

Vinum

EXTRA



WEINPASSION GENF

Weinberge: Biologische Dynamik
2015: Offene Weinkeller und Rallye Gourmand
Die 100 Nuancen des Genfer Weines



04

Julie Ordon, Jahrgangspatin,
in der Domaine des Balisiers.



06

Die Stars der Sélection
des vins de Genève 2014.



08

Tag der offenen
Weinkeller 2015.



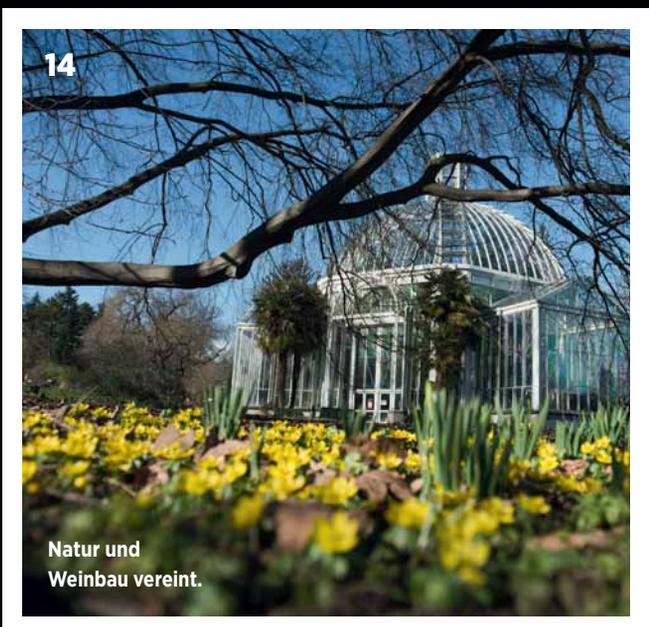
10

Feinschmecker organisieren
die Rallye Gourmand.



12

Die Tour de Suisse
der Genfer Winzer.

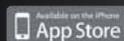


14

Natur und
Weinbau vereint.



VINUM-Spezial
«Genf 2015»
auf dem Tablet lesen:
jetzt kostenlos die
App herunterladen.
Weitere Infos:
www.vinum.info/
extragenf



Editorial

Alle Nuancen des Genfer Weingebiets

Seit drei Jahrzehnten ist es an den Tagen der offenen Weinkeller gelungen, den unglaublichen Reichtum der Weinkultur des Kantons Genf dem regionalen Publikum zu vermitteln. Dem Rest der Schweiz ist diese Vielfalt der Genfer Weine allerdings noch nicht aufgefallen. Einen wichtigen Schritt, um das zu ändern, macht die Initiative «Genf besucht die Schweiz» (siehe Reportage Seite 12). Die Sonderausgabe, die Sie gerade in den Händen halten, wird auch an Zehntausende Besucher verteilt, die den von der Fondation pour Genève bereitgestellten Bus während der rund 40 Etappen seiner Rundfahrt durch die Schweiz besuchen werden. Auch aus diesem Grund wollte VINUM seinen Lesern einen ausführlichen Überblick über die Genfer Weine bieten. Dazu haben wir jeden Erzeuger gebeten, seinen Lieblingswein vorzustellen. Am Ende sind 99 Flaschen - das bedeutet, dass alle im Kanton gelisteten Kellereien bis auf ein paar wenige mitgemacht haben - in den Büros der Förderstiftung Opage (Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève) eingegangen. Aligoté, Altesse, Cabernet Franc, Chasselas, Chardonnay, Gamay, Kerner, Malbec, Pinot Noir, Savagnin Blanc, Scheurebe, rote und weisse Assemblagen, Schaumweine, unter Segeln aufgezogene, oxidative Cuvées, Likörweine, Esprit de Genève: Alle Rebsorten und alle Weinarten sind in diesem Wineguide vertreten. Diese 99 Flaschen bilden die Elite der Genfer Weinkultur. Ich habe nur einen Wunsch: dass Sie am Trinken genauso viel Freude haben werden wie ich am Degustieren!

Alexandre Truffer, stellvertretender Chefredaktor,
 verantwortlich für die französische Ausgabe von VINUM

Inhalt

- 04 Interview**
Julie Ordon, Muse von Chanel und Patin des Jahrgangs 2014
- 06 Sélection des vins de Genève**
Wildschwein, Frischling und weitere Sonderpreise der Ausgabe 2014
- 08 Tag der offenen Weinkeller**
Drei Jahrzehnte Erfolg, erzählt von Guy Ramu
- 10 Feinschmeckerrallye 2015**
Begegnung mit Thomas Läser, Züchter aussergewöhnlicher Rinder
- 12 Genf besucht die Schweiz**
Wanderausstellung anlässlich der Zweihundertjahrfeier des Beitritts Genfs zur Eidgenossenschaft
- 14 Biologische Dynamik**
Die Gründe einer Entscheidung
- 16 Wineguide für das Genfer Weingebiet**
- 18 Rechtes Ufer
- 21 Zwischen Arve und Rhone
- 24 Zwischen Arve und See
- 26 Die Winzer der Cave de Genève
- 27 Agenda**

Fotos: Martin Hemmi, Régis Colombo/diapo.ch



Die Publikation «Genf Extra 2015» ist eine Sonderbeilage von VINUM, Europas führendem Magazin für Weinkultur, ISSN 1663-2567, Erscheinen Mai 2015. Diese Beilage ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen VINUM und dem **Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE)** in Bernex (GE).

VERLEGER
 Roland Köhler

HERAUSGEBER/VERLAG
 Intervinum 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 59 61, 8050 Zürich
 Tel. 044 268 52 60, Fax 044 268 52 65
 redaktion@vinum.ch
 Thomas Vaterlaus, Chefredaktor
 Alexandre Truffer, stv. Chefredaktor Westschweiz,
 verantwortlich für sämtliche Texte
 Rolf Frank (Chef 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: Philippe Rérat
 Titelfoto: Régis Colombo/diapo.ch,
 Hans-Peter Siffert
 Fotos: Hans-Peter Siffert

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

Produktions-/Vertriebsleitung:
 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.



Gespräch mit Julie Ordon

«ICH HABE EINE SCHWÄCHE FÜR GUTEN WEIN!»

Julie Ordon – Schauspielerin, Model und Künstlerin – wird als Patin des Jahrgangs 2014 amten. Ein Gespräch mit einer begeisterten Botschafterin des Genfer Weingebiets.

Welche Beziehung haben Sie zum Wein?

Ich stamme aus einer Familie, in der man gut isst und sich dazu gerne im Familienkreis zusammenfindet. Von klein auf liessen mich meine Grossmutter und mein Vater Wein kosten, aber auch Cognac und Armagnac, die zu besonderen Anlässen serviert wurden. Sie wollten meinen Gaumen schärfen und mir die Vielfalt der Aromen und Geschmacksrichtungen von Wein näherbringen.

Gefiel Ihnen das?

Nicht immer. Manchmal, wenn mir bei meiner Grossmutter ein Wein nicht schmeckte, wartete ich, bis sie sich umdrehte, und schüttete ihn in einen Blumentopf. Für sie war es ein Rätsel, warum manche ihrer Blumen einfach nicht wachsen wollten. Da sie wusste, dass ich eine grüne Hand habe, bat sie mich deswegen oft, mich um die Pflanzen zu kümmern.

Die Mahlzeiten waren also ein wichtiger Bestandteil des Familienlebens?

Für meinen Vater waren die Mahlzeiten immer sehr wichtig. Es sollte nicht nur ein angenehmer, sondern ein schöner Augenblick sein. Stundenlang sassen wir zusammen, tranken natürlich Wein und assen gut, doch genossen wir vor allem auch das Beisammensein und die lebhaften Gespräche.

Und Ihr Interesse für Wein hat nie nachgelassen?

Eher im Gegenteil, denn mein Schwager Christophe leitet ja das Weingut Domaine des Balisiers in Peney. Durch ihn lernte ich andere Facetten des Weines kennen, nämlich alles, was mit dem Winzerberuf zu tun hat. Zur Weinlese oder bei den Tagen der offenen Weinkeller versuche ich, mit meiner Familie so oft wie möglich zum Weingut zu kommen.



Julie Ordon ist ein Fan der Weine von der Domaine des Balisiers, die von ihrem Schwager Christophe Pillon erzeugt werden.

Und was hält Ihre Familie davon?

Unsere Kinder sind noch klein. Sie gehen unheimlich gerne mit der Schere und ihrem Körbchen in die Weinberge, um «ihre» Trauben abzuschneiden. Es ist wichtig, dass sie frische Weintrauben kosten können und die besondere Atmosphäre bei der Weinlese erleben. So können auch sie an diesen schönen Familienmomenten teilhaben.

Die Weine, bei deren Lese Sie dabei waren, haben doch bestimmt einen besonderen Geschmack?

Genau! Wenn man selbst an dem Wein mitgearbeitet hat, ihn heranwachsen sehen hat, dann hat man einen ganz anderen Bezug zu ihm, und damit schmeckt er auch besser.

Welche Art von Weinen bevorzugen Sie?

Ich glaube, das hängt von der Jahreszeit ab. Im Sommer trinke ich lieber Weisswein, im Winter vor dem Kamin oder bei einem wohlig heissen Bad bevorzuge ich eher einen kräftigen Roten.

Und wenn Sie im Ausland sind?

Leider gibt es in Paris oder New York in den Restaurants nur sehr wenige Genfer Weine – wenn überhaupt Schweizer Weine auf den Karten stehen. Da ich jedoch oft mit einer Schweizer Fluggesellschaft reise, bestelle ich im Flugzeug immer einen guten Schweizer Wein.

Sind Sie oft als Botschafterin für Genfer Weine im Einsatz?

Nein, die Taufe dieses Jahrgangs ist eine Premiere für mich. In einem Interview fragte man mich kürzlich, wofür ich eine Schwäche habe. Meine Antwort lautete natürlich «für guten Wein», denn ich liebe guten Wein. Als die Genfer Werbefachleute diesen Artikel lasen, fanden sie, dass meine aufrichtige Liebe zum Wein zu ihrer Vorstellung von einer Jahrgangspatin passte.

Verraten Sie uns, welcher Wein Ihr Herz in letzter Zeit höherschlagen liess?

Ich liebe Lune Rousse, einen Gamaret von unserem Familiengut.

José Vouillamoz

José Vouillamoz promovierte an der Universität Lausanne zum Doktor der Naturwissenschaften. Der Biologe aus dem Wallis erforschte die DNA der Rebe. Dabei interessierte er sich sowohl für Rebsorten aus aller Welt als auch für Schweizer Besonderheiten. Er ist Autor mehrerer massgeblicher Bücher und zusammen mit Julia Harding und Jancis Robinson Mitautor des Standardwerks «Wine Grapes», in dem Weinsorten aus aller Welt beschrieben werden. Der erfahrene Weinkenner wird am 19. Mai 2015 in Begleitung von Julie Ordon bei der Jahrgangstaufe den Vorsitz führen.



SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE

2014 stellten sich 680 Weine bei der 15. Ausgabe der Sélection des vins de Genève der Konkurrenz. 68 dieser Weine zeichnete die Jury mit einer Goldmedaille aus. Die fünf hier vorgestellten Kellereien konnten ausserdem Spezialpreise einheimen.

Domaine Les Perrières

Sanglier de Bronze | Muscat Doux 2012

«Dieser Muscat aus kleinen Beeren wurde spät gelesen und mit Hilfe der Kryoxidation konzentriert, so dass er jetzt einen Zuckergehalt von 165 Gramm pro Liter und 11,5 Volumenprozent Alkohol hat», erklärt Fabian Rochaix, der mit seinem Vater Bernard und Schwester Sandrine auf dem Weingut der Familie arbeitet. Dieser süsse, im Eichenfass ausgebaute Wein ist bereits vielfach ausgezeichnet. Der Jahrgang 2011 gewann eine Goldmedaille und hatte den Wildschwein-Preis 2013 nur knapp verpasst. Der ausgewogene Süsswein ist ein idealer Begleiter zum Abschluss der Mahlzeit.

Prix de la Presse | Château de Chouilly 2012

Die von der Sélection des vins de Genève eingeladenen Fachjournalisten hatten die Aufgabe, eine Reihe von roten Assemblagen zu degustieren. Die von Bernard Rochaix erdachte und von Sébastien Schwarz vinifizierte Mischung aus Merlot und Cabernet Sauvignon mit Bordelaiser Anklang ist der erlesenste Wein des Kellers. «Seit der Kreation 2009 hat dieser Wein jedes Jahr mindestens eine Goldmedaille bei einem Wettbewerb gewonnen», erklärt sein Erzeuger stolz und fügt hinzu, dass er lieber einen klassischen Wein herstellt, mit Eleganz statt Überschwang.

www.lesperrieres.ch



Sébastien Schwarz und Fabian Rochaix (rechts)



Stéphane Dupraz

Stéphane Dupraz

Sauvignon Blanc 2013

Prix de l'École Hôtelière de Genève

Dieser Bronze-Frischling ist der erste von Stéphane Dupraz gewonnene Spezialpreis. Der Sohn eines Winzers und aufmerksame Weinbereiter hat das acht Hektar grosse Weingut 2008 übernommen. Er war damals 33 Jahre alt und hatte bereits eine erste Karriere als Uhrmacher hinter sich. «Da die Kellerei neueren Datums ist, kommen die Leute eher wegen Spezialitäten wie der Scheurebe, Pinot Blanc, Viognier oder Merlot zu uns. Dieser Frischling kommt also wie gerufen. Ausserdem wird der noch in Bau befindliche Weinkeller in diesem Sommer fertig. Dann können wir diese Auszeichnung gebührend präsentieren und feiern», freut sich der frischgebackene Preisträger, der 2010 seinen ersten Jahrgang Sauvignon Blanc abgefüllt hat.

vins.sydupraz.ch

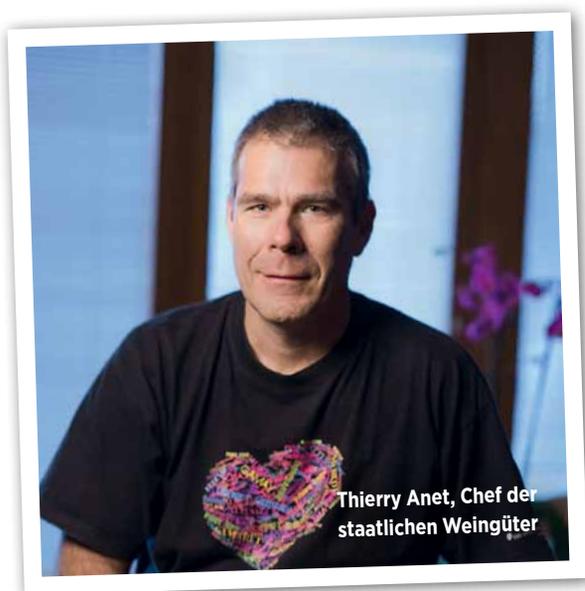
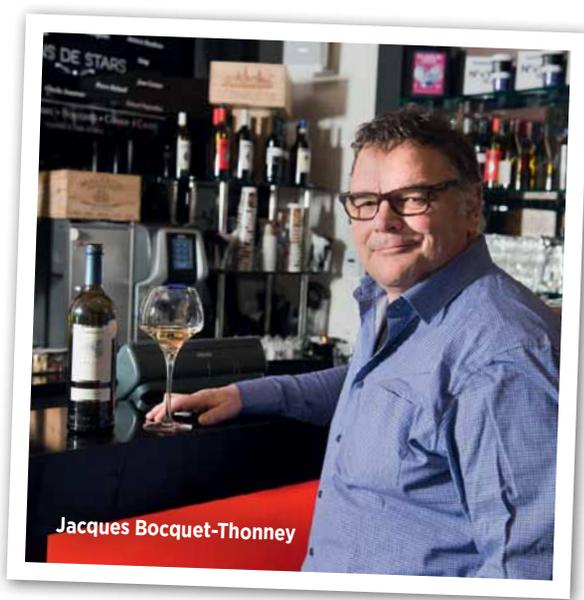
Cave de Sézenove

Chardonnay 2013

Prix des cafetiers-restaureurs

Jacques Bocquet-Thonney bewirtschaftet mit seiner Frau Claude acht Hektar Weinberge. Beide haben eine identische Önologenausbildung in Changins durchlaufen, aber sie arbeitet lieber mit den Reben, während er sich im Keller wohler fühlt. Das Paar hat das Familienweingut, das Chasselas und Gamay an die Genossenschaft lieferte, in ein diversifiziertes Unternehmen umgebaut, das sich besonders für seine Spezialitätenpalette einen Namen gemacht hat. Der Chardonnay, der zum ersten Mal 1987 gelesen wurde, ist einer der Klassiker des Weinguts. «Es ist ein Wein für die Gastronomie, fett, mit Struktur und Frucht, der in den Restaurants sehr beliebt ist», bestätigt sein Erzeuger. Das einzige Manko ist das geringe Volumen des 2013er Jahrgangs, der von Hagelschlag betroffen war.

www.cavedesezenove.ch



Domaine de la République et Canton de Genève

Prix Tradition

Der von der Compagnie des Vieux-Grenadiers gestiftete Preis prämiiert den Wein mit der besten Durchschnittsnote sowohl beim Gamay als auch beim Chasselas. Dieser Preis, der 2014 zum ersten Mal überreicht wurde, ging an Thierry Anet, den Verantwortlichen der Domaine de la République et Canton de Genève, die eine Goldmedaille für jeden der beiden Weine gewann. Das 1974 nach der Schenkung eines Pflanzenzüchters gegründete Sechs-Hektar-Weingut auf dem Coteau de Bernex verfolgt ein doppeltes Ziel: Durchführung von Tests im Weinbau, die allen Winzern des Kantons zugutekommen, und Erzeugung von Qualitätsweinen, die u.a. bei den Empfängen der Kantonsbehörden serviert werden.

www.ge.ch/vignoble

Domaine de la Printanière

Gamaret 2012

Prix du Bicentenaire

Der Ausschuss ge200.ch, der mit der Organisation der Zweihundertjahrfeiern des Beitritts von Genf zur Eidgenossenschaft beauftragt ist, hat die zehn besten Gamaret der Sélection 2014 erneut verkostet. Zum Botschafter dieses Jubiläums wurde der rassige Rotwein der Domaine de la Printanière gewählt. Das 1990 von Laurent Dugerdil gegründete Weingut liegt in Avully, im äussersten Westen des Kantons. Zehn Jahre später kam Tochter Céline dazu. Sie unterstützt ihren Vater heute bei der Erzeugung der rund 15 fruchtigen und typischen Weine des Weinguts. Die junge Frau, die fruchtige Rotweine und weisse Rebsortenweine liebt, kümmert sich um die Vinifikation und hat die grafische Linie des Gutes modernisiert, wobei sie auf klare, stilisierte Linien setzt.

www.laprintaniere.ch





BITTE EINTRETEN!

Seit über 30 Jahren erfreuen sich die Tage der offenen Weinkeller grosser Beliebtheit – eine Erfolgsgeschichte, die sich auf die gesamte Schweiz ausgebreitet hat.

« Mit den Tagen der offenen Weinkeller wollten wir den Genfern zeigen, dass es unabhängige Winzer gibt, die ihren Wein im Kanton direkt verkaufen», erklärt Guy Ramu, Präsident der Genfer Vereinigung der Selbsteinkellernden Weinbauern. «Die Idee stammte von Dan Schlaepfer von der Domaine des Balisiers», sagt der Eigentümer der Domaine de Chafalet in Dardagny. «Man

muss sich in die damalige Zeit zurückversetzen. Man schrieb das Jahr 1987, der Ruf der Genfer Weine war nicht besonders, und die Menschen kamen nur sehr zögerlich in die Weinkeller.» Der Winzer erinnert sich noch sehr gut an seine eher bescheidenen Anfangsjahre. «Es gab damals nur etwa ein Dutzend unabhängiger Weingüter, die ihre Produktion ohne Zwischenhändler an die Kunden verkauften.

Im ersten Jahr haben sich rund 20 Personen auf unser Weingut verirrt.» Allerdings sprach sich die Qualität bald herum, und die Veranstaltung gewann an Bedeutung. Zuerst waren nur die einkellernden Winzer zugelassen (Weingüter mit eigener Presse), später nahmen auch die Händler und Winzer teil, die ihren Wein herstellen liessen. Anfang der 2000er Jahre wird die Organisation der Genfer offenen

Fotos: Régis Colombo/diapo.ch

Der Tag der offenen Weinkeller ist ein «Must» im Genfer Weingebiet und zieht jedes Jahr Zehntausende Besucher an.



Weinkeller, damals die einzige derartige Veranstaltung in der französischen Schweiz, der Förderstiftung Opage übertragen. «Genf ist eine kosmopolitische Stadt mit vielen Einwanderern. Aus diesem Grund kennen viele Bewohner die Landschaft und die Weinberge rund um die Stadt überhaupt nicht. Mit der Veranstaltung konnten wir diesen Menschen diese Seite des Kantons näherbringen. Man darf nicht vergessen, dass es hierbei nicht um eine Vorstellung der Weine des neuen Jahrgangs geht, sondern um eine Einladung, die Kellereien kennenzulernen», betont Guy Ramu. Das scheint zu gelingen. Während der Veranstaltung durchgeführte Umfragen zeigen, dass ein Grossteil der zu diesem Anlass befragten Besucher Neulinge sind, was Schweizer Weine betrifft.

Seit einigen Jahren organisieren auch andere Kantone ähnliche Events. Und dennoch ist bei der Genfer Veranstaltung, die bald ihren 30. Geburtstag feiern wird, das Interesse immer noch gross. «Wir hatten immer sehr viel Glück mit dem Wetter. In 27 Ausgaben hat es nur zweimal geregnet», schmunzelt Guy Ramu, «und dem Zustrom hat das auch keinen Abbruch getan. Es gab gelegentlich ein paar Probleme, als gewisse britische Fluggesellschaften Charterflüge zu diesem Event organisierten, aber wir haben schnell die notwendigen Massnahmen getroffen. Heute steht am Tag der offenen Weinkeller die Degustierung von Weinen im Mittelpunkt. Trotz des sehr moderaten Eintrittspreises von 5 Franken hat sich die Veranstaltung nicht in einen Jahrmarkt verwandelt.»

28. Ausgabe der offenen Weinkeller von Genf

Am Samstag, den 30. Mai 2015, werden zahlreiche Genfer Weingüter, fast 80 Betriebe, ihre Türen öffnen. Von 10 bis 17 Uhr können Besucher die neueren Jahrgänge verkosten. Bei den weissen und roten Tankausbauten kann der 2014er-Jahrgang degustiert werden, der viel Frische und Eleganz verspricht. Bei den in Barriques ausgebauten Spezialitäten sind die 2013er oder 2012er an der Reihe. Im 28. Jahr hintereinander können die Besucher bei den passionierten Winzern lokale Spezialitäten verkosten, durch die blühenden Weinberge flanieren oder in einigen der erfindungsreichsten Weingüter auch Musik geniessen. Kostenlose Pendelbusse fahren die verschiedenen Winzerdörfer an, um Verkehrsprobleme zu vermeiden. Eine Liste der teilnehmenden Weingüter ist auf der folgenden Website verfügbar: www.geneveterroir.ch



Philippe Lehmann (links), Chef des «Café Fontaine», wird die Vorspeisen der Feinschmeckerrallye vorbereiten. Thomas Läser zeichnet für die Hauptspeise verantwortlich.

RINDERZUCHT DELUXE

Der Erfolg der Feinschmeckerrallye «Rallye Gourmand» ist den Terroir-Produkten zu verdanken. Eine Begegnung mit Thomas Läser, Züchter von Limousin-Rindern.

Die Begegnung findet im «Café Fontaine» in Soral statt. In diesem beliebten Bistro treffen wir den 27 Jahre alten Landwirt Thomas Läser. Er arbeitet seit nunmehr zwei Jahren mit seinem Vater Denis auf dem Hof, den die Familie seit fast einem Jahrhundert bewirtschaftet. Die 90 Hektar dieses

Mischbetriebs setzen sich aus 50 Hektar Ackerkulturen, etwas weniger als fünf Hektar Weinbergen - die Domaine de l'Abbaye, die von Martial, Thomas' Bruder, geführt wird - und 35 Hektar Weideland zusammen, auf dem Limousin-Rinder gehalten werden. «Das ist eine Rasse, die von den Schweizer Kunden gerne

gekauft wird. Mein Vater hat in seiner Jugend mit der Zucht begonnen», sagt Thomas und erklärt, dass die Herde rund 200 Tiere umfasst. Um eine optimale Fleischqualität anbieten zu können, hat sich Familie Läser für eine traditionelle Zucht entschieden. «Unsere Tiere werden ausschliesslich auf dem Hof aufgezogen,

und das gesamte Futter - Gras, Getreide, Stroh - stammt ebenfalls von unserem Hof», erklärt der junge Landwirt. Und: «Wir arbeiten mit Mutterkühen, das bedeutet, dass die Kälber zehn bis zwölf Monate bei ihrer Mutter bleiben, bevor sie entwöhnt werden.» Natürlich sind die Tiere nicht eingesperrt. Sie verbringen einen Grossteil des Jahres auf den Weiden der Genfer Landschaft und haben während der schönen Jahreszeit sogar Recht auf Urlaub. Von Mai bis September grasen sie auf den Hochweiden von Corbeyrier im waadtländischen Chablais. Ausserdem, so kann man auf der Website des Betriebs lesen, werden alle Tiere auf natürliche Weise, also ohne künstliche Besamung, gezeugt.

Diese Sorgfalt bei der Zucht zahlt sich aus. Das hochwertige Fleisch wird unter den Labels «GRTA» und «Natura beef» (bei Coop) vertrieben. Der Hof, der eine Umstellung auf biologischen Anbau in Betracht zieht, würde auch gerne den Direktverkauf intensivieren. Die rund zehn Kilo schweren Beutel mit Limousin-Rindfleisch, die auf dem Hof verkauft werden, erfreuen sich bereits jetzt grosser Beliebtheit. «Durch den Brunch am 1. August konnten wir eine treue Kundschaft aufbauen, aber ich nehme auch sehr gerne an Events wie der Feinschmeckerrallye teil, da wir dort unser Können einer breiten Öffentlichkeit präsentieren können», erklärt Thomas Läser und schwärmt anschliessend vom neuesten Produkt der Domaine de l'Abbaye: Puffweizen mit Honig.

Der Parcours 2015

Start und Ziel liegen im Dorf Soral. Es ist mit dem Bus zu erreichen und stellt den Teilnehmern einen grossen Parkplatz zur Verfügung. Die Strecke von acht Kilometern in sechs Etappen beginnt mit zwei «Vorspeisenposten», die von Philippe Lehmann, dem Küchenchef des «Café Fontaine» in Soral, zubereitet werden. Zum Hauptgericht, das auf der Domaine des Lolliets gereicht wird, wird wieder der Spieß herausgeholt. Anstatt des Wildschweins kommt ein von Familie Läser gezüchtetes Limousin-Rind auf den Teller. Danach können sich die Wanderer an veredelten Kuhmilch- oder Ziegenkäsen von Georgette Gribi und den Spezialitäten der Laiteries réunies gütlich tun. Der letzte Posten gebührt wie immer dem Dessert. Die teilnehmenden Winzer bieten Weine passend zu den verschiedenen Gerichten der Rallye an. www.geneveterroir.ch



Praktische Hinweise

Datum: 15. August 2015

Ort: Start und Ziel im Zentrum des Dorfes Soral

Strecke: 8,1 Kilometer

Dauer: circa 6 Stunden

Preis: 80 Franken

einschliesslich Glas und Erinnerungsgeschenk
Anmeldung: obligatorisch (limitierte Anzahl von Plätzen) auf www.geneveterroir.ch



GENF BESUCHT DIE SCHWEIZ



Die Genfer Winzer beteiligen sich an der Wanderausstellung
«Genf besucht die Schweiz».

Vom 18. April bis 26. Juni macht in 42 Städten eine Wanderausstellung halt, mit der Genf seine Verbundenheit mit der Schweiz und seinen Dank für 200 Jahre glückliche Gemeinschaft zum Ausdruck bringt.

Im Rahmen der Zweihundertjahrfeier des Beitritts Genfs zur Eidgenossenschaft stellte die Fondation pour Genève ein ehrgeiziges Projekt auf die Beine: «Genf besucht die Schweiz». Drei Monate lang fährt ein Bus durch alle 26 Schweizer Kantone und macht in allen Hauptorten sowie in 16 weiteren Städten halt. Auch drei internationale Etappen in Liechtenstein und Frankreich stehen auf dem Programm dieser Tour de Suisse. Das für diesen Anlass kreierte Fahrzeug wurde vom Zeichner Zep gestaltet. Der Schöpfer der Comicfigur Titeuf zeichnete auf einer Seite des Busses Herrn Genf bei seiner Liebeserklärung an Frau Helvetia und auf der anderen Seite die Sprösslinge, die aus dieser glücklichen 200-jährigen Ehe hervorgingen.

Im Bus informiert eine sehr praktisch und ansprechend konzipierte Ausstellung darüber, wie Genf die Schweiz mit seinem internationalen Flair bereicherte. Der Besucher verfolgt den Tagesablauf einer Person und erfährt dabei, wie sich die in den internationalen Organisationen getroffenen Entscheidungen, etwa zur Friedensförderung oder zu den internationalen Normen, auf das Leben der Menschen überall auf der Welt auswirken. Dazu gibt es noch zwei Ausstellungen ausserhalb des Busses. Eine zeichnet die gemeinsame Geschichte Genfs und des jeweils besuchten Kantons nach und geht auf die Beziehungen zwischen der Republik und der Eidgenossenschaft im Verlauf dieser 200 Jahre ein. Die andere richtet den Fokus auf die Besonderheiten von Genf und die Bedeutung der Uhrmacherei, des Finanzsektors, der Landwirtschaft, des CERN und des IKRK für den Kanton und das ganze Land. Abgerundet wird das Ganze durch Stände, an denen man regionale Produkte – darunter natürlich auch Genfer Weine – kosten kann, und Spiele für Kinder.

Von Liestal bis Delémont, von Schaffhausen bis Bellinzona soll der Bus Verbundenheit und Dank zum Ausdruck bringen. Wie schon bei der Präsentation des Projekts betont: «Genf liebt die Schweiz und ist stolz, zur Eidgenossenschaft zu gehören. Genf trifft die Schweiz, um DANKE zu sagen.» Ferner ist jede Etappe auch Anlass zu einer Begegnung der politischen Verantwortungsträger mit ihren jeweiligen Amtskollegen vor Ort und einer gemeinsamen Pressekonferenz. An jedem Halt fungieren Schulklassen, ehemalige Politiker und bekannte Persönlichkeiten als Botschafter der Republik und des Kantons Genf. Für Weinerzeuger bietet diese Tour de Suisse die einmalige Gelegenheit, Qualität und Vielfalt des Weingebiets ihres Kantons vorzustellen. Hierzu wird auch das Sonderheft, das Sie in Händen halten, an die Besucher verteilt. Ausserdem wurden die Termine der verschiedenen Etappen so gelegt, dass sie auf ein Folklorefest oder sonstiges besonderes Ereignis in der Gastregion fallen. So etwa die Tage der offenen Weinkeller im Wallis: Dort hält der Bus am Freitag, den 15. Mai, in Sitten, genauer gesagt im Jardin des Vins, wo dieses Jahr passenderweise das Genfer Weingebiet Ehrengast ist.

Gespräch mit Ivan Pictet

Ivan Pictet, Präsident der Fondation pour Genève und Initiator des Projekts, begrüsst die Werbung für regionale Erzeugnisse aus Genf.

Welchen Platz nehmen die regionalen Erzeugnisse im Bus ein?

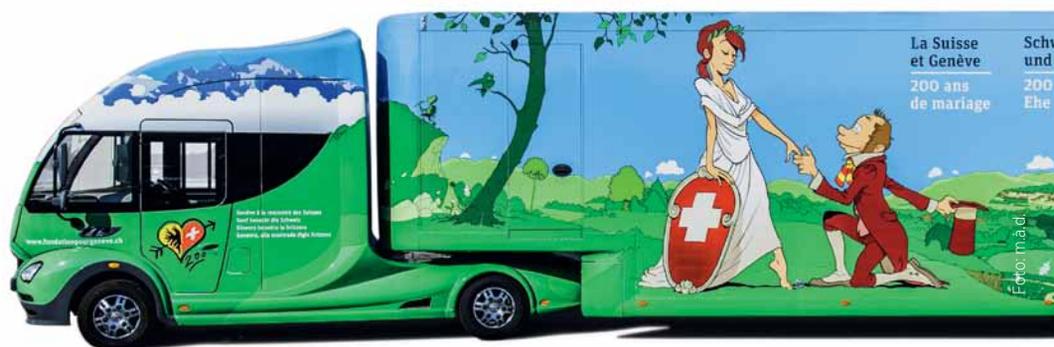
Ziel des Projekts ist es, den Schweizern zu zeigen, was Genf der Schweiz bringt, denn allzu oft kommt ihnen nur die «Genferei» in den Sinn. Nur wenige wissen zum Beispiel, dass 40 Prozent des Genfer Gebiets Agrarland sind, das drittgrösste Weinbaugebiet der Schweiz im Kanton Genf liegt und Satigny die grösste Weinbaugemeinde der Schweiz ist.

Wie gestaltet sich die Zusammenarbeit mit den Winzern?

Das Weinfach zeigte sich sofort sehr interessiert. Und sehr grosszügig, denn für diese Tournee wurden 3000 Flaschen Genfer Wein zur Verfügung gestellt.

Welche persönliche Beziehung haben Sie zum Genfer Wein?

Ich wohne im Weinort Anières, wo es vier äusserst talentierte Winzer gibt. Ich bin zwar kein Spezialist, doch ich weiss, dass die Genfer Winzer Topqualität produzieren, und ich trinke am liebsten Weine aus meinem Kanton.



Domaine des Balisiers

«1982 gehörten Jean-Daniel Schlaepfer und mein Vater Gérard Pillon zu den Pionieren der biologischen Landwirtschaft. Sie galten allerdings auch als die Enfants terribles des Genfer Weinbaus. Die damals von ihnen eingeschlagenen Wege wurden heftig debattiert», erinnert sich Christophe Pillon, der Les Balisiers 2014 übernahm. Dieses 24 Hektar grosse Weingut, das rund 150 000 Flaschen pro Jahr verkauft, hat sich 2012 für den biologisch-dynamischen Anbau entschieden. Nach Abschluss der dreijährigen Umstellungszeit darf der Comte de Penay jetzt das Demeter-Logo tragen. «Dank der Arbeit meiner Vorgänger hat das Weingut bereits grosse Erfahrung im biologischen Anbau. Dazu hat auch der Aufbau eines Weinguts in der Provence beigetragen. In der Schweiz wie auch in Frankreich haben wir festgestellt, dass ein grösserer Respekt vor der Natur auch zu einer höheren Qualität der Weine führt», erklärt der junge Winzer und fügt hinzu, dass die positiven Auswirkungen nicht nur bei den Weinen spürbar sind, denen er mehr Würze, Tiefe und Mineralität zuspricht. «Diese Anbaumethode garantiert beispielsweise eine bessere Versorgung der Böden mit Sauerstoff und damit eine effizientere Aufnahme des Regenwassers.»

www.balisiers.ch

Cave de Genève

Die Cave de Genève ist ein symbolträchtiges Unternehmen, das circa ein Drittel des kantonalen Leseguts verarbeitet. Zwei Winzer unter den Hunderten, die der Weinkellerei ihre Trauben anvertrauen, bewirtschaften ihre Böden unter der Aufsicht von Bio Suisse nach dem Lastenheft der Biologischen Landwirtschaft. «Seit drei Jahren stellen wir einen weissen und einen Rosé-Wein nach biologischen Prinzipien her», erklärt der leitende Önologe Florian Barthassat und fügt an: «Es gibt eine gute Nachfrage seitens der Schweizer Kunden. Davon zeugt der Verkauf von 60 000 Flaschen pro Jahr über unseren Partner Coop. Da die biologische Landwirtschaft zusätzliche Arbeitskosten verursacht, werten wir gleichzeitig die Arbeit unserer Zulieferer auf.» Bei der eigentlichen Weinbereitung gibt es nach Angaben des Önologen ganz klare Bedingungen. «Das Lastenheft von Bio Suisse fordert eine komplette Rückverfolgbarkeit des gesamten Weinbereitungsprozesses. Auf keinen Fall dürfen Trauben, Most oder biologischer Wein in Kontakt mit ihren Pendanten aus der konventionellen Landwirtschaft kommen. Ausserdem müssen alle Produkte, die wir während der Gärung und des Ausbaus verwenden, ebenso wie die Hefen und die Schönungsmittel komplett biologisch zertifiziert sein.»

www.cavedegeneve.ch

BIOLOGISCHE DYNAMIK

Vereint im botanischen Garten von Genf: Vier Bio-Winzer erklären, warum sie sich für einen biologischen oder biologisch-dynamischen Weinbau entschieden haben und warum sie daran festhalten.



Musketiere des biologischen Weinbaus in Genf: Christophe Pillon, Domaine des Balisiers, Bertrand Favre, Domaine de Miolan, Florian Barthassat, Cave de Genève, und Willy Cretegnny, Domaine de la Devinière (von links nach rechts).



Domaine de Miolan

Auf der Domaine de Miolan, die seit dem Mittelalter von derselben Familie bewirtschaftet wird, wird von jeher Mischkultur betrieben. Das bedeutet, dass auf den 60 zwischen Choulex und Vandœuvres aufgeteilten Hektaren die Weinberge fröhlich neben Getreide oder Gemüse gedeihen. Bertrand Favre, der das Gut 1997 übernahm, liess seine Reben 2007 mit dem «Bio Suisse»-Label zertifizieren. «Im Weinbau praktiziere ich sogar den biologisch-dynamischen Anbau, wenn auch ohne Zertifizierung», erklärt der Winzer, der sich aber um ein sehr wenig diskutiertes Problem sorgt: die ausgelaugten Böden. «Die Herausforderung der Zukunft ist enorm: Seit den 1950er Jahren beutet die intensive Landwirtschaft die Böden aus wie die Industrie die Minen. Das geht zu Lasten der Ressourcen - in diesem Fall der organischen Stoffe -, die ein Wachstum erst möglich machen. Der intensiven Landwirtschaft der Moderne ist es zwar gelungen, Lebensmittelsicherheit herzustellen, allerdings verlieren die Produkte geschmacklich und bei den Nährwerten zunehmend an Qualität.»

www.domainedemiolan.ch

Domaine de la Devinière

Willy Cretegnny, berühmt für seine Weinbaupolitik und berüchtigt für seine unverblühten Worte, lässt wenige Menschen gleichgültig. Dieser Vorreiter des biologischen Weinbaus gründete 1990 La Devinière. Nach einigen Jahren des Weinbaus à façon kaufte er 1994 seine eigenen Reben. «Ich habe mich von Anfang an für den biologischen Weinbau entschieden, da ich der Natur etwas Gutes tun wollte», erklärt der Winzer, der sich gut an die ersten schweren Jahre erinnert. «Wenn ich damals ein Problem hatte, anrief und um Rat fragte, erhielt ich die Antwort: «Machen Sie es halt wie die anderen.» Heute gibt es eine andere Mentalität, und die Biowinzer geniessen wesentlich mehr Rückhalt.» Ein Vierteljahrhundert nach seiner Gründung ist das Weingut auf 13,5 Hektar angewachsen. Fast die gesamte Lese wird in Flaschen verkauft, auch durch den Verkauf auf Märkten. «Als ich anfang wollte ich meinen Wein auf den Genfer Märkten verkaufen. Die Behörden leisteten damals erbitterten Widerstand. Der Bundesgerichtshof hat das dann entschieden. Zu meinen Gunsten! Noch verkaufe ich meinen Wein auf drei Märkten.»

www.la-deviniere.ch

Bio Suisse und Demeter

Weitere Informationen über Herausforderungen und Auflagen des biologischen und biologisch-dynamischen Weinbaus finden Sie auf:
www.bio-suisse.ch und www.demeter.ch



Den Genfer Winzern ist es gelungen, sich durch eine zusammenhängende Neubepflanzung und durch ein gutes Ertragsmanagement den Herausforderungen des heutigen Weinbaus zu stellen. Gleichzeitig beherrschen die Önologen moderne Techniken wie den Ausbau im Fass oder in Amphoren perfekt.



VINUM-Wineguide

DIE 100 GESICHTER DES GENFER WEINS

Wie bereits im Leitartikel erwähnt, will VINUM seinen Lesern einen ausführlichen Überblick über die Genfer Weine bieten. Im Rahmen dieses einzigartigen Projekts haben wir jeden Erzeuger gebeten, seinen Lieblingswein vorzustellen. Am Ende sind 99 Flaschen – das bedeutet, alle bis auf ein paar wenige der im Kanton gelisteten Kellereien haben teilgenommen – in den Büros der Förderstiftung Opage eingegangen. Die Auswahl dieser Lieblingsweine war in Bezug auf die Art des Weins, auf Farbe, Stil, Vinifikation oder Jahrgang völlig frei. War ein Winzer der Ansicht, dass ein Chasselas aus dem Jahr 1990, ein Garanoir-Rosé oder ein roter Süsswein auf Dunkelfelder-Basis den Höhepunkt seines Schaffens darstellte, durfte er ihn zur Degustation anmelden.

Im Guide finden Sie die 99 Gesichter, die die Erzeuger ihren Weinbergen verleihen wollen. Mit diesem Artikel fügen wir das hundertste Gesicht hinzu. Ein globaler Überblick, der dieses Panorama der drittgrössten Weinregion der Schweiz abrundet.

Das Bundesamt für Landwirtschaft veröffentlicht auf seiner Website alle Weinbaustatistiken seit 1994. Die letzten Daten von 2013 attestieren dem Genfer Weingebiet eine Fläche von 1434 Hektar. Diese Zahl schliesst auch die 146 Hektar im Grenzgebiet ein. Ein Blick auf die Zahlen zeigt, dass sich das Weingebiet in 20 Jahren um etwa 90 Hektar vergrössert hat. Damals lagen Chasselas (511 ha) und Gamay (516 ha) weit vor dem Pinot Noir (113 ha) und den Spezialitäten, die sich wie folgt verteilten: Riesling x Sylvaner (57 ha), Chardon-

nay (52 ha), Pinot Blanc (20 ha), Aligoté (16 ha), Pinot Gris und Gamaret (jeweils 11 ha).

Heute haben sich die Verhältnisse im Weinbaugebiet von Genf grundlegend geändert. Chasselas (329 ha) und Gamay (371 ha) haben bis zu ein Viertel ihrer Flächen verloren. Riesling x Sylvaner wurde durch drei geteilt. Für die anderen Rebsorten war die Neubepflanzung profitabel. Der Pinot Noir (150 ha) hat sich auf fast 40 zusätzlichen Hektar angesiedelt. Der Chardonnay (100 ha) hat sich fast verdoppelt und der Gamaret (120 ha) gar verzehnfacht. Nicht zu vergessen die Rebsorten, die früher kaum genannt wurden, wie Sauvignon Blanc, Viognier, Merlot, Garanoir oder Cabernet. Sie haben sich zu den symbolträchtigsten Spezialitäten des Genfer Weingebiets im 21. Jahrhundert entwickelt.

RECHTES UFER

ESSERTINES DARDAGNY ①



Domaine de Chafalet
Guy und Mathurin Ramu
Le Fin Bec 2013

Einer der seltenen Malbecs des Schweizer Weinbaugebiets, mit einer tiefgranatroten Farbe, einer Nase von Himbeeren, Roten Johannisbeeren und Erdbeeren sowie einem fülligen und warmen Gaumen mit geschmeidigen Gerbstoffen. Kerniger Abgang.

www.domainedechafalet.ch



Domaine des Esserts
Raymond und Réjane Ramu
Aligoté 2013

Dieser lebhafteste, frische und intensive Wein zeichnet sich durch seine blassgelbe Robe, eine delikate Nase mit Blumennoten und den reintonigen ersten Eindruck aus. Am Gaumen angenehme Aromen von weissen Früchten, endet präzise.

www.domainedesserts.ch

DARDAGNY ②

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



Domaine de la Planta
Bernard Bosseau
Azimut Brut 2011

Dieser Brut-Jahrgangsw Wein zeichnet sich durch eine glänzende Robe, eine Nase mit leichten Noten von weissen Früchten und Blumen sowie einen strukturierten und harmonischen Gaumen aus, der durch elegante Bläschen getragen wird.

www.domainedelaplanta.ch



Domaine Dugerdil
Sophie Dugerdil
Dangereusement Vôtre 2013

In dieser knackigen Assemblage treffen Gamay, Syrah und Marselan aufeinander, alle im Fass ausgebaut. Die Robe ist von einem schönen, glänzenden Granatrot, in der Nase mischen sich Waldbeeren und sanfte Gewürze, der gut entwickelte Gaumen zeigt sich strukturiert, elegant und intensiv.

www.domaine-dugerdil.ch



Stéphane Gros
Nectar Assemblage Topaze 2011

Diese von den Schülern der Hotelfachschule von Genf produzierte Cuvée besticht durch eine goldene Robe, eine Nase, in der Noten von Muskat, gelben Früchten und Knospen von Schwarzen Johannisbeeren aufeinandertreffen, sowie einen weinigen, seidigen und nachhaltigen Gaumen.

www.stephane-gros.ch



Domaine Les Hutins
Emilienne Hutin-Zumbach
La Briva Vieilles Vignes 2013

Dieser seidige und kräftige Gamay zeichnet sich durch seine violette Robe, seine Nase mit schwarzen Kirschen und Gewürzen und seinen sehr leckeren, delikaten Gaumen mit komplexem Abgang aus.

www.domainesleshutins.ch



Domaine des Faunes
Frédéric und Ludovic Mistral
Scheurebe 2013

Schöne Robe mit goldenen Reflexen, Nase von Passionsfrüchten, Ananas und Melone, fülliger und weiniger Gaumen und ein Abgang auf exotischen Früchten sind die Merkmale dieser leckeren Spezialität.

www.les-faunes.ch



Domaine du Centaure
Claude Ramu
Pinot Noir Centaure 2013

Dieser in Eichenholz ausgebaute subtile Pinot verzaubert durch seine tief Rubinrote Robe, die fruchtige Nase, den eleganten, ziselierten Gaumen mit verschmolzenen Gerbstoffen, der seine Struktur durch einen perfekt beherrschten Ausbau erhält.

www.domaine-du-centaure.ch



Clos des Pins
Marc Ramu
Pinot Noir 2013

Die Robe zeigt kräftige rubinrote Reflexe, eine delikate Nase, die sich durch ihre expressiven Aromen roter Früchte auszeichnet, und einen sehr nuancierten Gaumen, der durch subtile Gerbstoffe und schillernde Aromen begeistert.

Tel. +41 (0)22 754 14 57



Domaine des Rothis
Jean-Pierre Röthlisberger
La Rose Noire 2012

Dieser im Fass ausgebaute Pinot zeigt eine kräftige rubinrote Robe, eine Nase mit delikaten Frucht- und Blumennoten, einen ausgewogenen, angenehmen Gaumen mit eleganten Aromen und einem kernigen Abgang.

www.domaine-des-rothis.ch



Les Secrets du Soleil
Philippe und Christine Vocat
Sauvignon Blanc 2013

Die Farbe strahlt, die Nase ist präzise, typisch und ausdrucksstark. Kerniger Gaumen, geradliniger Abgang mit kräftigen Noten von exotischen Früchten.

Tel. +41 (0)22 754 13 84



Domaine de la Donzelle
Bernard Vuagnat-Mermier
Aligoté 2012

Goldgelbe Farbe, Nase von Mirabellen, Weinbergpfirsich und Feuerstein sowie ein fülliger, fleischiger Gaumen, getragen von einer strukturgebenden Säure, charakterisieren diesen Gastronomiewein mit starker Persönlichkeit.
www.closdeladonzelle.ch

RUSSIN 3



Domaine des Molards
Michel und Fabian Desbaillets
Réserve du Domaine 2013

Dritter beim Grossen Preis des Schweizer Weins 2014 und einziger «parkerisierter» Genfer Chasselas. Dieser füllige und expressive Wein besticht durch Aromen von Zitrusfrüchten in der Nase und am Gaumen. Schöne Ausgewogenheit zwischen Rasse, Volumen und Nachhaltigkeit.
www.molards.ch



Cave des Baillets
Jean Mallet
Merlot 2012

Kräftige granatrote Robe, Nase von Brombeeren, Backpflaumen und schwarzen Kirschen, üppiger fruchtiger Gaumen mit noch festen Tanninen kennzeichnen einen kraftvollen Rotwein, der über ein grosses Lagerpotenzial verfügt.
Tel. +41 (0)22 754 14 97



Didier und Nadia Penet
La Maissonnette 2011

Dieser Cabernet Franc mit seiner glänzenden Robe besticht durch seine komplexe Nase von schwarzen Früchten, rauchige Rösttöne und Unterholz sowie den ausgewogenen Gaumen, der Frische, Frucht und Struktur vereint.
Tel. +41 (0)22 754 17 21

PEISSY 4



Domaine des Charmes
Bernard, Anne und Olivier Conne
Sauvignon Blanc 2013

Diese attraktive Spezialität überzeugt durch ihre glänzende Robe, die intensive Nase mit leichten Aromen von Südfrüchten, Feuerstein und Eibe sowie den leckeren und fülligen Gaumen, an dem Passionsfrüchte und Ananas dominieren.
www.domainedescharmes.ch



Domaine des Trois Étoiles
Jean-Charles Crousaz
Amprô 2012

Diese Assemblage von Gamaret und Garanoir, ein Jahr in amerikanischer Eiche ausgebaut, zeichnet sich durch Kraft und üppige Aromen von sehr reifen schwarzen Früchten sowie rauchige Röstnoten aus. Ein sonnenverwöhnter, generöser Cru.
www.trois-etoiles.ch



Cave Les Crétets
Sophie und Philippe Plan
La Mécanique du Temps 2013

Eine schöne, glänzende purpurne Robe, die prächtige Nase von reifen roten Früchten und milden Gewürzen mit einer kleinen balsamischen Note künden von einer leckeren Assemblage mit einem seidigen Gaumen und einem delikater würzigen Abgang.
www.lescretets.ch



Domaine Les Perrières
Bernard Rochaix
Pichollette de Genève Blanc 2013

La Pichollette ist eine Assemblage mit goldener Robe, die durch ihre fruchtige Nase, den reintonigen ersten Eindruck, den fleischigen, fülligen Gaumen und den generösen Abgang überzeugt. Sie wird in kleinen 28-cl-Flakons verkauft.
www.lesperrieres.ch



Domaine Grand'Cour
Jean-Pierre Pellegrin
Pinot Noir P 2011

Glänzende rubinrote Robe. Komplexe Nase, in der Kirsche, Oregano, Kardamom und Himbeeren aufeinandertreffen. Ein frischer erster Eindruck und ein nachhaltiger Abgang bilden den Rahmen für einen ebenso eleganten wie strukturierten Pinot, der mit grösster Sorgfalt in Holz ausgebaut wurde.
Tel. +41 (0)22 753 15 00



Domaine des Bossons
Eric und Laure Leyvraz
Pinot Noir Le Vieux Clocher 2013

Dieser elegante Pinot besticht durch seine rubinrote Robe, seine subtile Nase von Waldbeeren und einen fein ausgearbeiteten Gaumen, der frisch und fruchtig beginnt und in einem komplexen Abgang mit milden Gewürznoten endet.
www.domaine-des-bossons.com

CHOULLY 5



Clos du Château
Lionel und Nathalie Dugerdil
Cabernet Sauvignon 2012

Dunkle Robe, Nase mit Gewürzen und schwarzen Früchten, fülliger, strukturierter und warmer Gaumen, imposante Tannine und kraftvoller Abgang: Das sind die Merkmale dieses lagerfähigen Rotweins.
www.closduchateau.ch



Domaine des Abeilles d'Or
René und Laurent Desbaillets
Douce Noire 2012

Dunkle Robe. Die Nase mischt schwarze Kirschen, Holunderbeeren und Gewürznoten. Der Gaumen mit seiner spürbaren Gerbsäure verbindet Frucht und Eleganz.
www.abeillesdor.ch



Domaine de la Clé de Sol
Daniel Sulliger
Quatuor 2011

Diese Assemblage mit rötlich-violetter Robe zeichnet sich durch eine Nase von schwarzen Früchten, Veilchen und Gewürznelken aus. Auf seinem Höhepunkt verzaubert dieser Rotwein durch die Geschmeidigkeit seiner Tannine, die Ausgewogenheit am Gaumen und seinen frischen Abgang.

www.cledesol.ch

MEYRIN 7



Paul-Henri Soler
soûl stratus 2014

Dieser ohne Schwefel vinifizierte Vin de Pays Suisse zeigt eine schöne rötlich-violette Robe, eine Nase von frischen Früchten wie Himbeeren, Kirschen und Erdbeeren, einen leicht perlenden ersten Eindruck und einen kernigen Gaumen, der in einem nachhaltigen, fruchtigen Abgang endet.

Tel. +41 (0)79 746 24 61

SATIGNY 8



Les Gondettes
Françoise Berguer
Mondeuse 2012

Dieser kraftvolle und rassige Mondeuse zeigt eine opake Robe, eine Nase von schwarzen Früchten und Unterholz sowie einen konzentrierten Gaumen, der von einer geradlinigen Lebhaftigkeit unterstützt wird.

www.lesgondettes.ch



Domaine de la Comtesse Eldegarde
Nicolas Bonnet
Cabernet Franc 2009

Eine kräftige Robe, eine üppige und komplexe Nase und ein intensiver Gaumen, an dem

schwarze Früchte und reife Gerbstoffe von einem präzisen Ausbau begleitet werden. Ein Rotwein mit Charakter, mit einem aussergewöhnlich nachhaltigen Abgang.

Tel. +41 (0)22 753 06 65



Domaine du Paradis
Roger Burgdorfer
Le Pont des Soupirs

Diese kraftvolle Assemblage überzeugt durch ihre rötlich-violette Robe und die expressive Nase, in der sich Holzaromen harmonisch mit schwarzen Früchten mischen. Der Gaumen ist gut strukturiert, kraftvoll und nachhaltig und kann von einigen Jahren Lagerung nur profitieren.

www.domaine-du-paradis.ch



Domaine de la Devinière
Willy Cretegy
Sauvignon Blanc 2013

Diesem aromatischen Weisswein, Goldmedaillengewinner bei der Sélection des vins de Genève, gelingt die Verbindung zwischen Intensität und Eleganz. Die Aromen von Zitrusfrüchten, Litschis und exotischen Früchten verleihen ihm ein leckeres und warmes Profil.

www.la-deviniere.ch



Château des Bois
Matthias Jäger
Les Bois des Chiens 2012

Intensive Noten von Gewürznelken, weissem Pfeffer und Kardamom sowie ein Hauch Eukalyptus künden einen robusten und imposanten Rotwein an, der präzise vinifiziert wurde und noch zwei bis drei Jahre benötigt, um sein ganzes (grosses) Potenzial zu zeigen.

www.chateaudesbois.ch



Domaine de la Roselle
Kathy und Jacques Meinen
Gamaret 2010

Dieser schillernde Rotwein, der aktuell seinen Höhepunkt erreicht, zeichnet sich durch eine kräftige Robe, eine expressive Nase von schwarzen Früchten, Kardamom, weissem Pfeffer,

Oregano und einem Hauch Leder sowie einen kräftigen, aber ausgewogenen Gaumen aus.

www.domainesterroirs.com

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



Le Grand Clos
Jean-Michel Novelle
Empreinte Solera

Eine bemerkenswerte Ausgewogenheit zwischen einem subtilen Likör und einer intensiven Frische, ein komplexes Bouquet von Mandarine, grünem Tee und altem Malt, eine elegante und rassige Struktur sowie ein unendlich langer Abgang definieren diese aussergewöhnliche Cuvée.

Tel. +41 (0)22 753 12 30



Les Vallières
André und Louis Serex
Merlot Réserve Comte Arybert 2011

Dieser 18 Monate im Eichenfass ausgebaute robuste Merlot beeindruckt durch seine Nase, in der sich Backpflaumen, schwarze Kirschen, Brombeeren, Gewürznelken und Kardamom mischen. Ein fülliger erster Eindruck mit imposanten Gerbstoffen und ein nachhaltiger Abgang kennzeichnen einen generösen Gaumen.

www.lesvallieres.ch

BOURDIGNY 9



Domaine de Champvigny
Raymond Meister
Merlot 2011

Dieser in Eichenholz ausgebaute explosive Rotwein verzaubert durch seine kräftige, fast opake Robe, die intensive Nase von Waldbeeren und schwarzen Kirschen sowie den fülligen und warmen Gaumen, der seine Struktur durch einen perfekt beherrschten Ausbau erhält.

www.champvigny.ch



Domaine des Alouettes
Florian und Jean-Daniel Ramu
Duo Passion 2013

Diese voluminöse und expressive Mischung aus Kerner und Pinot Gris zeichnet sich durch eine funkelnde Robe mit goldenen Reflexen sowie eine Nase exotischer Früchte aus.
www.domaine-des-alouettes.ch

PENEY 10



Les Balisiers
Christophe Pillon
Chardonnay 2011

Dieser ausdrucksstarke Weisswein, der ein Jahr in Amphoren ausgebaut wurde, zeigt eine kraftvolle Nase mit Früchten, zum Beispiel Golden Delicious und Weinbergpflirsich, und einen weinigen, strukturierten Gaumen.
www.balisiers.ch



Domaine des Pendus
Christian Sossauer
Sauvignon 2013

Funkelndes Strohgelb. In der Nase Duft nach schwarzer Johannisbeere und Grapefruit. Am Gaumen frisch und strukturiert, mit einem lebhaften und langen Abgang.
www.domaine-des-pendus.ch

BELLEVUE 11



Domaine de Colovrex
Famille Girardet
Bison Blanc 2011

Diese Assemblage von Merlot und Gamaret ist auf ihrem Höhepunkt und zeigt eine dunkle Robe, eine generöse Nase mit Gewürzen, schwarzen Früchten und Noten von Unterholz sowie einen konzentrierten Gaumen.
Tel. +41 (0)79 637 93 25

COLLEX-BOSSY 13



Domaine Girod Frères
Sylvain Girod
La Fée Noire 2012

Diese Assemblage aus vier Rebsorten wurde in Holz ausgebaut und verfügt über eine expressive Nase, in der sich Lakritz, Backpflaumen und Kräuter mischen, sowie einen fülligen und generösen Gaumen mit würzigem Abgang.
Tel. +41 (0)22 774 16 97



Jacquat Frères
Chasselas 2013

Dieser elegante und fruchtige Chasselas zeichnet sich durch eine blassgelbe Robe mit glänzenden Reflexen, eine Nase mit Blüten und Trauben sowie einen kernigen, frischen Gaumen mit Aromen weisser Früchte aus.
Tel. +41 (0)22 774 11 10



Château de Collex
Frédéric Probst
Le Chevalier Noir 2011

Diese in Holz ausgebaute Assemblage zeigt eine purpurfarbene Robe, eine Nase mit reifen Früchten und Röstaromen sowie einen Gaumen, der Frische, Konzentration, Ausgewogenheit und nachhaltigen Abgang verbindet.
www.domaineduchateau.ch



La Vigne à Bossy
Lalage und Jean-Albert Schmid-Cairns
Chasselas 2013

Diese als Premier Cru klassifizierte Réserve du Domaine zeigt eine glänzende Robe, eine delikate Nase von Birnen, Pfirsichen und Lindenzblüten sowie einen ausgewogenen Gaumen mit fruchtigem Abgang.
Tel. +41 (0)22 774 12 30

CÉLIGNY 14



Le Clos de Céligny
Herbert Schütz & Rudolf Moser
Merlot 2012

Dieser Merlot überzeugt durch eine üppige Nase von Brombeeren und Backpflaumen, einen mächtigen, geschmeidigen Gaumen mit reifen Aromen und einen intensiven, fruchtigen Abgang.
www.clos-de-celigny.ch



Les Vins du Crieur Public et de la Sorcière
Pierre Mandry
Réserve Michel Pont

Dieser traditionell hergestellte Blanc de Blancs Brut zeigt eine goldene Robe, eine kräftige Nase von Brioche und einen komplexen Gaumen, getragen von feinen Bläschen. Ein mit grosser Präzision vinifizierter rassiger Schaumwein.
Tel. +41 (0)79 636 66 22

ZWISCHEN ARVE UND RHONE

AVUSY 15



Domaine de Champlong
André Lauper
Muscat 2013

Nase mit deutlichen Muscat-Noten. Der fruchtige Gaumen endet in einem schillernden Abgang, in dem frische Trauben dominieren.
Tel. +41 (0)22 756 27 89

AVULLY 16



Domaine de la Printanière
Céline und Laurent Dugerdil
Sauvignon Blanc 2013

Schöne helle, glänzende Robe. Nase von exotischen Früchten mit leicht mineralischen Noten.

Diese harmonische Allianz findet sich im frischen, intensiven Gaumen wieder, der ausserdem durch Volumen überzeugt.

www.laprintaniere.ch



**Domaine du Courtil,
Ernest Scherz
Le Pur Sang 2013**

Schöne, kräftige Robe, Nase von Kirschen, Brombeeren und Holunder, reintoniger erster Eindruck, ausgewogener Gaumen, geschmeidige Gerbstoffe, fruchtiger Abgang.

Tel. +41 (0)22 756 28 74

SORAL 17



**Domaine de la Mermière
Yves Batardon
Altesse Expression 2010**

Helle Robe, kräftige Nase. Man erkennt Aromen von Birne, Melone und frischer Ananas. Der weinige, füllige Gaumen entwickelt eine intensive Frucht, gepaart mit milden Gewürzen. Ein Jahrgang auf seinem Höhepunkt.

www.mermiere.ch



**Cave des Chevalières
Sébastien und Eva Dupraz
Chardonnay, unter Segeln aufgezogen**

Etikett aus der Feder des Juweliers Gilbert Albert, bernsteinfarben, intensive Nase von Whisky mit Nussnoten, fülliger Gaumen und endlos langer Abgang.

www.cave-des-chevalieres.ch



**Domaine Château Rougemont
Paul und Annie Dupraz
Landot**

Als einer der seltenen in Genf noch kultivierten Hybriden zeigt dieser Landot eine helle Robe, eine Nase von Himbeeren mit Rauchnote, einen geschmeidigen und fruchtigen Gaumen und vollmundigen Abgang.

Tel. +41 (0)22 756 42 65



**Domaine du Faubourg
Jean-Claude und Christophe Egger
Cabernet Sauvignon 2012**

Dieser Cabernet mit seiner dunklen Robe zeichnet sich durch eine Nase mit sehr reifen schwarzen Früchten und milden Gewürzen aus. Am Gaumen Konzentration, reife und robuste Gerbstoffe für diesen fülligen und warmen roten Gastronomiewein.

www.dufaubourg.ch



**Domaine des Lolliets
Raphaël Dunand
Cabernet Franc Les Devas 2013**

Kraft, Präzision und Konzentration zeichnen diesen Rotwein mit seiner kräftigen rubinroten Robe, seiner eleganten Nase von roten Früchten und Kräutern und dem intensiven Gaumen mit starkem Abgang aus.

www.lolliets.ch



**Stéphane Dupraz
L'Esprit de Genève 2013**

Diese rassige Assemblage überzeugt mit ihrer kräftigen Robe mit violetten Reflexen, ihrer Nase von Waldbeeren gepaart mit milden Gewürzen und ihrem ausgewogenen Gaumen, der Struktur, Eleganz und Finesse vereint.

vins.sydupraz.ch

ATHENAZ 18



**Domaine des Graves
Kristèle und Nicolas Cadoux
Gamaret Noir Combe 2009**

Nach fünf Jahren Lagerzeit ist dieser Gamaret jetzt auf dem Höhepunkt. Seine komplexe Nase schwankt zwischen schwarzen Früchten, milden Gewürzen, Teenoten und einer Spitze Kaffee. Der Gaumen ist sehr aromatisch und überzeugt durch Ausgewogenheit und Nachhaltigkeit.

www.domainedesgraves.ch

LACONNEX 19



**Domaine Jean Batardon
Gamaret 2013**

Schöne kräftige violette Robe, Nase von Kardamom, Kirsche und Backpflaume, fülliger Gaumen mit seidigen Gerbstoffen: So präsentiert sich dieser strukturierte Gamaret, der im Holzausbau an Finesse und Komplexität gewonnen hat.

Tel. +41 (0)22 756 31 23



**Les Vignes du Pêcher
Patrick David
Nuit d'Espoir 2012**

Glänzende rubinrote Robe. Die Nase braucht ein wenig Sauerstoff, um die expressiven Noten roter Früchte zu entwickeln, die man am frischen und leckeren Gaumen wiederfindet, der sich durch seine Nachhaltigkeit und die Feinheit seiner Gerbstoffe auszeichnet.

www.laconnex-beach.ch/pecher



**Château de Laconnex
Famille Dethurens
Merlot 2012**

Kräftige granatrote Robe, delikate Nase von schwarzen Früchten, fülliger, voluminöser Gaumen, elegante Gerbstoffe und ein leicht würziger Abgang charakterisieren einen kraftvollen Merlot, der über ein Lagerpotenzial von fünf bis acht Jahren verfügt.

www.chateaudelaconnex.ch



**Domaine des Trois-Lacs
Laurent Thévenoz
Schaumwein Rosé**

Die intensive Farbe der Robe und die üppigen Aromen frischer Erdbeeren kündigen einen ebenso fruchtigen wie leckeren Schaumwein an. Dieser Eindruck setzt sich am Gaumen fort, an dem rote Früchte und eine knackige Textur den Ton angeben.

Tel. +41 (0)22 756 20 34

LULLY 20**Domaine des Bonnettes
Dominique Maigre
Savagnin Blanc 2013**

Leichte Gewürznoten dominieren die rassigen Aromen dieses Genfer Päien, der nur noch ein wenig Zeit benötigt, um ein Muster an Ausgewogenheit und Tiefe zu werden.

www.bonnettes.ch

**Domaine des Curiades
Dupraz & Fils
Aligoté 2014**

Lebhafter und geradliniger Weisswein. Glänzende Robe, Nase von weissen Früchten und Rauchnoten, voller Gaumen mit präziser Säure. Konsequenter Abgang.

www.domaine-des-curiades.ch

**Mermoud Vignerons
102 2013**

Dieser Pinot Blanc bietet eine komplexe Nase von weissen Früchten, Rauchnoten und Kräutern. Der weinige, kraftvolle Gaumen besticht durch seine Struktur und Nachhaltigkeit.

www.mermoud-vignerons.ch

**Cave des Oulaines
Nadine und Daniel Tremblet
Diolinoir 2011**

Kräftige Robe. Benötigt ein wenig Sauerstoff, um die expressiven Noten von schwarzen Früchten und Unterholz preiszugeben. Der reife Gaumen endet in einem fülligen, generösen Abgang.

www.cave-des-oulaines.ch

**Vignoble de l'État
Thierry Anet
Pinot Noir 2011**

Kräftige rubinrote Robe, würzige Nase, fülliger Gaumen, Der Ausbau in Eichenfässern verleiht Stabilität und Struktur. Im Abgang würzig.

www.ge.ch/vignoble

SÉZENOVE 21**Cave de Sézenove
Claude und Jacques Bocquet-Thonney
Fruit Défendu 2012**

Assemblage aus Gamaret und Garanoir. Kräftige Farbe, generöse und würzige Nase, voluminöser Gaumen. Eine gelungene Allianz aus Konzentration, Ausgewogenheit und Frucht.

www.cavedesezenove.ch

**Les Grands Buissons
Patrick und Marc Favre
Laudry 2013**

Diese Assemblage aus Merlot, Gamaret und Garanoir zeichnet sich durch eine glänzende granatrote Robe, die Nase von Oregano, schwarzen Früchten und Gewürznelken wie auch durch den geschmeidigen, geradlinigen Gaumen aus, der in einem schönen fruchtigen Abgang endet.

www.grands-buissons.ch

BERNEX 22**Domaine de Beauvent
Bernard Cruz
Syrah 1er Cru Barrique 2012**

Die kräftige Farbe und würzige Nase künden von einem kraftvollen Wein. Schafft die Balance zwischen kontrolliertem Ausbau, reifem Stoff, schlanker Struktur und schillernden Aromen.

www.cave-de-beauvent.ch

**Cave au Petit-Gris
Denis Vionnet
Syrah 2010**

Dieser Syrah auf seinem Höhepunkt zeigt eine funkelnde Robe, eine Nase mit Blumennoten und

Aromen schwarzer Früchte. Diese ausdrucksstarken Noten finden sich auch am ebenso verführerischen wie nachhaltigen Gaumen wieder.

Tel. +41 (0)22 757 10 18

**Christian Guyot
Trois Helvètes 2012**

Diolinoir, Garanoir und Galotta bilden diese Assemblage mit opaker Robe und viel Charakter. Brombeeren, Kirschen und Schwarze Johannisbeeren finden sich in der expressiven Nase und am gut strukturierten Gaumen mit subtiler Ausgewogenheit wieder.

www.vins-guyot.ch

AIRE-LA-VILLE 24**L'Aérien
Jonathan Christin
Tel. +41 (0)79 561 21 67****PLAN-LES-OUATES 25****Distillerie et Cave de Saconnex d'Arve
Daniel Brenner
Feuillu 2013**

Weisse Assemblage aus Gewürztraminer, Riesling x Sylvaner und Chasselas. In der Nase Noten von weissen Früchten und Blüten. Lebendiger und fruchtiger Gaumen. Kerniger Abgang.

www.brennervins.ch

LANDECY 26**Domaine du Grangier
Luc und Olivier Barthassat
Le Grand G 2013**

Dieser süsse Gewürztraminer besticht durch eine sehr schöne Ausgewogenheit zwischen generösem Likör und erfrischender Lebhaftigkeit, mit ausdrucksstarken Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, gelben Früchten und Akazienhonig.

Tel. +41 (0)79 413 55 22

CAROUGE 27**Claude Berthaudin
Le Crêt Barrique 2013**

Assemblage aus Cabernet Franc, Merlot und Gamaret. Konzentrierte Aromen schwarzer Früchte, milde Gewürze sowohl in der Nase wie auch am tiefgründigen und robusten Gaumen.
www.berthaudin.ch

TROINEX 28**La Pierre-aux-Dames
Patricia und Michel Bidaux
La Bosse à Rousseau 2012**

Diese Cuvée ist eine in Holz ausgebaute Assemblage aus Gamaret und Garanoir. Nase von milden Gewürzen, fleischiger Gaumen mit geschmeidigen Tanninen. Abgang fruchtig.
www.maisonforte.ch

VEYRIER 29**Domaine du Petit-Veyrier
Claude & Claudine Rosset
Rives de l'Arve 2013**

Strohgelbe Farbe. Nase von weissen Früchten und frischer Ananas, fülliger und weiniger Gaumen, der reintonig beginnt und mit einem runden Abgang endet. Assemblage aus vier Rebsorten.
Tel. +41 (0)22 784 12 54

ZWISCHEN ARVE UND SEE**COLOGNY 30****Domaine de la Vigne Blanche
Roger und Sarah Meylan
Cognly Réserve de la Commune 2012**

Assemblage aus Merlot und Garanoir. Nase von schwarzen Kirschen und Brombeeren, geschmeidiger Gaumen. Fruchtiger, nachhaltiger Abgang.
www.lavigneblanche.ch

CHOULEX 31**Domaine de Miolan
Bertrand Favre
Chasselas Réserve 2014**

Dieser ungefilterte Wein zeigt eine leichte Trübheit. Frische Nase von weissen Früchten, geradliniger Gaumen. Kristalline Lebhaftigkeit. Ein besonders delikater Cru.
www.domainedemiolan.ch

**Les Coudrays
Pierre Baudet
flirt**

Strohgelb. Nase von gelben Pflaumen, Golden Delicious, Trauben und Mirabellen. Weiniger Gaumen mit fruchtigen Aromen.
www.lescoudrays.ch

**Domaine de Crève Coeur
Familie Jean Rivollet
Dame de Cœur 2012**

Granatrot. Nase von frischen Blumen, roten Früchten und Kräutern, fruchtiger Gaumen, getragen von einer geradlinigen Lebhaftigkeit.
www.creve-coeur.ch

PRESINGE 32**Domaine de l'Abbaye
Familie Läser
Rosé 2013**

Die Nase von roten Früchten künden von einem impulsiven Rosé mit einem fruchtigen Eindruck und einem geradlinigen Abgang, in dem Himbeeren und Rote Johannisbeeren dominieren.
www.domainedelabbaye.ch

JUSSY 33**Cave La Gara
Olivier Pradervand
La Gara 2013**

Diese Assemblage zeichnet sich durch eine rubinrote Robe, eine frische und fruchtige Nase, in der sich rote Früchte und Kräuter verbinden, sowie einen fruchtigen und frischen Gaumen aus, der in einem kernigen Abgang endet.
Tel. +41 (0)79 281 44 00

**Château du Crest
Blanc de Blancs Cuvée Excellence**

Chardonnay, Pinot Gris und Sauvignon kommen in diesem weinigen Brut zusammen, der durch seine goldene Robe, die Nase, in der sich weisse Früchte mit Brioche-Noten verbinden, und seinen fülligen Gaumen besticht, der durch feine Bläschen getragen wird.
www.domaineducrest.ch

**Domaine Château L'Evêque
Martine und Alexandre Mévaux
L'Esprit de Genève 2012**

Kräftige granatrote Robe, Nase von Gewürzen, schwarzen Kirschen und Röstnoten, knackiger erster Eindruck, fülliger Gaumen mit reifen Gerbstoffen und ein komplexer Abgang, das sind die Eigenschaften dieser rässigen Assemblage.
Tel. +41 (0)79 263 22 65

MEINIER 34**Domaine de la Tour
Yvan und Cédric Béné
Mondeuse Blanche 2012**

Diese Spezialität überzeugt durch die rässige Struktur am Gaumen, ihre Kraft und Nachhaltigkeit, aber auch durch die komplexe Nase von Birnen, Oregano und Zitrusfrüchten. Mit einem Lagerpotenzial von mehreren Jahren.
Tel. +41 (0)22 750 22 79



Domaine d'En Bruaz
Grégory Favre
Merlot 2013

Purpurfarben. Nase von Backpflaumen und Brombeeren, fruchtiger erster Eindruck, geschmeidige Gerbstoffe und ausgewogener Abgang. Benötigt noch einige Jahre für die Veredelung.

www.domainedenbruaz.ch

GY 35



Cave de la Chena
Daniel Fonjallaz
Pinot Noir 2013

Nase von roten Früchten, geschmacksintensiver Gaumen. Reintöniger erster Eindruck, voller aromatischer Abgang.

www.cavedelachena.ch



Clos de la Zone
Robin und Valentin Vidonne
Blanche 2013

Diese Assemblage aus Chasselas und Pinot Blanc zeigt eine durchscheinende Robe, eine delikate, leicht mineralische Nase und einen geschmeidigen Gaumen, der frisch beginnt und sehr geschmacksintensiv endet.

Tel. +41 (0)79 626 85 14



Domaine du Chambet
Marion und Gérald Fonjallaz
Gamaret 2012

Der Ausbau in Holz hat diesem intensiven und kraftvollen Gamaret eine Patina verliehen. Er zeichnet sich durch eine kräftige Robe, intensiv würzige Nase, einen generösen, geschmeidigen Gaumen mit gut verschmolzenen Gerbstoffen und einen fleischigen Abgang aus.

www.chambet.ch

CORSIER 36



Domaine de Groubeaux
Yves Kohli
Assemblage Rouge 2012

Diese Cuvée mit granatroter Robe besticht durch die Komplexität ihrer Aromen. Schwarze Früchte, Kräuter der Provence, milde Gewürze und Röstnoten finden sich in der Nase wie auch am ausgewogenen und knackigen Gaumen.

Tel. +41 (0)79 474 29 92

ANIÈRES 38



Domaine de la Côte d'Or
Gavillet & Fils
Dakapo 2012

Diese elf Monate in Eichenholz ausgebaute deutsche Rebsorte zeichnet sich durch eine tiefe granatrote Robe, die leicht geröstete Nase, den intensiven und strukturierten Gaumen und spürbare Gerbstoffe aus.

www.lacotedor.ch



Domaine des Ménades
Alain Jacquier
Les Corés 2012

Les Corés ist eine geschmeidige und fruchtige Assemblage, Aromen von frischen roten Früchten und Kräuter der Provence in der Nase und am Gaumen. Frischer und ausgewogener Abgang.

www.domaine-des-menades.ch



Domaine Les Parcelles
Laurent Villard
Altesse 2012

Präsente Noten von Zitrusfrüchten, reifen exotischen Früchten und Feuerstein. Fülliger und fleischiger Gaumen mit einer geradlinigen Lebhaftigkeit und mineralischen Akzenten.

Majestätische Altesse.
Tel. +41 (0)22 751 01 20



Domaine Villard & Fils
Philippe Villard
Merlot 2012

In der Barrique ausgebauter, gut strukturierter Merlot. Nase von reifen schwarzen Früchten und milden Gewürzen, am Gaumen generös und gleichzeitig kernig. Eleganter Abgang.

Tel. +41 (0)22 751 25 56

CHEVRENS 39



Domaine des Champs-Lingot
Claude-Alain und Tina Chollet
Gamarlot Barrique 2011

Diese Cuvée ist eine Assemblage aus Gamaret und Merlot. Kräftige Farbe, intensive Nase von Backpflaumen und milden Gewürzen, konzentrierter, saftiger Gaumen.

www.champs-lingot.ch

HERMANCE 40



Domaine du Manoir
Jaques Naef
Gamaret-Garanoir 2012

Dunkelviolette Farbe, Nase von schwarzen Früchten und mit einem Hauch Gewürznelke. Geschmeidiger und fleischiger Gaumen mit gut verschmolzenen Gerbstoffen.

Tel. +41 (0)22 751 13 20



Domaine des Dix Vins
Raphaël Piuz & Père
Divina 2013

Die sehr helle Robe steht im Kontrast zur sehr kräftigen Nase von weissen, gelben und exotischen Früchten. Ausgewogener, kraftvoller Gaumen mit seidiger Weichheit.

Tel. +41 (0)76 316 68 68

CAVE DE GENÈVE, SATIGNY
www.cavedegeneve.ch



Infini 2012

Cabernet Sauvignon und Gamaret verbinden sich in dieser gut strukturierten Cuvée. In Nase und Gaumen Waldfrüchte und milde Gewürze. Gut eingebundene Tannine, klassischer Abgang.



La Clémence 2012

Gamay, in Holz ausgebaut. Kräftige violette Robe, Nase von milden Gewürzen und schwarzen Früchten. Generöser Gaumen mit seidigen Tanninen. Expressiver Abgang.



Baccarat Blanc de Blancs

Dieser Chardonnay ist der Top-Schaumwein der Cave de Genève. Nase von weissen Früchten mit dezenten Blütennoten, ausgewogener Gaumen, feine Bläschen und fruchtiger Abgang.



L'Aiglette 2013

Sauvignon Blanc mit üppiger Nase von Schwarzer Johannisbeere und Grapefruit. Lebhafter und geradliniger Gaumen. Abgang mit exotischen Früchten.



Le Savant 2013

Sauvignon Gris mit intensive Aromen von Litschis, Passionsfrüchten und Noten von Knospen schwarzer Johannisbeeren in Nase und Gaumen. Frischen, leicht salziger Abgang.

Die Winzer der Cave de Genève

Die unten aufgeführten Erzeuger liefern ihre Ernte an die Cave de Genève und verkaufen auch deren Weine.

DARDAGNY 2

Philippe und Christine Bersier Ramu

Tel. +41 (0)22 754 13 95

Claire Bellevaux

Tel. +41 (0)22 754 15 33

RUSSIN 3

Denis Girardet

Tel. +41 (0)22 754 10 39

Fernand Pittet

Tel. +41 (0)22 754 12 37

Eric Porchet

Tel. +41 (0)22 754 13 39

VERNIER 6

Marc Zeller

Tel. +41 (0)22 341 04 90

MEYRIN 7

Patrick Abbé

Tel. +41 (0)22 341 14 64

Francis Grunder

Tel. +41 (0)22 782 57 07

SATIGNY 8

Jacques und Daniel Dugerdil

Tel. +41 (0)22 753 40 40

Marc Penet

Tel. +41 (0)22 753 17 83

Guy Revaclier

Tel. +41 (0)22 753 11 05

BOURDIGNY 9

Anne Revaclier

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

GENTHOD 12

Yvonne Humbert

Tel. +41 (0)22 774 16 38

COLLEX-BOSSY 15

Claude Mercier

Tel. +41 (0)22 774 15 06

Jacques Mermillod

Tel. +41 (0)22 774 34 12

SORAL 17

Samuel Battiaz

Tel. +41 (0)22 756 14 15

Georges Thévenoz

Tel. +41 (0)22 756 12 00

Nadège und Henri-Pierre Dupraz

Tel. +41 (0)22 756 26 02

LACONNEX 19

Samuel Läng

Tel. +41 (0)22 756 18 37

BERNEX 22

André Tremblat

Tel. +41 (0)22 757 39 13

Patrick und Géraldine Duvernay

gededudu@bluewin.ch

CARTIGNY 23

Raymond Cocquio

Tel. +41 (0)22 756 19 14

AIRE-LA-VILLE 24

Christophe Bosson

Tel. +41 (0)22 757 61 09

PRESINGE 32

Jean-Marie Chappuis

Tel. +41 (0)22 759 11 39

JUSSY 53

Patrick Wegmüller

wegmuller.p@bluewin.ch

MEINIER 34

Maurice Favre

Tel. +41 (0)22 759 18 56

COLLONGE-BELLERIVE 37

Famille Pilet-Falquet

Tel. +41 (0)22 752 12 01



DIE COLLECTION 2013: EIN MUSS FÜR ALLE LIEBHABER GROSSER SCHWEIZER WEINE



COLLECTION ESPRIT DE GENÈVE

Esprit de Genève entstand 2004 mit dem Ziel, einen Rotwein zu kreieren, der als Botschafter der Genfer Rotweine dienen sollte. Der Gamay (mindestens 50 Prozent) bringt seine Frucht, seine Würze und Frische ein. Gamaret und Garanoir (mindestens 20 Prozent) sorgen einerseits für straffe Tannine und Struktur und andererseits für Rundheit und Finesse. Die anderen roten Rebsorten (maximal 20 Prozent) ermöglichen die individuelle Signatur der einzelnen

Einkellerer. Diesen nach präzisen Lastenheften erzeugten Weinen aus Weinbergen mit limitiertem Ertrag, die einer Zulassungsdegustation unterworfen und nach einem Ausbau von mindestens 13 Monaten in Eichenfässern auf den Markt gebracht werden, ist es gelungen, sich als eines der erlesensten Symbole des Genfer Weinbaus zu etablieren.

Seit 2013 bieten die 19 Erzeuger eine limitierte Serie der Weine des Jahrgangs in gemisch-

ten Kartons an. Diese «Collection» hat sich Christian Dederod ausgedacht, ein renommierter und leidenschaftlicher Freund der Genfer Weine. Seit April 2015 steht die Collection 2013 in der integralen Version (drei Kartons) zum Verkauf, jeder Karton kann aber auch einzeln erworben werden.

Preis: 418 Franken (kompletter Satz)

Informationen und Bestellung:

www.lesvinsdegeneve.ch

Agenda

GENF 2015

30. Mai

Tag der offenen Weinkeller

Die Genfer Winzer öffnen ihre Türen. Eine gute Gelegenheit, das Wein- gebiet und seine Menschen kennenzulernen. **www.geneveterroir.ch**

30. Juli bis 10. August

Fêtes de Genève

Während eines Monats werden fast zwei Millionen Personen an den Ufern des Genfersees erwartet. Offizielle Genfer Weine gehören selbst- verständlich zum Fest.

15. August

Rallye Gourmand

Kulinarische Rallye im Wein- gebiet von Soral. Sechs leckere Etappen säumen den Parcours.

20. und 21. September

53. Ausgabe des Weinlesefestes

Wie jedes Jahr Mitte September feiern die Genfer Winzer die Weinlese in Russin, im Herzen des Mandement.

7. November

Sankt-Martins-Fest

Degustation in allen Weinkellern der Gemeinde Peissy, verschiedene Gerichte, Animationen, Versteigerung und Feuerwerk.

Willkommen am Genfersee. Degustieren Sie mit Ihrer Familie oder Ihren Freunden unsere lokalen Weine!

18., 19. und 20. November

Barkavin auf dem Boot Henry Dunant

Von Claude-Alain Chollet organisiertes Event, an dem rund 20 Wein- güter teilnehmen. **www.barkavin.ch**

21. November

Tag des neuen Weins

Die unabhängigen Winzer öffnen ihre Türen und präsentieren die 2014er in Arbeit.

INFORMATIONEN

Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE)

Maison du Terroir
Route de Soral 93
1233 Bernex
Tel. +41 (0)22 388 71 55
Fax +41 (0)22 388 71 58
www.geneveterroir.ch
info@opage.ch

Genève Tourisme & Congrès

Rue du Mont-Blanc 18
1201 Genève
Tel. +41 (0)22 909 70 00
Fax +41 (0)22 909 70 11
www.geneve-tourisme.ch
info@geneve-tourisme.ch



App «Genève Terroir»

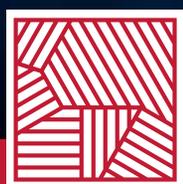


www.facebook.com/GeneveTerroir

Gamay, Gamaret, Pinot noir...

Grosse Sorten
und höchste Weinqualität
für unvergessliche Momente.

lesvinsdegeneve.ch



SWISS WINE
GENÈVE

Schweiz. Natürlich.