**Chardonnay
Belles Filles 2017
La Cave de Genève**

Elevé en cuve, ce Chardonnay fruité, souple et gourmand se révèle un compagnon idéal pour le méli-mélo d'entrées comme pour les plats principaux plus épicés. Des fruits blancs, un peu de miel, quelque agrumes, de la souplesse, une pointe de richesse et un volume certain: ce blanc ave-nant vous garantit un vrai moment de partage.

Café du Soleil Noces de jade entre Genève et Bangkok

Depuis 26 ans, cette auberge de village propose de marier les spécialités du royaume du Siam aux vins de Genève. Le restaurant lui-même se trouve dans une cour de ferme. Un pressoir d'époque occupe une bonne partie de la petite salle décorée avec des statues orientales et des bouddhas plus ou moins éveillés. On y retrouve les classiques de la cuisine thaïlandaise comme le pad thaï – les nouilles sautées – ou le tom yam, une soupe aigre-douce ainsi que divers currys de poisson, de fruits de mer, de canard, de porc ou de bœuf. Les plats sont épicés en fonction des demandes du client, qui peut choisir quatre niveaux de puissance. Service convivial et portions généreuses sont les atouts de ce bistrot étonnant qui fait partie des «ambassadeurs du terroir genevois» depuis des lustres. Un titre qui n'a rien d'usurpé comme le montre la carte des vins, exclusivement genevoise. On y retrouve des classiques, mais aussi, comme le montre notre sélection, des curiosités plus confidentielles qui sont proposées à des tarifs plus que raisonnables.

Café du Soleil, route du Mandement 173, 1242 Satigny, Tél: +41 22 753 11 71

**Cabernet Franc 2016
Domaine des Rothis**

La robe dense, le nez généreux et solaire ainsi que la bouche structurée par des tanins souples composent un trio qui réussit l'amalgame du caractère et du charme. Les notes de mûre et de pruneau mâtinées d'épices douces possèdent juste l'intensité nécessaire pour ne pas se voir dominées par les saveurs affirmées des nouilles sautées ou du curry.



Kamome Le Japon en démonstration

Tout près de l'aéroport, dans les méandres du Mövenpick Hotel & Casino, le Kamome se définit comme «un lieu enchanteur par son ambiance et la qualité de ses mets qui saura également vous surprendre par ses shows culinaires uniques». Les clients peuvent choisir de s'asseoir sur des tables classiques ou de s'installer face à des teppan yaki (des plaques chauffantes où sont grillées viandes et poissons) sur lesquelles les chefs nippons font étalage de leur science en matière culinaire comme dans l'art du jonglage. Labellisé «ambassadeur du terroir genevois», la Kamome propose des viandes (de porc et de bœuf) locales portant avec fierté la marque de garantie «Genève Région Terre d'Avenir». Au niveau des vins, la carte propose une dizaine de cuvées genevoises choisies avec soin. En sus des sushis et des soupes miso traditionnelles, cette ambassade de la culture nippone offre des produits de la mer et des viandes de qualité travaillées avec un sens certain du spectacle.

Kamome, route de Pré-Bois 20, 1215 Meyrin, www.kamome.ch

Sauvignon Blanc 2017 **Domaine Les Hutins**

Conseillé par le sommelier sur une sélection de sushi, ce Sauvignon Blanc de Dardagny possède une aromatique expressive qui oscille entre bourgeon de cassis, agrumes et fruits exotiques. En bouche, le gras et la vivacité ont trouvé leur équilibre, ce qui donne de la longueur à la finale et offre un accord harmonieux avec la déclinaison de poissons crus.

Gamaret-Garanoir 2016 **Le Clos de Céligny**

Offrant beaucoup de fruit et pas mal de souplesse, cet assemblage de cépages suisses soutient, sans dominer, les saveurs raffinées de la cuisine japonaise. Au niveau aromatique, la cerise, la fraise, la prune, la groseille et le poivre noir composent une palette expressive qui s'exprime dans le nez avenant comme dans la bouche équilibrée à la finale persistante.

LE TERROIR ET LA NATURE À LA CARTE !



www.geneveterroir.ch/map

DÉCOUVREZ TOUTES LES RICHESSES DE LA NATURE ET DU TERROIR GENEVOIS... EN UN CLIC !

Des randonnées insolites, des haltes gourmandes, des produits locaux à portée de main, des espaces de baignade et de délasserment, des réserves naturelles...
Composez votre escapade au cœur de la nature et de la campagne genevoises.



Quel lien entretenez-vous avec le vignoble genevois?

Mon père était vigneron, avant de se reconverter et d'aller travailler pour la télévision. Je suis une cousine de Nicolas Bonnet, du Domaine de la Comtesse Eldegarde, et, à un degré plus éloigné, de Stéphane Gros. Je vis depuis mon enfance dans un environnement viticole qui a imprégné mes souvenirs d'enfance. Surtout en automne, une saison que j'associe aux odeurs de raisins fraîchement pressé et de marc.

Et sur le plan professionnel?

J'avais déjà réalisé des affiches pour des fêtes à Dardagny et quelques étiquettes de vin. Bien entendu, rien d'aussi conséquent que les visuels des Caves ouvertes 2019.

Sur quoi vous êtes-vous basée pour créer les affiches des Caves ouvertes?

Lorsque l'on travaille pour un mandataire, celui-ci attend qu'on véhicule un concept qu'il faut

Biographie

Livres pour les enfants, romans destinés à un public adulte, dessin de presse, films d'animations, ouvrages d'artistes: Albertine Zullo fait partie des illustratrices qui possèdent plus d'une corde à leur arc. Née Albertine Gros dans le village de Dardagny, elle réside toujours au cœur de cette commune vigneronne. Travaillant souvent en binôme avec son mari, l'écrivain Germano Zullo, elle a collaboré à plusieurs reprises avec l'Office de promotion des produits agricoles de Genève. En 2019, elle a ainsi réalisé les visuels des Caves ouvertes que l'on a pu admirer dans tout le canton.

www.albertine.ch

résumer dans un univers visuel. Pour les Caves ouvertes, il s'agissait de fédérer les gens de tout le canton autour de leur campagne. Je devais aussi faire comprendre qu'il s'agit d'une occasion de goûter des bonnes choses dans une ambiance particulière. J'ai donc utilisé comme élément central une tête de Bacchus solaire, bienveillante, amicale. Un personnage sympathique qui attire les gens - sous-entendu de la ville - de tous horizons et tous âges, vers le vignoble.

Quelle consommatrice de vin êtes-vous?

J'apprécie le vin de manière occasionnelle. Je ne suis pas une spécialiste. J'aime les vins simples que l'on boit dans les bistrots et qui, en montant un peu à la tête, permettent de rentrer dans la fête. L'idée qu'un verre de vin va vous métamorphoser et vous rendre un peu plus heureux me plaît... Et s'il faut parler de provenance, disons qu'à côté des vins de Genève, nous consommons pas mal de vin d'Italie, le pays d'origine de mon mari, Germano.

Agenda 2019

GENÈVE

Les producteurs de Genève vous invitent à découvrir leurs crus raffinés sur leurs terres et aux quatre coins de la Suisse.

13 mai

Genfer Wein Passion

Genfer Wein Passion et Challenge des Vins de Genève à Berne. Au menu: dégustation et concours entre écoles hôtelières.
www.vinum.ch

25 mai

32^e Caves Ouvertes

La carte de dégustateur (CHF 10.-) donne droit à un verre, une surprise et à la visite des caves du canton.
www.geneveterroir.ch

15 juin

Vinathon

Balade de 10km dans le Mandement et visite de caves, dégustation et collation.
www.vinathon.ch

5, 6 et 7 juillet

Fête de la Tomate et du terroir

Grande manifestation du terroir à découvrir dans la très vivante ville de Carouge.
www.fetedelatomate.ch

15 au 19 juillet

OIV Congrès Mondial de la Vigne et du Vin

Genève accueille les spécialistes mondiaux de la viticulture et de l'œnologie lors du 42^e Congrès Mondial de la Vigne et du Vin.
www.oiv2019.ch

10 et 11 août

Rallye Gourmand

Balade savoureuse en cinq étapes dans les communes d'Anières, Hermance et Corsier.
www.geneveterroir.ch

14 et 15 septembre

Fête des Vendanges

Les vignerons du canton célèbrent les vendanges (pour la 57^e fois) à Russin.
www.fetedesvendangesrussin.ch

28 et 29 septembre

Marché et Concours Suisse des produits du Terroir, Courtemelon (JU)

Genève hôte d'honneur: ateliers dégustation et rencontre des artisans.
www.concours-terroir.ch

11 au 20 octobre

Bernerweinsteinmesse

Berne reçoit les caves genevoises.
www.bernerweinsteinmesse.ch

30 oct. au 3 nov.

Salon Goûts et Terroir à Bulle

Quinze producteurs vous attendent à l'espace Genève Terroir et au restaurant.
www.gouts-et-terroirs.ch

9 novembre

Fête de la Saint-Martin

Les vignerons de Peissy fêtent le vin nouveau.
www.geneveterroir.ch

8 au 17 novembre

Les Automnales

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

14 au 17 novembre

Arvinis

Genève est hôte d'honneur de la première édition du salon Arvinis à Palexpo.
www.arvinis.ch

23 novembre

Journée des vignerons-encaveurs

Les vignerons-encaveurs ouvrent leurs portes dans tout le canton.
www.agvei.ch

2 décembre

Mémoire & Friends à Zürich

Les crus genevois vont à la rencontre de la plus peuplée des villes suisses.
www.memoire-and-friends.ch

Informations

Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE)

Maison du Terroir | Route de Soral 93 | CH-1233 Bernex
Tél. +41 (0)22 388 71 55 | Fax +41 (0)22 388 71 58
www.geneveterroir.ch | info@geneveterroir.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»



geneveterroir



GeneveTerroir



Genève Terroir



Geneva-Tourism

ARVINIS À GENÈVE C'EST...

À PALEXPO DU 14 AU 17 NOVEMBRE 2019
LA 24^E ÉDITION DU SALON SUISSE DU VIN



...des centaines de rouges
...et presque autant de blancs à déguster
...une majorité de vins suisses
...les vins de Genève et son terroir à l'honneur
...des ateliers exclusifs et originaux
...des visites guidées par des sommeliers
...un prix d'entrée inchangé
...une offre spéciale pour les professionnels
...un accès facile en transports publics

ARVINIS.CH

ARVINIS
SALON SUISSE DU VIN

Gamay, Gamaret, Pinot noir...

Une belle diversité de cépages
et des vins rouges uniques.

www.geneveterroir.ch



SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE



Suisse. Naturellement.