

# GENÈVE

Die Kunst der  
Metamorphose

## **Carole Bouquet**

Patin des Jahrgangs 2013

## **Visionäres Handwerk**

Die vielen Facetten der Önologie

## **Gamaret**

Ein Revolutionär wird 25

## **Genussvoll unterwegs**

Feinschmecker-Rallye 2014



Anwendung  
Genève Terroir

Erhältlich im App Store & Google Play

**Les Vins de Genève** wachsen seit 20 Jahren stetig in der Gunst der Weinliebhaber. Das ist der Lohn für die Sorgfalt, die Hingabe und die Begeisterung mit denen die Winzer dieser Region ihre Wein-Spezialitäten kreieren.

Willkommen in der Welt dieser einzigartigen Weine, für die die Weinkenner voll des Lobes sind, und denen bei angesehenen Weinwettbewerben regelmässig hohe Auszeichnungen verliehen werden.

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



Schweiz. Natürlich.

Nicht einfach nur trinken, sondern mit Mass geniessen



les vins de genève

AUS LIEBE



## Inhalt

- 04 Interview**  
Carole Bouquet
- 05 Profis von heute**  
Meister der Önologie
- 10 Claude Desbaillet**  
Porträt eines Pioniers
- 12 Önologen von morgen**  
Die nächste Generation
- 14 Adressen**  
Die Genfer Winzer
- 16 Genfer Schaumweine**  
Kleine Perlen auf dem Weg nach oben
- 20 25 Jahre Gamaret**  
Es lebe die Revolution!
- 22 Sélection des Vins de Genève 2013**  
Cave des Chevalières erneut geadelt
- 25 Erleben und geniessen**  
Feinschmecker-Rallye 2014
- 27 Agenda**

## Editorial

### Önologie, die Kunst der Metamorphose

In den Genfer Weinbergen hat sich in den letzten Jahren eine Weinbau-revolution abgespielt. Die Weine des Kantons haben an Qualität gewonnen, die Herzen der Verbraucher zurück-erobert und sich in den umliegenden Kantonen und der deutschsprachigen Schweiz einen Namen gemacht. Sogar die hochklassigen Restaurants dieser kosmopolitischen Stadt präsentieren voller Stolz eine sorgfältig zusammen-gestellte Auswahl von Produkten lo-kaler Winzer. Eine Situation, die heute selbstverständlich erscheint, die aber vor 20 Jahren nur wenige zu prognos-tizieren wagten.

Diese positive Entwicklung hat ver-schiedene Gründe. Zunächst einmal die 1988 beschlossenen qualitativen und quantitativen Beschränkungen bei den Reben, eine Pionierentscheidung, die die erste AOC im Weinbau wieder aufleben liess. Es folgten eine konsequente Anstrengung bei der Neubepflanzung, eine kohärente und effiziente Förderung sowie die güns-tige Entwicklung einiger klimatischer Parameter: Alle diese Elemente haben bei der Qualitätsverbesserung der Genfer Weine eine Rolle gespielt. Und dennoch hätten alle diese Faktoren keinen signifikanten Einfluss gehabt,

wären sie nicht von gut ausgebildeten und gründlichen Fachkräften beglei-tet, gefördert, kanalisiert oder kataly-siert worden, Fachkräften, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, eine süs-se Beere in das edelste aller Getränke zu verwandeln.

Aus diesem Grund wollen wir Ih-nen in diesem Extraheft eine Aus-wahl dieser Transformationskünstler vorstellen. Einige tragen den Titel ei-nes Önologieingenieurs, andere den eines Kellermeisters. Einige sind der Meinung, dass sie dem Produkt einen erkennbaren Stempel aufdrücken, an-dere sehen sich eher als Erhalter der intrinsischen Qualitäten der Trauben. Alle vereinen Kompetenz und Leiden-schaft. Lernen Sie sie kennen!



**Alexandre Truffer**  
Stv. Chefredaktor  
VINUM,  
Verantwortlicher der  
französischsprachigen  
Ausgabe von VINUM

Fotos: Siffert / weinweltfoto.ch, Johanna Pietrek

**Vinum**  
EUROPAS WEINMAGAZIN

Das «Extra Genf 2014» ist eine Beilage von VINUM – Europas Weinmagazin, ISSN 1663-2567, Mai 2014

Diese Beilage ist das Ergebnis einer Zusammen-arbeit zwischen VINUM und dem **Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE)** in Bernex (GE).

**VERLEGER**  
Roland Köhler

**HERAUSGEBER/VERLAG**  
Intervium AG, Thurgauerstr. 66, 8050 Zürich  
Tel. 044 268 52 40, Fax 044 268 52 65  
info@vinum.ch, www.vinum.ch  
Nicola Montemarano, Verlagsleitung

**REDAKTION**  
VINUM, Redaktion, Postfach 5961, 8050 Zürich  
Tel. 044 268 52 60, Fax 044 268 52 65  
redaktion@vinum.ch  
Thomas Vaterlaus, Chefredaktor  
Alexandre Truffer, stv. Chefredaktor Schweiz,  
verantwortlich für sämtliche Texte  
Verena Bühl, Chefin vom Dienst

**VINUM LESERSERVICE**  
AVD Goldach AG, Sulzstr. 10-12, 9403 Goldach  
Tel. 071 844 91 53, Fax. 071 844 93 45  
leserservice@vinum.ch

**GESTALTUNG UND PRODUKTION**  
Grafik und Layout: Marco Bräm  
Titelfoto: Régis Colombo/diapo.ch  
Fotos: Michaël Legentil/bureauphotographique.ch

Übersetzung: Hancock Hutton, F-Bordeaux  
Lektorat: Anne Fries, D-Düsseldorf

Produktions-/Vertrieblung:  
Agentur Graf, 9001 St. Gallen  
produktion@vinum.info

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, insbesondere Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit.



Interview

# CAROLE BOUQUET

Carole Bouquet ist nicht nur ein mehrfach in Cannes ausgezeichneter internationaler Star, sie besitzt auch ein Weingut auf der italienischen Insel Pantelleria. Die passionierte Weinliebhaberin mit Familie in Genf ist die Patin des Jahrgangs 2013.



## **Carole Bouquet, was verbindet Sie mit dem Kanton Genf?**

Ich kenne Genf sehr gut, da ich Verwandte in der Stadt habe. Ich bin die Nichte des Anwalts Marc Bonnant. Dieser Teil der Familie steht mir sehr nahe, auch wenn ich sie nach meinem Geschmack viel zu selten sehe.

## **Kannten Sie die Weine der Region?**

Ich bin öfters in der Schweiz gewesen. Nicht nur in Genf, sondern auch in Vevay, Gstaad und im Drei-Seen-Land. Bei meinen Ausflügen habe ich wunderbare Weingüter entdeckt. Mein Onkel ist kein grosser Weintrinker, also verdanke ich meine Kenntnis der Genfer Weine nicht ihm, aber meine Nichte, die meinen Passi-

to de Pantelleria in der Schweiz vertreibt, hat mir viel Interessantes gezeigt.

## **Sie besitzen ein Weingut in Pantelleria. Woher kommt Ihr Interesse für Wein?**

Das ist eigentlich zufällig entstanden, über Gespräche und Begegnungen. Das gilt auch für die Taufe des Jahrgangs. Man begegnet jemandem, der sympathisch und vom Wein begeistert ist, es entsteht eine Beziehung, die dann in einem Projekt mündet. Am Anfang dachte ich absolut nicht daran, selber Wein zu machen. Ich habe damit begonnen, ein verlassenes Stück Land zu kaufen, habe es wieder in Ordnung gebracht und verfügte dann über 13 Hektar Land, darunter acht Hektar Weinberge. Zuerst habe ich die Trauben



verkauft, dann habe ich sie von einer anderen Person vinifizieren lassen, aber das Ergebnis schmeckte mir nicht.

#### **Und das war dann der Auslöser?**

Genau! Man sagte mir: «Halt dich da raus.» Und ich antwortete: «Kommt nicht in Frage. Es stört mich weniger, dass ein Film nicht so gut ist, da kann ich dann den Regisseur verantwortlich machen. Wenn ich aber meinen Namen auf eine Flasche schreibe, dann muss mir auch der Inhalt schmecken. Auch wenn er den anderen nicht gefällt, ich muss davon überzeugt sein.» Daraufhin habe ich kurzerhand einen Weinkeller gebaut. Wenn ich jetzt etwas Zeit habe, kümmere ich mich um den Verkauf meines Weins.

#### **Für Sie ist der Wein also in erster Linie eine Herzensangelegenheit?**

Ich bin überzeugt, dass die Weine ihren Böden und ihren Winzern ähneln. Ich fühle mich einem Grand Cru verbunden, wenn mir jemand davon erzählt, mit mir durch die Weinberge geht und ich ihn kennenlernen und ein Gesicht mit ihm verbinden kann. Ich kann keinen Wein kennenlernen, indem ich nur ein einziges Glas trinke. Das sagt mir nicht genug.

#### **Also müssen die Genfer Winzer Sie mit in die Weinberge nehmen?**

Genau! Das würde mir helfen, die Genfer Weine zu verstehen. Und sie dann im Anschluss meiner Familie in der Schweiz vorzustellen.

## **DIE TAUFE DES JAHRGANGS**

Jedes Jahr Ende April organisiert die OPAGE die Taufe des Jahrgangs, um die gerade erst erschienenen Weine ins Rampenlicht zu rücken. Der Erfolg dieser feierlichen Zeremonie beruht nicht nur auf der Attraktivität des Neuen, sondern auch auf der Wahl der berühmten Paten. Die Ausgabe 2014, die am 13. Mai im Château des Bois in Satigny stattfindet, bildet in dieser Hinsicht keine Ausnahme, denn Carole Bouquet und Paolo Basso, der weltbeste Sommelier 2013, haben zugestimmt, die Neugeborenen aus der Taufe zu heben.

#### **CAROLE BOUQUET**

Das ehemalige Mannequin von Chanel und Besitzerin eines Weinguts auf der Insel Pantelleria ist in erster Linie eine weltbekannte Schauspieler. Sie begann ihre Karriere 1977 mit Luis Buñuels Klassiker «Dieses obscure Objekt der Begierde» und wechselte in der Folge zwischen grossen Hollywood-Streifen wie dem James-Bond-Film «In tödlicher Mission» und Autorenfilmen hin und her. Sie erhielt den César für die beste Nebenrolle in «Die Enthüllung» von Philippe Labro im Jahr 1984 und einige Jahre später einen weiteren César als beste Schauspielerin in «Zu schön für Dich» von Bertrand Blier.

#### **PAOLO BASSO**

Paolo Basso, der Sieger der Sommelier-Weltmeisterschaft, die 2013 in Tokio stattfand, lebt im Kanton Tessin. Er ist Eigentümer des Weinhandels Ceresio Vini und wählt die Weine für das Restaurant «Conca Bella» aus. Bevor er in diesen engen Kreis der weltbesten Sommeliers aufstieg, hatte der sympathische Endvierziger bereits eine ungewöhnliche Erfolgsbilanz aufzuweisen, zu der auch die Titel des besten Sommeliers der Schweiz 1997 und des besten Sommeliers Europas 2010 gehören.

A photograph of five men standing in a row in an ornate, grand hall. The men are dressed in a variety of styles, from a dark jacket to a light blue shirt. The background features a large chandelier, decorative wall panels, and a staircase with a wrought-iron railing.

Profis von heute

# BEGEGNUNG MIT DEN MEISTERN

Fünf «alte Hasen» der Önologie verraten, wie sie zu Experten der Metamorphose wurden. Sie arbeiten auf kleinen Weingütern oder für grosse Betriebe und stellen uns ihren Werdegang und ihre Lieblingsweine vor.

Die im Salon des Hotels «Beau-Rivage» in Genf versammelten, von der OPAGE ausgesuchten Profis haben alle den gleichen Beruf, auch wenn ihre Titel unterschiedlich sind. Ob Önologieingenieur, Önologietechniker oder Kellermeister, alle widmen sich der Verwandlung von Trauben in Wein. Am Anfang steht oft die Erstellung eines präzisen Lastenhefts über die Anbaumethoden. Der Einsatz der Pressen, die Dauer der Maischegärung (ein Verfahren, bei dem die roten, nicht gepressten Weintrauben in einem Tank mazerieren, damit sich die Tannine und die in der Haut und den Kernen vorhandenen Farbstoffe im Most verteilen), die Überwachung der Gärungen und die Wahl des Behälters für den Ausbau, der im Edelstahltank, in Eichenfässern oder in Amphoren erfolgen kann, erfordern spezifische Kenntnisse. Auch wenn der Ruf einer Kellerei und die Qualität ihrer Produkte von mehreren Faktoren abhängen, so spielt das Talent des Önologen eine nicht unwesentliche Rolle. Und doch ist häufig zu hören, dass «die Qualität des Weins in den Weinbergen entsteht». «Die Weinbereitung drückt ein Potenzial aus, das im Lesegut vorhanden ist», erwidert Sébastien Schwarz. «Eine unpräzise Arbeit ist in der Lage, ein qualitativ hochwertiges Lesegut zu verderben», nuanciert Florian Barthassat, «es stimmt aber, dass wir mit den Früchten arbeiten müssen, die man uns bringt. Es gibt kein

Zurück.» «Ein Önologe ist wie ein Koch, er verleiht dem Wein seine persönliche Note, einen Mehrwert, eine gewisse Kreativität, aber seine Arbeit hängt von den Rohstoffen ab», sagt Sophie Dugerdil. Für Laurent Villard, den Ältesten in der Runde, hat sich «das Bild des Önologen seit den 1980er Jahren verändert, wobei man von einem sehr interventionistischen Ansatz zum Gegenteil gewechselt ist, bei dem der, der nichts tut, das Richtige tut». «Ein Marketingbegriff», fügt Raphaël Dunand hinzu, «man kann die Eingriffe reduzieren, nicht aber ganz einstellen.» «Vor allem, da es Weine schon seit langer Zeit gibt. Die wissenschaftlichen Fortschritte ermöglichen ein Plus an Feinheit und Präzision, das Rad haben wir aber nicht neu erfunden», bestätigt Laurent Villard.

Die einzige grosse Veränderung, die es in den letzten 20 Jahren im Beruf des Önologen gegeben hat, betrifft die kommerzielle Seite. Wenn sich auch die Önologen in grossen Betrieben nur selten um den Verkauf kümmern und auch nicht persönlich anwesend sind, wenn die Crus des Unternehmens wichtigen Abnehmern vorgestellt werden, müssen die Fachkräfte, die in den kleinen und mittleren Kellereien arbeiten, «den Wein leben, ihn erklären, ihn vereinfachen, um einer immer komplexer werdenden Nachfrage zu entsprechen». «In den 1960er Jahren verkaufte mein Vater seinen Wein nicht,

er hatte Kunden, die ihm die Flaschen abkauften. Diese Zeit ist vorbei. Heute muss man in der Lage sein, zu erklären, zu überzeugen und den Kunden zu suchen», fährt Laurent Villard fort. In den Augen von Raphaël Dunand ist das eher eine positive Entwicklung: «Auch wenn ich die Mittel hätte, um einen Vertreter einzustellen, würde ich diese Aufgabe nicht gerne abgeben. Ich diskutiere gerne mit den Kunden und erkläre die Etappen, die den Wein geformt haben. Wenn die Gesprächspartner interessiert sind, ist das ein bereichernder Augenblick des Austauschs.»

## SÉBASTIEN SCHWARZ

Der 1977 geborene Mittdreissiger verfügt über eine eidgenössische Meisterprüfung. Dieser 2011 erworbene Titel als Kellermeister und Önologe ist die Krönung einer Ausbildung, die bereits ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis aus dem Jahr 1996, ein Önologiediplom von Changins aus dem Jahr 1998 sowie ein eidgenössisches Kellermeisterdiplom von 2000 einschliesst. Sébastien Schwarz, der für die Weinbereitung auf den Weingütern Domaine des Perrières und Domaine des Bossons - beide in Peissy - verantwortlich zeichnet, vertritt die Ansicht, dass auch wenn eine Grundausbildung ausreicht, um Wein herzustellen, eine Vertiefung der Techniken mit ihr nicht möglich ist. «Dieser Beruf lebt von der Erfahrung und erfordert das Lesen von Fachzeitschriften, um über Innovationen

auf dem Laufenden zu sein.» Sein Lieblingswein ist eine Verbindung aus Viognier (85%) und Pinot Gris, die neun Monate in Barrique-Fässern ausgebaut wurde. «Unzweifelhaft eine Herausforderung, dieser Château de Chouilly Premier Cru mit einem Verkaufspreis von 30 Franken pro Flasche. Der Wein muss insbesondere was die Ausgewogenheit betrifft mustergültig sein. Die Auswahl der Hölzer für den Ausbau, das Alter der Fässer, die Anzahl der Bâtonnages erfordern eine extreme Sorgfalt.»



www.lesperrieres.ch

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

Schöne, leicht goldene Farbe und eine ausdrucksstarke Nase von Pfirsich. Am Gaumen werden die typischen Aromen - Noten von Pfirsich und Aprikose - von einer eleganten Struktur getragen, der eine Verbindung aus Volumen und Feinheit gelingt. Ein ausgewogener Weisswein mit nachhaltigem Abgang.

## RAPHAËL DUNAND



Seit 2013 leitet Raphaël das Weingut Domaine des Lolliets in Soral ganz alleine. Und doch verfügt dieser junge Mann, der gerade seinen 30. Geburtstag gefeiert hat, über einen reichen Erfahrungsschatz, da er seine Winzerlehre bereits mit 15 Jahren begann. Da zum elterlichen Weingut kein Keller gehörte, arbeitete Raphaël zehn Jahre lang auf dem Weingut Domaines des Abeilles d'Or und schloss während dieser Zeit auch seine Önologieausbildung in Changins ab, die er mit einem Bundesdiplom als Kellermeister beendete. 2010 baute er zusammen mit seinem Vater einen Weinkeller, um die Lese des neun Hektar grossen Weinguts zu verarbeiten. Und wenn auch bis 2013 ein Teil der Lese noch offen verkauft wurde, ermöglicht der geringe Ertrag des letzten Jahrgangs nun eine Abfüllung der gesamten Produktion in Flaschen. Raphaël

Dunand ist Mitglied in verschiedenen interprofessionellen Ausschüssen und arbeitet gerne mit Praktikanten zusammen, «die Sachen gelernt haben, die während meiner Ausbildung noch nicht auf dem Lehrplan standen». Sein Weintipp ist ein im Fass ausgebaute Syrah 2011. «Ein frischer, lebhafter Wein, würzig und geradlinig. Ein Jahrgang, an dem ich besonders lange gearbeitet habe und der nach einem Jahr in der Flasche sein Potenzial zeigt.»

### SYRAH LES DEVAS 2011

Der Syrah aus Einzellagen verdankt seinen Namen einem Schutzgeist der Pflanzen. Dieser Rotwein von dichter Farbe zeigt eine ausdrucksstarke Nase, in der sich schwarze Früchte, milde Gewürze und blumige Noten mischen. Am Gaumen verbindet sich die seidige Textur mit den durch einen sorgfältigen Ausbau verfeinerten Tanninen. Gerader und nachhaltiger Abgang.



## SOPHIE DUGERDIL

Kaufmännische Berufsmatura, ein Diplom als Sportlehrerin, ein Lizentiat in Wirtschafts- und Sozialwissenschaften der Universität Genf, einige Jahre als Lehrerin, Missionen in Nepal und Sri Lanka als Vertreterin des Internationalen Komitees des Roten Kreuzes: ein ungewöhnlicher Werdegang für eine Winzertochter. «In meiner Jugend konnte ich mir nicht vorstellen, einmal auf das elterliche Gut zurückzukehren, obwohl ich eigentlich sehr in der Heimat verwurzelt bin. Durch meine Reisen und die wachsende Erfahrung wurde mir aber das Vorhandensein



und die Bedeutung des Erbes klar, ebenso wie die Tatsache, dass es verfällt, wenn sich niemand darum kümmert», berichtet Sophie, die lachend erklärt, dass ihre Fortbildung darin besteht, «viel zu verkosten, um Sachen zu entdecken, die mir gefallen. Ich vinifiziere nur Crus, die mir schmecken, so kann ich sie selber trinken, wenn ich sie nicht verkaufen kann.» Sie hat keinen absoluten Lieblingswein - «das kommt vor allem auf den Moment und die Leute an, mit denen man trinkt» -, aber einen Pinot Noir, der in einem 400-Liter-Eichenfass ausgebaute wurde, möchte sie uns doch empfehlen. Ein fruchtiger und seidiger Wein, Jahrgang 2012, der vor einigen Monaten in Flaschen abgefüllt wurde.

### PINOT NOIR 2012

Glänzendes Rubinrot. Die ausdrucksstarke Nase wird von kleinen Früchten wie Kirschen, Himbeeren und Walderdbeeren dominiert. Ein geschmeidiger erster Eindruck und ein fruchtiger Abgang bieten den Rahmen für einen knackigen, angenehmen und süffigen Wein, der hinter seiner scheinbaren Einfachheit eine rassige Struktur verbirgt.



## LAURENT VILLARD

Dieser Profi ohne Weingut macht Wein ohne Reben. Der Önologieingenieur hat seine Domaine des Parcelles im Jahr 1994 nach einem Jahr in Tasmanien und vier Jahren bei Cave SA gegründet, «um die kommerzielle Seite zu verstehen». Das Bedürfnis, in seinen ursprünglichen Beruf zurückzukehren, hat ihn dazu gebracht, Winzer auszuwählen, die mit Präzision an damals wenig geschätzten Spezialitäten arbeiteten. Wenn ein Lastenheft definiert wird, zieht es Laurent Villard vor, dass es «einen Chef im Weinberg und einen Chef im Keller gibt. Das

System funktioniert, denn in den letzten 20 Jahren habe ich mit einer Ausnahme alle Partnerschaften fortgeführt». Durch die Herstellung geringer und mit grosser Sorgfalt ausgewählter Volumen konnte sich Laurent Villard den Vertrieb der 45000 von ihm hergestellten Flaschen bei renommierten Händlern sichern. Sein Weintipp: «Der Altesse, ein alpiner Wein ohne biologischen Säureabbau aus dem wunderbaren Jahrgang 2010. Ein Wein für Kenner, den man streng und geradlinig finden kann, der aber über eine ausserordentliche Mineralität verfügt.»



## FLORIAN BARTHASSAT

350 Hektar, 70 Weine und 25 Rebsorten: Das sind die Kenndaten, mit denen der Verantwortliche der Cave de Genève jongliert. «Diese Vielfalt macht das Besondere meiner Arbeit aus. Unser kleines Team stellt Schaumweine und Süssweine her. Nicht viele Kellereien haben diese Auswahl», erklärt Florian Barthassat, der 2006 als Kellermeister eingestellt worden war, bevor er zwei Jahre später auf den Posten des verantwortlichen Önologen wechselte: zu einer Zeit, in der das Unternehmen bedeutende strukturelle Veränderungen durchmachte. Auch dieser Önologieingenieur blickt auf einen atypischen Werdegang zurück: 1974 geboren, macht er 1997

sein Lizenziat im Fachgebiet Internationale Beziehungen an der Universität von Genf, reist in die USA, arbeitet im Dienstleistungssektor und entscheidet sich mit fast 30 Jahren zu einer Ausbildung als Önologieingenieur in Changins. «Mein Tipp ist ein in Holz ausgebautes Cabernet Franc aus dem Jahr 2012. Ich schätze diese Rebsorte sehr, sie ist ein Symbol der Entwicklung der Weingärten in unseren Breitengraden. Dieser Wein hat einen knackigen, frischen Charakter. Ich suche immer mehr nach dieser nördlichen Note, die sich durch spürbare Tannine auszeichnet, aber ohne die Schwere der zu süssen oder zu glatten Weine.»



### RUE DES BELLES-FILLES 2012

Dieser Cabernet Franc gewann eine Goldmedaille bei den Sélections des Vins de Genève 2012 und zeichnet sich durch eine sehr dichte purpurne Farbe, eine ausdrucksstarke Nase von schwarzen Früchten und milden Gewürzen sowie einen fülligen, gut strukturierten Gaumen aus, der von seinem sorgfältigen Ausbau profitiert und in einem nachhaltigen, ausdrucksstarken Abgang endet.



Der 1936 in eine Winzerfamilie aus Rusin geborene Claude Desbaillet sollte eigentlich die Weinberge der Familie übernehmen. In seiner Jugend hält er sich eine Zeit lang in der deutschsprachigen Schweiz auf und geht dann auf die Landwirtschaftsschule von Marcelin, wo er 1953 seinen Abschluss macht. Er studiert in Montagibert weiter, dem Vorläufer von Changins. «In den 1950er Jahren hat diese eidgenössische Fachstelle einen Fachkursus in Weinbau und Önologie angeboten, an dem ein Grossteil der Westschweizer Winzer teilnahm. Diese in zwei Blöcke aufgeteilte Ausbildung - Weinbau auf der einen und Arbeiten im Weinkeller auf der anderen Seite - hat das Niveau der Weinbereitung in der Westschweiz angehoben und dem Beruf eine starke Dynamik verliehen», erklärt der ehemalige Schüler. «Das ist die Grundlage von allem. Die Tradition Vater - Sohn wurde von einer soliden Ausbildung abgelöst, die es den Winzern schliesslich ermöglichte, den Kontakt zur Forschung aufrechtzuerhalten. Diese Brücke zwischen wissenschaftlichen Studien und praktischer Anwendung besteht immer noch», freut sich Desbaillet. 1958 schliesst er sein Studium 1958 ab. Von der Önologie begeistert, will sich der junge Mann in dieser Wissenschaft perfektionieren und nimmt einen Posten im Kanton Waadt an, wo er Assistent des Kantonsönologen wird. Dieser kündigt im darauf folgenden Jahr und Claude Desbaillet tritt seine Nachfolge auf diesem wichtigen Posten des waadtländischen Weingebiets an, ohne jemals den Titel eines Kantonsönologen zu tragen. 1962 bieten die eidgenössischen Fachstellen den ersten technischen Önologiekurs an. Wie Claude Desbaillet sind die meisten Studenten in diesem Kurs erfahrene Profis, die neben ihrer Ausbildung verantwortungsvolle Posten besetzen. Dazu gehören Personen wie Jean Crettenand, der den inoffiziellen Titel eines «Bundesönologen» trägt, Marcel Gros, ehemaliger Direktor von Uvavins, oder auch André Cuenoud, der bei Badoux tätig wird. Kurz gesagt, die wichtigsten Fachkräfte der Westschweiz. Ein Jahr später ist die Diplomarbeit geschrieben, und mit dem Diplom in der Tasche kehrt Claude Desbaillet in den Kanton Genf zurück, wo er dann 35 Jahre lang als Leiter der kantonalen Fachstelle fungiert. Zwischen 1963 und 1999 erlebte Claude Desbaillet die Entwicklung des Genfer

Weinbaugebiets und der Önologie im Allgemeinen mit. «Alle Grundlagen der Westschweizer Önologie waren bereits in der Abhandlung über die Weinbereitung von Lucien Benvegnin, Emile Capt und Gustave Piguet festgelegt», erklärt er. «Dieses Referenzwerk beschäftigte sich mit den Hefen, der Chaptalisierung, der Entsäuerung und der Milchsäuregärung. In meiner Jugend gab es bereits ausgewählte Hefen, man musste sie allerdings in den eidgenössischen Fachstellen abholen, wo sie drei Wochen vor der Lese vermehrt wurden. Es gab eine Hefe für die Weissweine und eine für die Rotweine und nicht 300 Stämme wie heute», erzählt Claude Desbaillet, der an den ersten Versuchen einer Impfung mit Bakterien - die genutzt werden, um die Apfelmilchsäuregärung auszulösen - im Château d'Eclépens teilgenommen hat. Die Grundlagen des Metiers waren vorhanden, aber nach Aussagen dieses Profis mit einem wahrhaft enzyklopädischen Wissen wurden «die grössten Fortschritte bei der Temperaturkontrolle gemacht, einer Idee, die zwar bekannt war, aber noch in den Kinderschuhen steckte. Um die Tanks zu kühlen, öffnete man die Türen oder begoss sie mit Wasser, kein Vergleich zu dem, was heute möglich ist». Wenn man ständig von der qualitativen Revolution des ausgehenden 20. Jahrhunderts spricht, könnte man denken, dass die Winzer dieser Zeit regelmässig Weine von geringer Qualität produzierten. Ein Fehler, wie Claude Desbaillet, Kenner des Genfer Weingebiets, meint: «Als ich 1963 nach Genf kam, baute Edmond Ramu, der Grossvater von Charles (Domaine du Centaure) seinen Pinot Noir in Barriquefässern aus. Die Genfer waren sehr eng mit Frankreich verbunden: in erster Linie mit dem Burgund, dem Beaujolais und den Côtes du Rhône. Er war ein guter Winzer, ich habe ihm trotzdem gesagt, er soll seine Fässer verbrennen, da wir diese Technik damals noch nicht beherrschten», schmunzelt Claude Desbaillet, bevor er ernsthaft hinzufügt: «In den 1960er Jahren gab es bereits eine Elite, die versuchte, Qualität zu produzieren. Namen wie Mermier, Dupraz - in Lully wie auch in Soral-, Villard oder Ramu stachen aus der Masse hervor und hatten sich im Kanton einen Namen gemacht. Es ist dieser Kern, der bei der Entwicklung des Genfer Weingebiets eine herausragende Rolle gespielt hat.»

# CLAUDE DESBAILLET EIN PIONIER UNTER DEN ÖNOLOGEN

1962 gehörte Claude Desbaillet zum ersten Westschweizer Önologenjahrgang. Im darauf folgenden Jahr ging er an die kantonale Weinbaufachstelle in Genf, die er bis 1999 leitete. Rückblick auf eine aussergewöhnliche Karriere.



# Önologen von morgen

# DIE NÄCHSTE GENERATION



Vier junge, passionierte Önologen, die 2012/2013 ihr Diplom an der Fachhochschule von Changins gemacht haben, erzählen uns von ihrer Ausbildung und von der Vision, die sie in ihren Traumberuf geführt hat.

## OLIVIER CONNE

Seinen Eltern Bernard und Anne Conne ist es gelungen, die Domaine des Charmes von Peissy an der Spitze des Genfer Weinbaus zu etablieren. Die Familie von Winzern und Kellermeistern bearbeitet 9,5 Hektar eigene Weinberge und füllt nur Weine aus eigenen Trauben in Flaschen ab. Bevor er 2012 seinen Bachelor machte - übrigens im selben Jahr, in dem der elterliche Keller mit dem Chasselas Les Crécelles 1<sup>er</sup> Cru 2011 den Preis für den Lieblingswein des Gastgewerbes gewann -, hatte der 28-jährige Olivier Conne bereits mehrere Praktika bei renommierten Genfer Weingütern wie Les Curiades oder Les Hutins absolviert. Seine Zukunft sieht er weiter auf dem Platz, den er jetzt schon auf der Domaine des Charmes einnimmt. Durch seine Ausbildung hat er gelernt, Dinge kritisch zu hinterfragen. Zuweilen schien ihm seine Lehrzeit in Changins etwas theoretisch, andererseits aber bot sie ihm die Möglichkeit, den Beruf des Önologen in seiner ganzen Komplexität kennenzulernen. Mit Bedauern blickt Olivier Conne auf den Bereich Marketing, «der schon immer der Schwachpunkt der Schule war. Ausserdem wurde die Ausbildung nach Bologna um ein Jahr verkürzt, und vom administrativen, rechtlichen und kommerziellen Standpunkt aus gesehen sind wir nicht ausreichend vorbereitet, um ein Weingut autonom zu führen.»

## CÉDRIC DELAQUIS

Vor der Ausbildung in Changins absolvierte Cédric Delaquis eine kaufmännische Ausbildung. Im Gegensatz zu seinen auf dieser Doppelseite vorgestellten Kameraden kommt Cédric nicht aus einer Winzerfamilie. Er ist seit langem mit Lucie Dethurens befreundet, mit der er gemeinsam Verkostungskurse besuchte. «Dort ist die Leidenschaft für den Wein entstanden, ich habe mich über den Beruf informiert und ein Praktikum bei Stéphane Gros gemacht. Es war eine Offenbarung», fährt der 28-jährige Önologe fort, der einen befristeten Vertrag in den Caves Maurice Gay und der Cave Saint-Pierre in Valais ergattert hat. Und

während die nahe Zukunft - ein Aufenthalt am Agroscope für den Zivildienst und die Weinlese 2014 - kein Problem darstellen sollte, so erscheint die ferne Zukunft weniger gewiss. «Die Unternehmen stellen häufig nur für die Weinlese ein, denn sie wollen ihre Kosten drücken. Ausserdem wird die Konkurrenz aus dem Ausland, aber auch aus der Schweiz - Changins bildet eine Vielzahl von Fachkräften aus - immer härter. Der Mangel an Einstellungsmöglichkeiten wird zur Folge haben, dass sich viele Önologen die Frage stellen müssen, ob sie sich selbstständig machen oder umsatteln», fügt er etwas ernüchtert an.



## BAPTISTE ROSET

«Mein Vater Michel Roset bebaut elf Hektar Weinreben auf dem Familienweingut von Bourdigny. Er besitzt auch einen kleinen Weinkeller, in dem er Versuche durchführt, aber er vinifiziert sein Lesegut nicht selbst», erklärt Baptiste Roset, der eine Übernahme des Weinguts eher in weiter Ferne sieht. Der 28-jährige Önologe, der Changins 2013 abgeschlossen hat, wollte keinen Master machen, denn er findet ihn zu spezialisiert, es sei denn, man hat Lust, in die Forschung zu gehen. Für jemanden, der «nicht nur ein Glied in einer Kette sein will», besteht das Ziel darin, auf einem kleinen Weingut zu arbeiten, wo man die Gelegenheit hat, Weinbau, Önologie, Verwaltung und Marketing zu verbinden. Aus seinen Kursen in Changins bleibt ihm ein grosser Respekt für die «Professoren, die neben ihren Kursen weiter in einem Weinkeller arbeiten. Sie geben ihr Wissen wesentlich besser weiter als die Doktoren.» Da er sich sehr für Weinbau interessiert, schätzt er die Module über den Pflanzenschutz: «Ein Gebiet, das wenig bekannt ist und in dem wir eine solide Ausbildung erhalten haben. Man wird sich bewusst, dass die nachhaltige Produktion im Weinbau einen grossen Schritt nach vorne bedeutet. Es ist schade, dass es so schwierig ist, dem Kunden die Bedeutung dieser Entwicklung klarzumachen.»

## LUCIE DETHURENS

Lucie Dethurens, die 1987 geboren wurde, hat ebenfalls einen Winzerhintergrund. Seit sie 2012 ihren Bachelor gemacht hat, arbeitet sie in der Familie auf dem Château de Laconnex. Diese Festung aus dem 15. Jahrhundert, die im Laufe der Zeit mehrmals restauriert wurde, ist das Herz eines zehn Hektar grossen Weinguts, mit Pflanzungen auf La Feuillée, einem Moränenhang, der zwischen den Gemeinden Laconnex und Soral aufgeteilt ist. Bevor sie auf das Familiengut zurückkehrte, absolvierte sie zahlreiche Praktika innerhalb und ausserhalb des Kantons. Dabei arbeitete sie bei Emilienne Hutin, auf der Domaine des Vallières, bei Serge Roh in Valais, aber auch in Kanada, in den Côtes du Rhône und in Argentinien. «Es ist cool, ein Produkt von Anfang bis Ende herstellen zu können. Ich liebe diese polyvalente Seite, die es uns ermöglicht, gleichzeitig Trauben anzubauen, den Wein auszubauen und Flaschen mit unserem Namen zu verkaufen», fährt die Önologin fort, die hofft, dass sie den Anteil des in Flaschen verkauften Weins auf dem Gut vergrössern kann. An Changins gefielen ihr «die offene Einstellung und die Aufenthalte ausserhalb: in Valais für eine Schulung über Trockenmauern, in der Emilia-Romagna oder auf der Summer School in Amerika, wo ich Gelegenheit hatte, die Weinbaugebiete in Oregon und Kalifornien zu besuchen».



## Adressen

# HIER FINDEN SIE DIE WINZER

## RECHTES UFER

### ESSERTINES DARDAGNY (1)

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

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

### DARDAGNY (2)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### RUSSIN (3)

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

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

**Cave des Bailllets**  
Jean Mallet  
Tel. +41 (0)22 754 14 97

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

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

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

### PEISSY (4)

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

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

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

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

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

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

### CHOULLY (5)

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

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

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

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

### VERNIER (6)

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

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

### MEYRIN (7)

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

### SATIGNY (8)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### BOURDIGNY (9)

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

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

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

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

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

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

### PENEY (10)

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

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

### BELLEVUE (11)

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

### COLLEX-BOSSY (12)

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

**Jacquat Frères**  
Tel. +41 (0)22 774 11 10

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

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

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

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

### CÉLIGNY (13)

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

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

## ZWISCHEN ARVE UND RHÔNE

### AVUSY (14)

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

### AVULLY (15)

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

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

### SORAL (16)

**Domaine de la Mermière**  
Yves Batardon  
www.mermiere.ch

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

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

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

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

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

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

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

**Stéphane Dupraz**  
www.sydupraz.ch

### ATHENAZ (17)

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

### LACONNEX (18)

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

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

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

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

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

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

### LULLY (19)

**Patrick Duverny\***  
Tel. +41 (0)79 453 51 57

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

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

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

**Famille Mermoud**  
www.mermoud.ch

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

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

### SÉZENOVE (20)

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

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

### BERNEX (21)

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

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



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

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

#### CARTIGNY (22)

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

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

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

#### L'Aérien

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

#### PERLY (24)

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

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

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

#### LANDECY (26)

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

#### CAROUGE (27)

**Claude Berthaudin**  
www.berthaudin.ch

#### TROINEX (28)

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

#### VEYRIER (29)

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

#### ZWISCHEN ARVE UND SEE

#### COLOGNY (30)

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

#### CHOULEX (31)

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

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

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

#### PRESINGE (32)

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

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

#### JUSSY (33)

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

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

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

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

#### MEINIER (34)

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

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

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

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

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

#### GY (35)

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

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

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

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

#### CORSIER (36)

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

#### COLLONGE-BELLERIVE (37)

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

#### ANIÈRES (38)

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

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

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

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

#### CHEVRENS (39)

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

#### HERMANCE (40)

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

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

\* Winzer der Cave de Genève SA,  
Tel. +41 (0)22 753 11 33  
www.cavedegeneve.ch

Genfer Schaumweine

# KLEINE PERLEN AUF DEM WEG NACH OBEN

Auf dem Schweizer Schaumweinmarkt, der seit einigen Jahren ein kräftiges Wachstum verzeichnet, ist es Genf gelungen, sich mit starken Werten wie dem Bartholie oder dem Baccarat zu etablieren.

La Genevoisie, der Blanc de Blancs der Domaine des Perrières, wurde beim Grand Prix du Vin Suisse 2013 als drittbesten Schweizer Schaumwein ausgezeichnet. Der Baccarat der Cave de Genève gewinnt auf verschiedenen internationalen Wettbewerben regelmässig seine Preise. Diese Ergebnisse zeigen, dass der Kanton seinen Platz in einem Land gefunden hat, das über 20 Millionen Flaschen Schaumwein pro Jahr konsumiert (darunter 85 Prozent Importe).

Der Erfolg der Genfer Perlen kam nicht über Nacht. Eines der markantesten Ereignisse war der kometenhafte Aufstieg des Bartholie von Bernard Bosseau. Der aus Nantes stammende Winzer hat seit 17 Jahren zwölf Hektar des Weinguts La Planta in Dardagny gepachtet. «Als ich auf dem Weingut ankam, dachte ich, dass ein Teil meiner Pinot-Reben krank geworden sei, denn die Hälfte der Blätter war mit einem weissen Flaum bedeckt. Tatsächlich handelte es sich dabei um einen Pinot Meunier. Da ich Schaumweine sehr schätze, beschloss ich, mich auf diesem Gebiet zu versuchen. Die erste Cuvée, die von Xavier Chevalley vinifiziert wurde, war

der Jahrgang 1998. 2001 meldete ich den Wein zum Wettbewerb Vinality in Verona an. Er gewann die grosse Goldmedaille mit der höchsten Punktzahl der Kategorie, und das vor einer Vielzahl von Champagnern! Das war der Startschuss, die richtige Wende kam dann im Jahr 2006. Die Journalisten der Sendung «A Bon Entendeur» verglichen Champagner und Schweizer Schaumweine. Der Bartholie belegte den ersten Platz, vor Bollinger. An diesem Abend blieben mir 450 Flaschen, am nächsten Morgen um zehn Uhr hatte ich alles verkauft.» Heute verkauft Bernard Bosseau jedes Jahr 6000 Flaschen Schaumwein: 4500 Flaschen vom Bartholie, seinem Brut, der 40 Prozent Pinot Noir und 60 Prozent Pinot Meunier enthält, 1300 Flaschen der Cuvée Louise, eines Rosé auf der Basis von Garanoir und Gamay, sowie 300 Magnums seiner Cuvée Alix, einer nicht dosierten Version des Bartholie. «Die Produktion wird begrenzt bleiben, denn ich strebe eine Positionierung im oberen Segment an. Aber ich werde 2014 einen Blanc de Blancs 2011 auf den Markt bringen, in Holz vinifiziert und 22 Monate «sur lattes» ausgebaut.»





Foto: Siffert/weinweltfoto.ch



## XAVIER CHEVALLEY MEISTER DER FEINEN BLÄSCHEN

Als Meister der Perlen sorgt dieser Önologe für die Schaumbildung bei einem Grossteil der Genfer Schaumweine (durch Zusatz von Zucker und Hefen zu einem ruhigen Wein: indem die Hefen den Zucker in Alkohol verwandeln, erzeugen sie Kohlensäure, die sich im Wein auflöst und die Schaumbildung bewirkt). Chevalleys Firma, die fünf Mitarbeiter beschäftigt, stellt etwa 90 verschiedene Cuvées für circa 70 Kunden her. Die 100 000 Flaschen, die jedes Jahr auf den Markt kommen, werden alle nach der traditionellen Methode bearbeitet, die als «Méthode Champenoise» bekannt ist, auch wenn dieser Begriff auf die Bläschen der gleichnamigen Region beschränkt ist. «Die Herstellung eines Schaumweins beginnt in den Weinbergen. Man muss die Rebsorten auswählen und die Lesebedingungen sorgfältig festlegen. Im Allgemeinen wird eine Reife von 82 Grad Öchsle angestrebt, um zum Schluss eine Cuvée zu erhalten, die 13 bis 13,4 Prozent Alkohol enthalten wird», erklärt Xavier Chevalley. «Die Qualität der Bläschen hängt in erster Linie vom Keltern ab. Wir arbeiten äusserst sanft, um das Fruchtfleisch der Trauben auszupressen, ohne die Haut zu zerdrücken», verrät der Spezialist und fügt hinzu, dass die Dauer der Reifung «sur lattes» (Dauer der Schaumbildung; in der Champagne beträgt sie mindestens 15 Monate für jahrgangslose und drei Jahre für Jahrgangs-Champagner) zwischen neun Monaten und fünf Jahren variiert. «Im Durchschnitt ist es etwa ein Jahr. Dann folgt die letzte Etappe: die Dosage (Hinzufügen des sogenannten Versandlikörs aus Zucker und Wein). Ich lade meine Kunden ein, in den Keller zu kommen und ihre dosierten Weine blind mit 6, 8 und 10 Gramm Zucker pro Liter zu verkosten.»

**1 CUVÉE BRUT**

**DOMAINE DES CURIADES À LULLY**

Diese Assemblage aus Chardonnay und Pinot Noir wird 15 Monate «sur lattes» ausgebaut. Der Wein überzeugt mit einer glänzenden Farbe, einer komplexen Nase, in der sich Noten von Brioche und Früchten vereinen, und einem fülligen, gut ausgewogenen Gaumen, der von einer feinen Perlage getragen wird. Die gut gebaute Tanninstruktur macht ihn zu einem rassigen Schaumwein. [www.domaine-des-curiades.ch](http://www.domaine-des-curiades.ch)

**2 BARTHOLIE**

**DOMAINE DE LA PLANTA À DARDAGNY**

Die glänzende Farbe, eine elegante und frische Nase von kleinen roten Früchten und die sehr cremige Perlage, die von einem gut ausgewogenen Gaumen getragen wird, dem die Verbindung von Nachhaltigkeit und Komplexität gelingt: Das sind die grössten Stärken dieses Brut, der aus 40 Prozent Pinot Noir und 60 Prozent Pinot Meunier sowie einem «Schuss» Chardonnay hergestellt wird. [www.domainedelaplanta.ch](http://www.domainedelaplanta.ch)

**3 ÉTOILE DE MIOLAN**

**DOMAINE DE MIOLAN À CHOULEX**

Dieser Gewürztraminer zeichnet sich durch charakteristische Rosenaromen aus, die man sowohl in der Nase als auch am

Gaumen wiederfindet. Ausdrucksstark und präzise präsentiert sich dieser Sec – die Dosage flirtet mit der 15-Gramm-Grenze –, dessen Süsse für Volumen und Cremigkeit steht, nicht für Schwere. [www.domainedemiolan.ch](http://www.domainedemiolan.ch)

**4 CUVÉE GRANDE RÉSERVE 2009**

**DOMAINE DES BOSSONS À PEISSY**

Eine Assemblage aus 40 Prozent Merlot, 30 Prozent Pinot Noir und 30 Prozent Chardonnay, ein partieller Ausbau des Grundweins in Barriques und die Dosage von circa 20 Gramm machen diese Grande Réserve zu einem weinigen, aber ausgewogenen Cru, dessen aromatische Struktur von Dörrobst und einem sehr nachhaltigen Abgang bestimmt wird.

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

**5 REQUIEM BLANC DE BLANCS**

**DOMAINE DU CHÂTEAU DE COLLEX**

Die 25 Gramm Zucker dieses Demi-Sec verleihen ihm einen runden und cremigen Charakter. Die ausschliessliche Verwendung von Chardonnay sorgt für ausdrucksstarke Aromen und eine natürliche Lebhaftigkeit, die als Gegengewicht für die Reichhaltigkeit dient, welche die präzisen Aromen weisser Früchte vom ersten Eindruck bis zum Abgang umhüllt.

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



# DIE GESCHICHTE DES BACCARAT

**BACCARAT CHARDONNAY** Dieser Blanc de Blancs ist regelmässiger Preisträger bei internationalen Wettbewerben (Chardonnay du Monde und Expovina im Jahr 2013). Er zeichnet sich aus durch eine glänzende Farbe, eine ausdrucksstarke Nase von weissen Früchten, in der auch einige delikate Blumennoten ihren Platz finden, sowie einen ausgewogenen Gaumen, der von einer gut beherrschten Perlage getragen wird und Frische und Volumen verbindet.

**BACCARAT CUVÉE PRESTIGE** Der Rosé aus Pinot Noir besticht mit seiner lachsfarbenen Anmutung, einer frischen Nase mit Aromen von Waldfrüchten, sehr feiner Perlage und einer offenen, fruchtigen aromatischen Struktur, die sich zu einem ebenso fruchtigen wie angenehmen Abgang mit grosser Intensität entwickelt.

**BACCARAT DEMI-SEC** Dieser füllige, halbtrockene (35 Gramm Zucker) Wein mit einem reichhaltigen ersten Eindruck zeichnet sich durch seine glänzende Farbe, seine ausdrucksstarke Nase mit Zitrusfrüchten und einen ausdrucksstarken und angenehmen Gaumen aus. Schöner nachhaltiger und offener Abgang.



«Die Geschichte des Baccarat begann vor über 50 Jahren. 1994 produzierte die Genossenschaft bereits über 150 000 Flaschen. Heute sind es 230 000 Flaschen dieses Schaumweins, der in geschlossenen Tanks hergestellt wird», erinnert sich Florian Barthassat, der für die Kellerei zuständige Önologe, und fügt hinzu: «Der ursprüngliche Wunsch war sicherlich eine Diversifizierung, die Herstellung von etwas Originellem, aber es ist ihnen gelungen, eine echte Marke zu begründen, die auf nationaler Ebene anerkannt ist. Heute stossen wir an die Grenzen unserer Infrastruktur, denn das Produkt verkauft sich sehr gut. Man benötigt aber spezielle Tanks, die einem sehr hohen Druck standhalten und die man nach Belieben erhitzen und kühlen kann.»

Im Gegensatz zu den anderen in diesem Dossier vorgestellten Schaumweinen wird der Baccarat nicht zu einer zweiten

Gärung in Flaschen abgefüllt (traditionelle Methode), sondern wird in geschlossenen Tanks entsprechend der Charmat-Methode (nach dem Namen ihres Erfinders) hergestellt.

«Der Baccarat ist zweifellos der technischste Wein der Cave de Genève», erklärt der Fachmann, der die Aufsicht über die fast 70 Tanks der Genossenschaft hat. «Zunächst müssen die Reben ausgewählt werden. Wir verwenden Klone aus der Champagne, die sehr produktiv sind und wenig Zucker, dafür aber viel Säure mitgeben. Auch das Datum der Weinlese ist ein grundlegender Faktor. Unser Ziel: 82 Grad Öchsle für den Chardonnay, während wir bei den stillen Weinen eher 93 Grad Öchsle anstreben. Diese Trauben geben uns dann einen Wein mit circa 10,6 Prozent Alkohol. Wir fügen zwischen 30 und 35 Gramm Zucker pro Liter und die Hefen hinzu und setzen den Tank unter

Druck. Sobald die Gärung abgeschlossen ist, wird der Tank abgekühlt. Diese Etappe ermöglicht es der Kohlensäure, die durch die Arbeit der Hefen entstanden ist, sich komplett aufzulösen. Der Wein wird anschliessend bei gleichbleibendem Druck gefiltert und abgefüllt.»

## BRUT ODER SEC?

Brut, Sec oder Doux sind Bezeichnungen, die sich nach dem Zuckergehalt (in Gramm pro Liter) richten, der mit der Dosage hinzugefügt wird. Sie entsprechen den folgenden Normen:

- Extra Brut: 0 bis 6 g/l
- Brut: unter 15 g/l
- Extra-Sec: 12 bis 20 g/l
- Sec: 17 bis 35 g/l
- Demi-Sec: 33 bis 50 g/l
- Doux: über 50 g/l



25 Jahre Gamaret

**ES LEBE DIE  
REVOLUTION!**

Der Gamaret bedeckt 400 Hektar Schweizer Weinberge. Er hat sich hier so gut integriert, dass man leicht vergisst, dass die ersten Flaschen erst vor 25 Jahren verkauft wurden. Zwei seiner Geburtshelfer blicken auf seine Erfolgsgeschichte zurück: Claude Desbaillet und Roger Burgdorfer.



**Dieser 1989er ist zweifelsohne der älteste existierende Gamaret (hier B13 genannt).**

«Mein erster Kontakt mit dem Gamaret fand 1985 statt», erinnert sich Roger Burgdorfer. «Ich fuhr mit einigen Kollegen nach Changins, um Kreuzungen von André Jaquinet zu verkosten. Es gab etwa ein Dutzend Mikrovinifikationen. Ich fand Gefallen an zwei Nummern, der B13, die später Gamaret genannt wurde, und der B28, die man heute unter dem Namen Garanoir kennt. 1986 pflanzte ich die ersten Reben und drei Jahre später konnte ich die erste Lese einfahren. Schon 1993 wurde der Gamaret Teil meiner Assemblage, des Pont des Soupirs», fügt der Besitzer der Domaine du Paradis in Satigny hinzu, der auch eine Baumschule führt. Claude Desbaillet, ehemaliger Kantonsönologe, erklärt: «Wir haben 1984 einige Hundert Quadratmeter auf dem staatlichen Weingut gepflanzt, aber dank der Domaine du Paradis konnten wir sowohl im Weinbau und in der Önologie wie auch in kommerzieller Hinsicht das Versuchsstadium verlassen und zur Praxis übergehen.»

Der 1970 zusammen mit Doral, Charmont, Granoir, Diolinoir und sonstigen Galotta entstandene Gamaret sollte eine Alternative zum Pinot Noir darstellen, der sehr sensibel auf Fäulnis reagiert. «André Jaquinet hat Pinot Noir und Gamay mit der weissen deutschen Rebsorte Reichensteiner gekreuzt, einer frühen und sehr fäulnisresistenten Sorte. Diese zwei Eigenschaften hoffte man in den Nachkommen wiederzufinden», erklärt Claude Debaillet und fügt hinzu: «Die Kreuzungen mit dem Pinot verliefen ohne Ergebnis, aber die Resultate wie der B13 und der B28 waren fast revolutionär. Sie verfügten über Farbe, Tannine und einen rustikalen Ansatz.» «Es war ein ganz anderer Stil als die Genfer Rotweine dieser Zeit, die den frivolen Gamay als Modell benutzen», fügt Roger Burgdorfer hinzu und erinnert daran,

dass das Genfer Weingebiet in den 1980er Jahren in einer tiefen Krise steckte und man in kommerzieller Hinsicht dringend glaubwürdige Alternativen benötigte.

Die beiden Fachleute sind sich einig, dass die Einführung des Gamaret den Genfer Weinbau verändert hat. «Die anderen tanninreichen Rotweine wie der Merlot und der Cabernet kommen hier ohne starke Limitierung der Erträge nicht zur Reife, und damals war das Entfernen von Trauben nicht üblich», erläutert der Erzeuger aus Dardagny. «Gamaret und Garanoir ermöglichen den Brückenschlag zwischen dem traditionellen Duo Pinot Noir/Gamay und den anderen roten Sorten.» Claude Desbaillet teilt diese Auffassung: «Der Gamaret war nicht nur von wirtschaftlichem Interesse, da er im Ausland unbekannt war und in den anderen Kantonen wenig eingesetzt wurde, er ermöglichte eine Diversifizierung, und mit seiner Ankunft stellte sich auch die Frage des Lagerpotenzials und der Assemblage, zwei Begriffe, die in der Genfer Tradition nicht verankert waren.»

Es bleibt die Frage des Potenzials dieser Rebsorte in der qualitativen Revolution des Genfer Weingebiets. «Der Gamaret ermöglicht die Herstellung hochwertiger, aber nicht unbedingt prestigeträchtiger Weine», erklärt Roger Burgdorfer, der ihn ausschliesslich als Assemblage-Wein verwendet. «In den sehr reifen Jahren haben Syrah und Cabernet Sauvignon mehr Eleganz und Finesse. Im Gegensatz dazu macht der Gamaret in den etwas schwächeren Jahren wie zum Beispiel 2013 eine bessere Figur und garantiert eine stabile Basis für die Assemblagen.»

Der Gamaret verfügt über Farbe und Tannine, er reift schnell und hat eine gute Fäulnisresistenz. Allerdings reagiert er empfindlich auf Pilzkrankheiten wie Falschen oder Echten Mehltau. Das gilt nicht

für den Divico, eine Kreuzung aus Gamaret und Bronner, eine Rebsorte, die von einem deutschen Forschungsinstitut kreiert wurde und 2013 auf den Markt kam. Die ersten Verkostungen haben gezeigt, dass die mit dieser Neuheit hergestellten Weine ein ähnliches Profil wie das unseres Jubilars aufweisen. Kann man also erwarten, dass sie Gamaret und Garanoir mittelfristig ersetzen wird? Während Claude Desbaillet der Ansicht ist, dass es viel zu früh ist, um das zu sagen, hält Roger Burgdorfer diese Hypothese für plausibel.

## DER GAMARET IN ZAHLEN

**1970** Kreation des B13 in Changins durch André Jaquinet

**1984** Pflanzung von 300 Quadratmetern verschiedener Sorten in Changins, darunter auch der B13 auf dem staatlichen Weingut von Genf

**1986** Pflanzung von 2000 Quadratmetern B13 (Gamaret) und B28 (Garanoir) auf der Domaine du Paradis

**1987** Pflanzung von 4500 Quadratmetern verschiedener Sorten in Changins, darunter auch der B13 in den Weinbergen von Gérald Gros

**1989** Die Trauben der Reben von Gérald Gros werden von Jean Hutin vinifiziert und ergeben den Bertholier

**1994** Marc Ramu druckt das Wort Gamaret auf seine Etiketten

**1994** 11 Hektar Gamaret in Genf

**2000** 37 Hektar Gamaret in Genf

**2007** 111 Hektar Gamaret in Genf

**2012** 120 Hektar Gamaret in Genf, 403 Hektar in der Schweiz sowie 12 Hektar in der Region Beaujolais. Nicht zu vergessen einige Anpflanzungen in Kanada.

Sélection des Vins de Genève

# CAVE DES CHEVALIÈRES ERNEUT GEADELT

725 Weine im Wettbewerb zeugen vom anhaltenden Erfolg der Sélection des Vins de Genève. In dieser 14. Ausgabe gingen die ersten Plätze an renommierte Erzeuger wie zum Beispiel Sébastien Dupraz von der Domaine des Chevalières, der die beste Punktzahl des Wettbewerbs erreichte und mit seinem Chasselas 2012 das «Sanglier de Bronze», das bronzene Wildschwein, gewann.



Sélections des Vins de Genève

2012 - Domaine des Chevalières, Suisse, 2012

2011 - Domaine des Chevalières, Suisse, 2011

2010 - Christian Faurio, France, 2010

2009 - Cave des Chevalières, Suisse, 2009

Sébastien Dupraz ist an die vordersten Plätze in Weinwettbewerben gewöhnt und hat mit seinem Syrah und seinem Gamaret bereits in den Jahren 2003 und 2007 das «Marcassin de Bronze», den Preis der Hotelfachschule von Genf in Form eines bronzenen Frischlings, gewonnen. Man muss sich also nicht wundern, dass dieser Finalist der ehemaligen Coupe Chasselas das «Wildschwein» mit seinem traditionellen Weisswein mit nach Hause nimmt. «Der 20. Juni 2013 bleibt mir dennoch in gemischter Erinnerung», erklärt der Profi, der seit 22 Jahren auf dem zwölf Hektar grossen Familiengut arbeitet, das über die Gemeinden Soral, Laconnex, Sézenove und Lully verstreut ist. «Morgens erhielt ich den Preis, und bei der Rückkehr von der Zeremonie sah ich die schwarzen Wolken, die sich über den Hängen von Lully zusammenbrauten. Es blieb gerade noch genug Zeit, mein Team nach Hause zu holen. Am Abend waren zwei Hektar Weinreben zu 80 bis 100 Prozent vom Hagel zerstört», erinnert sich Sébastien Dupraz. Und auch wenn der preisgekrönte Chasselas, der auf 3,5 Hektar in der Umgebung von Soral wächst, nicht vom Unwetter betroffen war, so wurden die Spezia-

litäten des Weinguts wie der Merlot, der Savagnin Blanc und die Petite Arvine doch völlig zerstört. «Ich habe ein Praktikum auf den staatlichen Weingütern und dann im Kantonslabor gemacht, meine Ausbilder waren Claude Desbaillet und Philippe Herminjard. Diese Schulung hat bei mir das Interesse an der Mikrovinifikation und den etwas anderen Versuchen geweckt», erklärt der Winzer lächelnd, der 19 Crus – darunter ein oxidativer Wein und ein ungeschwefelter Merlot – auf seiner Karte stehen hat. Auf die Frage nach dem Jahrgang 2013 bedauert Sébastien Dupraz die geringen Erträge, ist aber zufrieden mit der Qualität: «Die Gärungen sind sehr ruhig verlaufen, was ein positives Zeichen ist.» Um das zu überprüfen, besuchen Sie das Weingut in Soral oder den Verkostungskeller mitten in den Weingärten von Lully!

#### CHASSELAS 2012

Dieser mehrfach von Fachjurls ausgezeichnete Chasselas überzeugt die Verkoster mit seiner delikaten Fare, einer präzisen, eher zu weissen Früchten wie Pfirsich oder Birne neigenden Nase, die aber auch eine leicht mineralische Note enthält, und einem ausgewogenen, geradlinigen, fruchtigen und sehr saftigen Gaumen.



www.cave-des-chevalieres.ch

## SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE DIE SPEZIALPREISE

Seit dem Jahr 2000 messen sich die besten Weine des Genfer Weinbaugebiets bei der Sélection des Vins de Genève. 2011 hat die Jury, die sich der Verzerrungen bei den Weinwettbewerben bewusst war, mit der Ingenieurschule von Changins zusammengearbeitet, um ein System zu erstellen, das die Zuverlässigkeit der Ergebnisse und damit die Glaubwürdigkeit der Wettbewerbe verbessert. So erhält seit drei Jahren jeder Verkoster – 2013 waren es 62 ausgebildete und anerkannte Profis – die Weine in einer anderen Reihenfolge, um zu vermeiden, dass diese durch ihre Position in der Serie benachteiligt werden. Dieses System garantiert ausserdem, dass jedes Jurymitglied nur die Crus bewertet, die es verkostet, ohne von der Meinung seiner Nachbarn beeinflusst zu werden.

Anlässlich der 14. Ausgabe der Sélection des Vins de Genève am 20. Juni 2013 standen sich 725 Weine gegenüber (18 mehr als im Vorjahr), die von 76 Weingü-

tern aus dem ganzen Kanton präsentiert wurden. 68 Weine haben sich dabei mit der Goldmedaille die höchste Auszeichnung abgeholt. Neben dem Chasselas von Sébastien Dupraz von der Cave des Chevalières in Soral (siehe oben), der ein «Sangler de Bronze» gewonnen hat – eine Bronzeskulptur in Form eines Wildschweins, das die beste Punktzahl des



Foto: Dom Smaz / Rezo.ch

Wettbewerbs ausgezeichnet –, wurden drei weitere Weine von drei Spezialjurls ausgezeichnet.

Das Gastgewerbe übergab den «Renard de Bronze» an einen Schaumwein auf der Basis eines Gewürztraminers, die Cuvée Grande Réserve Sec 2009 des Weinguts Domaine des Bossons in Peissy (das wir Ihnen auf Seite 18 vorstellen). Das «Marcassin de Bronze», das von den Studenten der Hotelfachschule von Genf vergeben wird, wurde einem Merlot 2011 der Cave des Bailleys in Russin zugesprochen. Der Pressepreis, das Gemälde eines Steinmarders von Robert Hainard, dem gleichen international bekannten Künstler, der auch die Skulpturen für die anderen drei Preise hergestellt hat, geht an den Sauvignon 2012 der Domaine des Abeilles d'Or in Chouilly.

**Alle Ergebnisse des Wettbewerbs können Sie auf der Website der Genfer Weine nachlesen: [www.lesvinsdegeneve.ch](http://www.lesvinsdegeneve.ch)**

Einige der Winzer, die ihre Weine bei  
der Rallye Gourmand 2014 präsentieren:  
Olivier Conne, Laurent Desbaillets,  
Lionel Dugerdil, Jacques Dudgerdil und  
Daniel Sulliger (v.l.n.r.).



# FEINSCHMECKER- RALLYE

Die erste Genfer Feinschmecker-Rallye (Rallye Gourmand) ist eine genussvolle Mischung aus einem Ausflug für Leckermäuler und einer Runde Trivial Pursuit. Das Ziel der Reise: ein fröhliches Treffen von Erzeugern und Liebhabern in den Weinbergen von Bourdigny, Chouilly, Peissy und Satigny.



Am Samstag, dem 16. August 2014, startet die erste Feinschmecker-Rallye (Rallye Gourmand), die von Vertretern der Genfer Tourismusbehörde, der Landwirtschaftsförderung und Winzern der Gemeinde Satigny organisiert wird. «Das Konzept ist relativ einfach. Es handelt sich um einen Ausflug für Feinschmecker in mehreren Etappen. An jeder Station können die Teilnehmer Weine verkosten und Gerichte probieren, die mit lokalen Produkten hergestellt wurden, sie müssen aber gleichzeitig Fragen rund um das Genfer Umland beantworten. Deshalb der Titel Rallye Gourmand», erklärt Denis Beausoleil, Direktor von OPAGE (Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève - Stiftung zur Förderung der landwirtschaftlichen Produkte Genfs), und fügt hinzu, dass für die Teilnehmer Fragebögen in französischer, englischer und deutscher Sprache zur Verfügung stehen. Was die Preise angeht, so ist noch nicht alles entschieden, aber der glückliche Gewinner der Auslosung, an der alle fehlerfreien Fragebögen teilnehmen, erhält die Collection Esprit de Genève (siehe Seite 27).

Die vorgesehene Rallye-Strecke ist 6,5 Kilometer lang. Stopps einkalkuliert, muss man mit circa sechs Stunden für die gesamte Strecke rechnen. Start und Ziel sind am Bahnhof von Satigny, was die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln erleichtern soll. Der aus sechs Etappen bestehende Parcours, darunter die Domaine des Charmes der Familie Conne, die Weiler Chouilly und Bourdigny (mit Beteiligung der lokalen Winzer), beginnt mit zwei «Vorspeisenposten». Diese werden vom Catering-Service des berühmten Sternekochs Philippe Chevrier vorbereitet. Für das Mittagessen, das im «Clos du Château» von Lionel Dugerdil stattfindet, steht Wildschwein am Spieß auf der Speisekarte - ein Tier, zu dem die Winzer eine komplexe Beziehung pflegen. «Drei oder vier, das wissen wir noch nicht genau, werden vom Metzger André Vidonne zubereitet», erklärt Denis Beausoleil. Anschliessend können die Teilnehmer eine Käseauswahl verkosten: veredelten Ziegenkäse von Georgette Gribi und Spezialitäten auf der Grundlage von Genfer Milch, hergestellt von den Laiteries Réunies. Ein letzter Posten ist dann dem Dessert gewidmet. Natürlich bieten die Partnerwinzer mehrere Weine an, die mit den jeweiligen Speisen an allen Posten der Feinschmecker-Rallye bestens harmonieren.

## ALLE INFOS AUF EINEN BLICK

Datum | 16. August 2014

Ort | Start- und Zielpunkt  
am Bahnhof von Satigny

Strecke | 6,5 Kilometer einfache  
Fusswanderung durch die  
idyllische Genfer Landschaft

Dauer | Circa 6 Stunden

Preis | 75 Franken (Mahlzeiten,  
Wein und Souvenirglas inklusive)

Anmeldung | obligatorisch  
(beschränkte Anzahl Plätze)  
auf [www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

#### ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

Gültig am Samstag,  
16. August 2014,  
je nach Verfügbarkeit.  
Preise pro Zimmer / Nacht,  
MwSt. und Service inklusive.  
Annullierung / Änderung kosten-  
los bis 48 Stunden vor Ankunft.

#### RESERVATION

Reservationscode:  
Rallye Gourmand 2014  
Tel. 022 906 14 98  
royal@manotel.com  
www.hotelroyalgenève.com

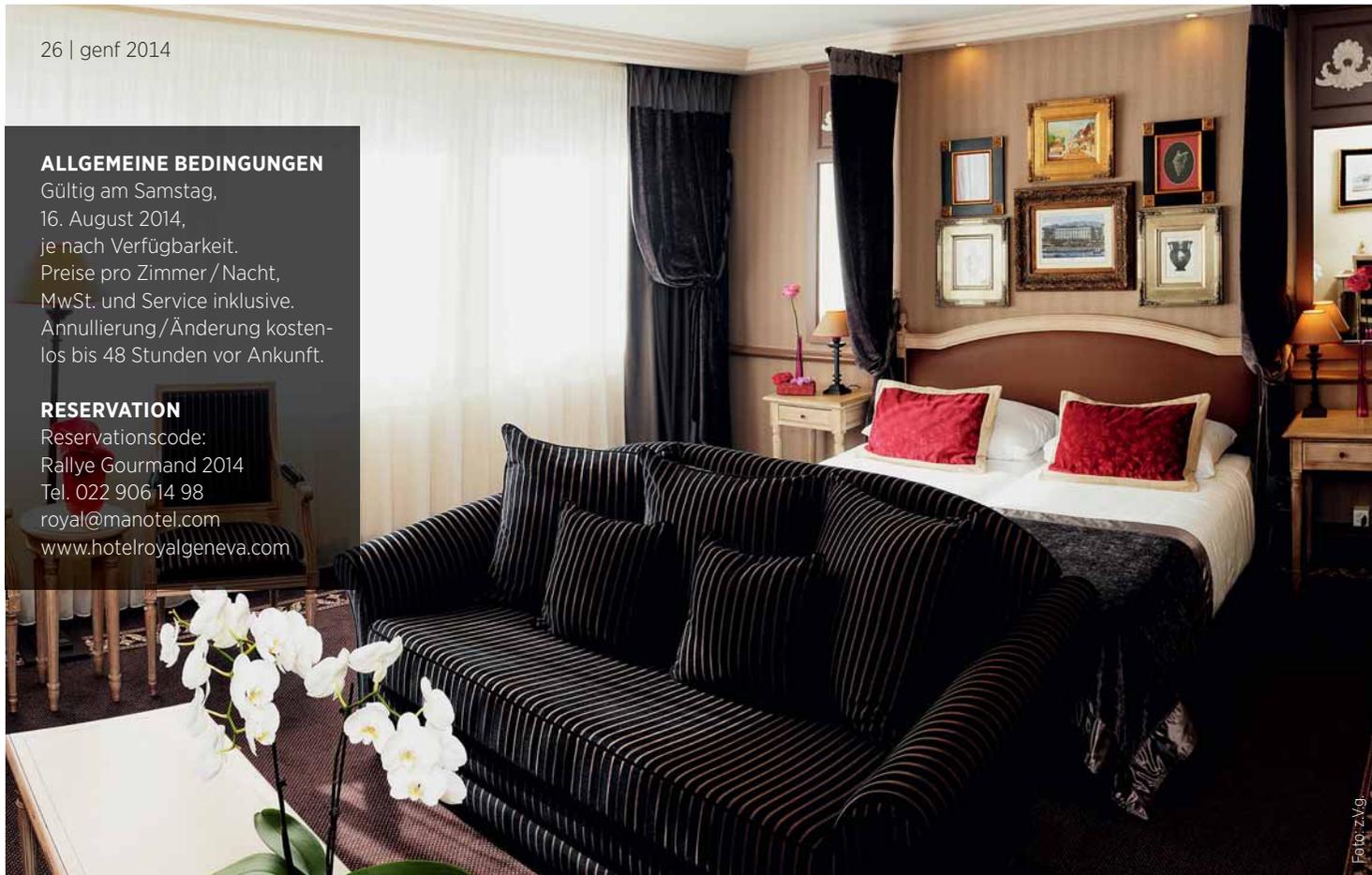


Foto: z.Vg.

## EXKLUSIV FÜR VINUM-LESER

Anlässlich der Feinschmecker-Rallye (Rallye Gourmand) offeriert das «Royal Manotel» in Genf Ihnen ein besonderes Übernachtungs- und Erlebnispaket.

Im Herzen von Calvins dynamischer Stadt liegt das stilvolle Hotel «Royal Manotel» mit geräumigen Zimmern, die mit allem modernen Komfort ausgestattet sind. Für unsere Leserinnen und Leser haben wir vorab das Pauschal-Angebot «Rallye Gourmand» getestet, welches das Vier-Sterne-Hotel anlässlich dieses Events anbietet, der zu den Weintourismus-Highlights am Genfer See zählen dürfte. Uns haben die bequemen und ruhigen Zimmer im neoklassizistischen Stil gefallen, die trotz der Belebtheit des Viertels einen erholsamen Schlaf versprechen. Wir haben auch ein Glas, na ja, um ehrlich zu sein, mehrere Gläser Wein in guter Gesellschaft im Atrium genossen. Dieser erste Blick auf die Weinkarte, auf der sich französische Klassiker und kleine Genfer Winzer mischen, wurde von einem Menü begleitet, das ebenso gut wie reichlich war. Sowohl im sehr gastronomischen «Côté Resto» wie auch im «Côté Bistro», der Brasserie des Restaurants «Le Duo», verwöhnt Armel Bedouet seine Gäste mit einer präzisen und originellen Küche auf der Grundlage frischer Produkte, die der Sommelier mit einer erlesenen Weinauswahl begleitet. Die 15 Punkte im «Gault & Millau» sind wohlverdient. Leider mussten wir darauf verzichten, auch Sauna, Fitnessbereich und Frühstück zu geniessen - unser Programm für den Tag liess uns kaum eine Atempause. Sie sollten sich diese Zeit jedoch unbedingt nehmen! Immerhin durften wir nach Beendigung der Fotoaufnahmen und der Interviews noch die schmackhaften Rinderbäckchen in der Brasserie probieren. Ein Vergnügen!

**Zur Rallye Gourmand am 16. August 2014 können VINUM-Leser von diesem exklusiven Angebot des «Royal Manotel» profitieren:**

#### PAUSCHAL-ANGEBOT ZUR RALLYE GOURMAND

- Unterkunft im Doppelzimmer, neoklassizistischer Stil
- Themenfrühstück
- Samstagabend oder Sonntagmittag Menü mit drei Gerichten im Restaurant «Le Duo Côté Bistro» einschliesslich eines Willkommensglases Chasselas Eve (Domaine Château-l'Évêque in Jussy) und einer Auswahl von mit den Gerichten harmonisierenden Weinen des Genfer Terroirs
- Zwei Teilnahmekarten für die Rallye Gourmand und zwei Souvenirgläser
- Ticket zur kostenlosen Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel in Genf
- Freier Zugang zum Fitnessbereich, zur Sauna und zum Hammam
- WLAN-Nutzung inklusive

**CHF 490.-** pro Nacht im Doppelzimmer  
(CHF 360.- pro Nacht im Einzelzimmer)



**DIE COLLECTION 2012: EIN MUSS FÜR ALLE LIEBHABER GROSSER SCHWEIZER WEINE**



# COLLECTION ESPRIT DE GENÈVE

Am Anfang stand der Wunsch, einen Rotwein als Botschafter für die Genfer Weine zu kreieren. Daraus entwickelte sich 2004 die Idee des Esprit de Genève: ein auf der Komplementarität verschiedener Rebsorten basierender Rotwein. Der Gamay (mindestens 50%) bringt Frucht, würzige Noten und seine Frische ein. Gamaret und Garanoir (mindestens 20%) sorgen für geschlossene Tannine und Struktur auf der einen und Rundheit und Feinheit auf der anderen Seite. Die weiteren

roten Rebsorten (maximal 20%) sorgen für die individuelle Signatur jedes Winzers. Diese Weine, die nach spezifischen Vorgaben und aus Reben mit geringem Ertrag hergestellt werden, werden vor der Zulassung verkostet und nach einem mindestens 13-monatigen Ausbau in Eichenfässern in den Handel gebracht. Der Esprit de Genève ist heute eine erlesene Marke und zugleich ein Symbol des Genfer Weinbaus. 2013 haben die 19 Winzer zugestimmt, eine limitierte

Ausgabe des Jahrgangs 2011 in gemischten Geschenkkartons anzubieten. Diese «Collection» wurde von Christian Dederot erfunden, einem leidenschaftlichen Verfechter der Genfer Weine. Seit April 2014 ist die Collection 2012 als Komplettangebot (drei Kartons) verfügbar, man kann aber auch jeden Geschenkkarton einzeln kaufen.

**Preis: 418 Franken (kompletter Karton)**  
**Informationen und Bestellung:**  
[www.lesvinsdegeneve.ch](http://www.lesvinsdegeneve.ch)

## AGENDA

# GENF 2014

### 24. Mai

#### Tag der offenen Weinkeller

Die Erzeuger öffnen ihre Weinkeller. Präsentiert wird der Jahrgang 2013, mit gastronomischen und kulturellen Angeboten.  
[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

### 17. Juli bis 10. August

#### Fêtes de Genève

Fast einen ganzen Monat lang ziehen die Ufer des Genfersees Millionen Besucher an. Während des Festes werden die offiziellen Genfer Weine angeboten.

### 20. und 21. September

#### 52. Fête des Vendanges

Wie in jedem Jahr feiern die Genfer Winzer die Weinlese in Russin, im Herzen des Mandements.

### 5. Oktober

#### Auf Entdeckungstour durch die Geschichte des Weinbaus

Weinlese wie in alten Tagen in Hermance mit der Wiederaufnahme der Arbeit einer alten Presse.

### 8. November

#### Hommage an Saint-Martin

Grosse Degustation in allen Weinkellern von Peissy, viele Verpflegungsmöglichkeiten, Unterhaltungsprogramm mit Feuerwerk.

Ob mit Freunden oder der Familie: Willkommen an den Ufern des Genfersees zu einer Verkostung der Genfer Weine!

### 20. und 21. November

#### Barkavin auf dem Schiff «Henry Dunant»

Eine von Claude-Alain Chollet organisierte Veranstaltung, an der 20 Weingüter teilnehmen. [www.barkavin.ch](http://www.barkavin.ch)

### 22. November

#### Tag des Neuen Weins

Die unabhängigen Winzer öffnen ihre Pforten und präsentieren ihren Besuchern die noch in der Vorbereitung befindlichen 2014er-Jahrgänge und ihre in Holz ausgebauten Spezialitäten der vorherigen Jahrgänge.

## INFORMATIONEN

#### Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE)

Maison du Terroir  
Route de Soral 93  
1233 Bernex  
Tel. 022 388 71 55  
Fax 022 388 71 58  
[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)  
[info@opage.ch](mailto:info@opage.ch)

#### Genève Tourisme & Congrès

Rue du Mont-Blanc 18  
1201 Genève  
Tel. 022 909 70 00  
Fax 022 909 70 11  
[www.geneve-tourisme.ch](http://www.geneve-tourisme.ch)  
[info@geneve-tourisme.ch](mailto:info@geneve-tourisme.ch)



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

