

Vinum

EXTRA



GENF UND DER GROSSE FANG

Fischgerichte und Weine
Persönlichkeiten und gute Adressen im Weingebiet
Offene Weinkeller und Feinschmecker-Rallye



12



04



08



10



06



Entdecken Sie die Highlights dieser VINUM-Extra-Ausgabe: Interview mit Jahrgangspatin Chandra Kurt (Seite 4); Verkostung der Gewinnerweine der Sélection des Vins de Genève (Seite 6); Offene Weinkeller (Seite 8); Feinschmecker-Rallye 2016 (Seite 10) und unser Dossier über Genfer Weine und dazu passende Fischgerichte (Seite 12).

Editorial

Der wunderbare Fischfang

Wenn von Genf die Rede ist, werden vor allem die Dynamik der Genfer Weinregion und die typischen Produkte aus dem Genfer Umland hervorgehoben. Dabei wird allerdings oft übersehen, dass auch der See der grössten Westschweizer Stadt einiges zu bieten hat. Der See ist ein ganz wesentlicher Bestandteil der Genfer Seele. Und deshalb wollten wir ihm in diesem Extra einmal einen Ehrenplatz einräumen. Im Genfersee - oder französisch Lac Léman - leben 30 Fischarten und Krustentiere. Leider steht der Barsch weiterhin ganz oben auf den Speisekarten der eidgenössischen Restaurants (95% der in der Schweiz verzehrten Filets sind Importe aus Osteuropa oder Afrika). Zum Glück verstehen es einige begnadete Köche noch, schmackhafte Fischgerichte mit Felchen, Seesaibling, Hecht, Krebs, Seeforelle und Quappe zuzubereiten. Ob als Tatar, Müllerinart oder einseitig gebraten - diese Fische aus dem Genfersee stehen den importierten Edelfischen aus dem Atlantik und dem Mittelmeer, die man auf den Speisekarten aller guten Restaurants im Kanton findet, in nichts nach.

Übrigens waren sich alle Küchenchefs und Sommeliers uns gegenüber in einem einig: Die Genfer Weinregion ist so vielfältig, dass für jedes Fischgericht der genau passende Wein dabei ist. Chasselas, Sauvignon Blanc und Chardonnay harmonisieren seit jeher mit der Genfer Gastronomie. Doch konnten unsere Partner auch mit Pinot Gris, Savagnin Blanc, Gamaret und in Holz ausgebauten Rotwein-Assemblagen zauberhafte Geschmackskombinationen zusammenstellen.

Alexandre Truffer
Stellvertretender Chefredakteur
Verantwortlich für die französische Ausgabe von VINUM

**VINUM-Spezial
«Genf 2016»
auf dem Tablet lesen:
jetzt kostenlos
die App herunterladen.
Weitere Infos:
www.vinum.info/
appangebote**



Inhalt

- 04 Jahrgang 2015**
Interview mit Jahrgangspatin
Chandra Kurt
- 06 Sélection des Vins de Genève**
Le Sanglier, Le Marcassin und andere
Sonderpreise der Ausgabe 2015
- 08 Offene Weinkeller**
Einblicke in einen Kleinbetrieb und
in eine grosse Kellerei
- 10 Feinschmecker-Rallye 2016**
Georgette Gribi und Philippe Bocquet:
Zwei passionierte Landwirte
- 12 Genfer Weine und Fischgerichte**
Die Mariage der Genfer
Weine mit Fisch aus dem See
und dem Meer
- 16 VINUM-Wineguide für das
Genfer Weingebiet**
 - 18 Rechtes Ufer
 - 21 Zwischen Arve und Rhône
 - 24 Zwischen Arve und See
 - 26 Die Winzer der Cave de Genève
- 27 Agenda**

Vinum
EUROPAS WEINMAGAZIN

Die Publikation «Genf Extra 2016» ist eine Sonderbeilage von VINUM, Europas führendem Magazin für Weinkultur, ISSN 1663-2567, Erscheinen Mai 2016. 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, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 65
info@vinum.ch, www.vinum.ch
Nicola Montemarano, Verlagsleitung

REDAKTION
VINUM, Redaktion, Postfach 59 61, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 60, Fax +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.ch

Thomas Vaterlaus, Chefredakteur
Alexandre Truffer, stv. Chefredakteur Westschweiz,
verantwortlich für sämtliche Texte
Rolf Frank (Chef vom Dienst)

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

GESTALTUNG UND PRODUKTION
Grafik und Layout: Philippe Rérat
Titelbild: Philippe Rérat, iStock / Curaga, EHStock
Fotos: Michaël Legentil / Bureau photographique
Produktions-/Vertriebsleitung:
Agentur Graf, CH-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.



Chandra Kurt

Chandra Kurt, geboren 1968 in Colombo (Sri Lanka), ist Weinjournalistin und erfolgreiche Autorin. Neben ihrer Arbeit für so berühmte Weinführer wie Hugh Johnsons «Pocket Wine Book» und «The Oxford Companion to Wine» von Jancis Robinson verfasst sie seit 1998 den «Weinseller», einen Weinführer für Supermarkt-Weine, der mittlerweile auch in französischer Sprache vorliegt. Als Consultant für die Promotion der Schweizer Weine schuf sie in Zusammenarbeit mit grossen eidgenössischen Kellereien wie Provins, Bolle und Tamborini Vini die Collection Chandra Kurt. www.chandrakurt.com

Interview mit Chandra Kurt

Jahrgangspatin 2015

Jedes Jahr im Frühling veranstalten die Genfer Weine eine Jahrgangstaufe, um die neu auf den Markt kommenden Weine besonders ins Rampenlicht zu rücken. Ihren Erfolg verdankt diese Zeremonie auch dem Renommee der Jahrgangspaten bzw. -patinnen. So haben bereits prominente Persönlichkeiten wie Zep, Carole Bouquet, José Vouillamoz, Michel Pont, Paolo Basso und Brigitte Rosset, um nur einige zu nennen, die Patenschaft für neue Genfer Jahrgänge übernommen. Wer ist wohl der Pate für den Jahrgang 2015, der am 11. Mai im Château de Penthes «getauft» wird? Dies war bei Redaktionsschluss noch ein grosses Geheimnis. Als Patin stand allerdings bereits die Journalistin Chandra Kurt fest, die uns ein Interview gewährte, in dem sie uns über ihre besondere Beziehung zu den Genfer Weinen erzählt.



Prominente Jahrgangspaten und -patinnen vor Chandra Kurt: Chefköchin Marie-Josèphe Raboud und National-Assistenzcoach Michel Pont (links oben); der Zeichner Zep (links unten); Paolo Basso, bester Sommelier der Welt, und Schauspielerin Carole Bouquet (rechts oben); die Schauspielerin Brigitte Rosset und der Ampelologe José Vouillamoz (rechts unten).



Was stellen die Genfer Weine dar?

Die Genfer Weinregion repräsentiert die Vielfalt der eidgenössischen Weine, die nirgends so ausgeprägt ist wie in diesem Kanton. Mehr als die Hälfte der Weinberge ist mit roten Rebsorten bestockt: Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot. Doch auch aus den weissen Rebsorten - Chardonnay, Sauvignon Blanc und Aligoté - gehen ausgezeichnete Weine hervor. Ausserdem hatte wohl auch die Nähe zu Frankreich, dem wichtigsten Weinland der Welt schlechthin, einen positiven Einfluss auf die Entwicklung des Genfer Anbaubereichs.

Was würden Sie einem Besucher raten, der das Genfer Weingebiet erstmals entdeckt?

Eine ideale Gelegenheit, die Region zu entdecken, bieten die Offenen Weinkeller. Ansonsten empfehle ich, ein Auto oder ein Fahrrad zu mieten und die Erzeuger direkt zu besuchen. So lernt man eine Region, ihre Philosophie und den Stil ihrer Weine am besten kennen. Je mehr man über einen Wein weiss, desto grösser ist der Trinkgenuss. Auch sollte man einen Abstecher in die lokalen Restaurants machen, denn die Köche und Sommeliers geben meist Auskunft über die Winzer in der Umgebung.

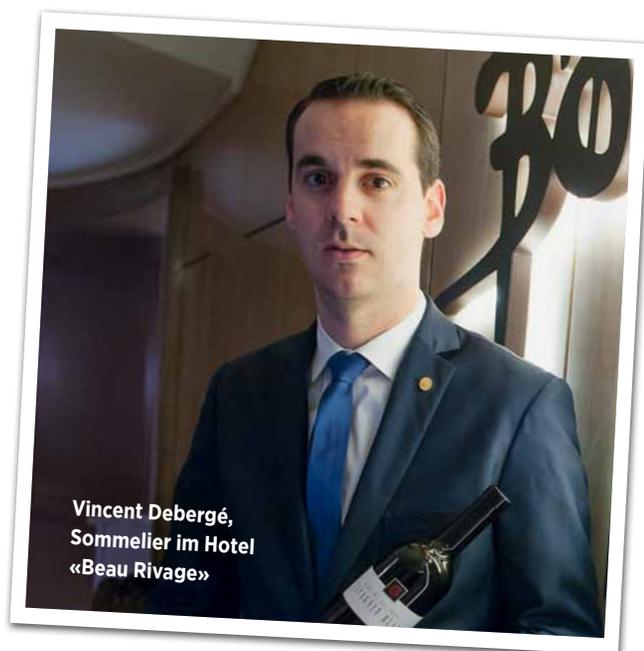
Ist der Jahrgang 2015 wirklich so aussergewöhnlich, wie behauptet wird?

2015 ist ein aussergewöhnlicher Jahrgang, denn er ist in jeder Hinsicht perfekt. Das bedeutet, dass sogar die einfachsten Weine über dem Durchschnitt liegen werden. Für alle, die eine Sammlung Genfer Weine anlegen möchten, ist 2015 ein hervorragender Ausgangspunkt. Natürlich, nichts ist vollkommen auf dieser Welt. Auch die Winzer prägen den Charakter des Weines mit, indem sie die Launen der Natur in geordnete Bahnen leiten. Allerdings scheint es derzeit wirklich so, dass 2015 einer der besten Jahrgänge des dritten Jahrtausends ist.

Wettbewerb

Die Gewinner der Sélection des Vins de Genève 2015

Die Jury der 16. Ausgabe der Sélection des Vins de Genève bewertete 654 Weine. 61 erhielten eine Goldmedaille, sechs einen Sonderpreis. Wir baten die Sommeliers der Hotels «Beau Rivage» und «Président Wilson», Vincent Debergé und Geoffrey Bentrari diese Weine zu verkosten.



Vincent Debergé,
Sommelier im Hotel
«Beau Rivage»

Cave Les Crêtets

Pinot Noir 2014 | Preis: Le Sanglier

Dieser elegante Rotwein, den Vincent Debergé zu einem feinen Geflügelgericht oder zu Meeresfisch servieren würde, wurde mit dem «Wildschwein» ausgezeichnet. Die bronzerne Statue von Robert Hainard wird für die höchste Punktzahl über alle Kategorien hinweg verliehen. Der Sommelier vom «Beau Rivage», übrigens auch grosser Spezialist der Genfer Weinregion, lobte seine intensiv rubinrote Farbe, seine etwas verhaltene Nase, die nach ein paar Sekunden an der Luft – oder einem Aufenthalt in der Karaffe – feine Aromen entwickelt, darunter von Knospen Schwarze Johannisbeere, Minzblüte, Brombeere und empyreumatische Noten. Auch der geschmeidige Gaumen mit zarten Tanninen fand seine Anerkennung. Die Aromen von wilder Himbeere und zerdrückter Erdbeere, die den Gaumen auskleiden, verbinden sich mit Sternanis und Weissem Pfeffer zu einem überaus geschmeidigen Finale voller Charme.

Cabernet Franc Les Temps Modernes 2013 | Preis: Le Renard

«Dichtes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Ein reizvolles, expressives Bouquet nach roten Früchten – Himbeere, Johannisbeere – und Rose. Am Gaumen Struktur, Frische, feine Tannine, mittleres Volumen und reife Aromen von Steinobst, Erdbeere und Minze.» So beschreibt Vincent Debergé diesen Wein, der mit dem «Prix des Cafetiers – Restaurateurs de Genève» gekürt wurde. Der Sommelier würde ihn zu lange gegartem Osso Bucco oder geschmorter Kalbshaxe mit Zitrusfrüchten und Cashewnüssen reichen. Ebenso wie der Gewinner der renommierten Wildschwein-Trophäe ist auch dieser Wein das Werk von Sophie und Philippe Plan, Eigentümer der Cave Les Crêtets in Satigny. Dieses herausragende Weingut erhielt bei der Sélection des Vins de Genève 2015 neben diesen beiden äusserst begehrten Preisen auch drei Goldmedaillen und fünf Silbermedaillen.

www.lescretets.ch

Domaine des Alouettes

Chasselas Les Alouettes 2014 | Preis: La Fouine

Dieser 2014er Chasselas ist das gemeinsame Werk der Winzer von Domaine des Alouettes in Satigny, Jean-Daniel und Florian Ramu, und des Önologen Thierry Ciampi, der für Schenk arbeitet. Er konnte die Verkoster bei verschiedenen Wettbewerben sehr beeindrucken und gewann deshalb nicht nur den «Prix de la Presse», sondern behauptete sich auch beim Mondial du Chasselas mit dem achten Platz in der Königskategorie als bester Genfer Wein. Vincent Debergé, der ihn zu gedämpften Seezungenröllchen mit kandierter Zitrone und geschmortem Chicorée empfiehlt, gefällt seine dynamische, leuchtende Farbe, die leckere Nase nach Lindenblüte und Früchten, der schmelzige Auftakt, das schöne Volumen und das Finale mit Weissdornnoten und positiver Bitterkeit.

www.domaine-des-alouettes.ch



Jean-Daniel und
Florian Ramu



Fabian Rochaix und Sébastien Schwarz

Domaine Les Perrières

Chasselas Les Millerands 2014 | Gamay Les Perrières 2014

Preis: Le Trophée Tradition

Mit der seit zwei Jahren von der Société des Vieux-Grenadiers de Genève ausgeschriebenen Trophée Tradition wird das Weingut prämiert, das mit Chasselas und Gamay die beste Durchschnittsnote erzielt. Les Perrières legt Wert auf präzise Vinifikation und einen «populären, leckeren» Stil. Damit traf das Weingut auch diesmal wieder ins Schwarze. Reif und grosszügig angelegt, überzeugte dieser Chasselas Geoffrey Bentrari mit seinem langanhaltenden Gaumen sowie dem ausgewogenen Verhältnis von durststillender Mineralität und reichhaltigem Gaumen. Der bei der Expovina, beim Mondial du Gamay und bei der Sélection des Vins de Genève mit Goldmedaillen ausgezeichnete 2014er Gamay besticht durch «seine granatrote Farbe mit violetten Reflexen, seine angenehme Nase nach Erdbeere, Himbeere und Lakritz, einen saftigen Auftakt, Frische am Gaumen sowie seidige Tannine. Ein einfacher, leckerer Wein, der zu Grossmutter's Küche passt.»

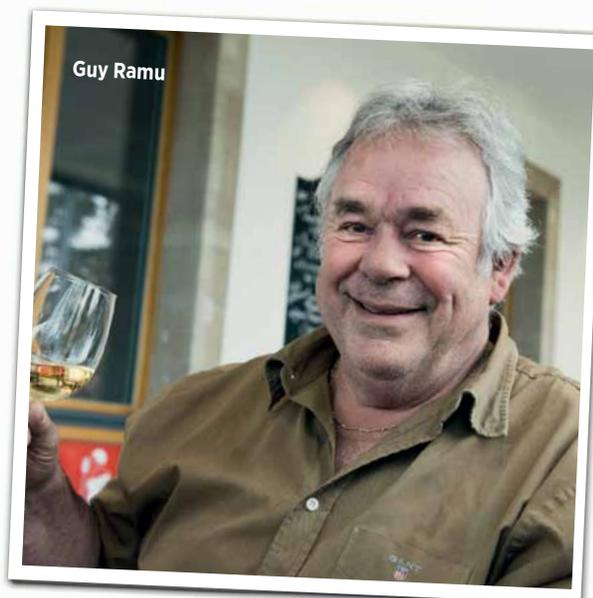
www.lesperrieres.ch

Domaine de Chafalet

Le Mathurin | Preis: Le Marcassin

Dieser druckvolle Rotwein, eine Assemblage aus 80% Gamaret und 20% Cabernet Sauvignon, wurde zwei Jahre lang in der Barrique ausgebaut. Er ist das Werk von Mathurin Ramu, der das Familienweingut nun zusammen mit seinem Vater Guy bewirtschaftet. Der junge Önologe wollte eine Cuvée ganz nach seinen eigenen Vorstellungen gestalten. Und der erste Versuch war auch gleich geglückt! Geoffrey Bentrari würde ihn zu Rehnuss mit Waldpilzen aus der Pfanne servieren. Er beschreibt den Gewinner des Frischlings und Favoriten der Studenten der Genfer Hotelfachschule wie folgt: «Elegante granatrote Farbe mit leicht braunen Reflexen, in der Nase empyreumatische Noten mit Röstnuancen und Aromen von Johannisbeergelee, Marmelade aus Schwarzen Johannisbeeren und reifer Paprika, druckvoller Auftakt, grosszügiger Gaumen, reife Tannine und eine schöne Frische im Abgang.

www.domainedechafalet.ch



Guy Ramu



Die neue Aufmachung der Cave de Genève, präsentiert von (von links nach rechts) Martin Wiederkehr (Leiter der Cave), Florian Barthassat (Önologe), Luc Barthassat (Staatsrat) und Didier Fischer (Präsident der Cave).



Offene Weinkeller

Das Topevent

Die Leiter zweier Weingüter von sehr unterschiedlicher Grösse berichten von dieser aussergewöhnlichen Veranstaltung, die seit nunmehr bald 30 Jahren Zehntausende Besucher in die Genfer Weinregion lockt.

Nicolas Seiler ist Geschäftsführer von Château des Bois. Dieses prächtige Weingut bewirtschaftet einen kleinen Weinberg von 4,5 Hektar mit neun Rebsorten, aus denen elf verschiedene Weine erzeugt werden.

Welche Bedeutung haben die Offenen Weinkeller?

Die Offenen Weinkeller sind für ein kleines Weingut wie das unsere das bedeutendste Ereignis des Jahres. Da besuchen uns Leute, die wohl spontan nicht zu uns gekommen wären, hauptsächlich aus anderen Westschweizer Kantonen. Wie mein Vorgänger bin auch ich Deutschschweizer, deshalb haben wir auch jenseits der Saane ein gutes Kundennetz. Und viele dieser Kunden verbringen gerne einen schönen Tag im Genfer Weingebiet.

Was erwarten die Besucher?

Einige kommen nur, um das Weingut zu besichtigen und ein Glas Wein zu trinken. Andere wollen alle Weine probieren. Die Bestellungen sind unterschiedlich: Da gibt es Liebhaber von Barrique-Rotweinen und begeisterte Chasselas-Trinker.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Wir beteiligen uns an den Offenen Weinkellern seit ihrem Bestehen. Das Konzept funktioniert gut, und deshalb wollen wir auch nicht viel daran ändern. Was uns anbelangt, so wollen wir die regionalen Erzeugnisse von Château des Bois stärker in den Vordergrund stellen, denn unsere Palette ist vielfältig.

www.chateaudesbois.ch

Martin Wiederkehr ist Leiter der Aktiengesellschaft Cave de Genève. Hier wird ein Drittel der Genfer Weinernte verarbeitet und vermarktet, und zwar unter so bekannten Marken wie Baccarat und Clémence.

Welche Bedeutung haben die Offenen Weinkeller?

Das ist ein äusserst wichtiges Event, bei dem wir unseren neuen Jahrgang vorstellen. In gewisser Weise beginnt damit unser Geschäftsjahr. Es bietet auch die einzige Gelegenheit zum direkten Kontakt zwischen Kunden und Mitarbeitern.

Was erwarten die Besucher?

Die Besucher wollen unsere Neuheiten und ganz allgemein den neuen Jahrgang entdecken. Da die Offenen Weinkeller der verschiedenen Kantone über den ganzen Monat Mai verteilt sind, können Weinliebhaber die neuen Cuvées aller Schweizer Regionen kennenlernen.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Angesichts des Erfolges der Offenen Weinkeller muss dieses Konzept meiner Ansicht nach fortgeführt werden. Es basiert auf 40 bis 50 Jahren Informationsarbeit zu den Schweizer Weinen, und die Leute mögen es. Das gilt vor allem für die Deutschschweiz, die sich langsam wieder für den Westschweizer Wein interessiert. Ich würde gerne mehr Deutschschweizer anlocken, um den Zusammenhalt zwischen den verschiedenen Sprachregionen der Schweiz zu stärken.

www.cavede geneve.ch

29. Ausgabe der Offenen Weinkeller von Genf

Am Samstag, den 28. Mai 2016, öffnet ein Grossteil der Weingüter im Kanton Genf die Kellertüren für Besucher, insgesamt an die 90 Kellereien. Dann bietet sich von 10 bis 17 Uhr Gelegenheit, die vor kurzem in Flaschen abgefüllten Jahrgänge zu verkosten. Die im Tank ausgebauten Weiss- und Rotweine des Jahrgangs 2015 werden ja bereits überall als hervorragend gepriesen. Doch auch edle Tropfen aus der Barrique des Jahrgangs 2014, ja sogar bisweilen des Jahrgangs 2013, werden kredenzt. Zum 29. Mal in Folge können die Besucher bei passionierten Erzeugern lokale Spezialitäten geniessen, durch die blühenden Weinberge spazieren und in manchen besonders rührigen Weingütern auch Konzerte hören. Um Verkehrsproblemen vorzubeugen, verkehren zwischen den verschiedenen Weindörfern kostenlose Shuttlebusse. Die Liste der teilnehmenden Weingüter kann hier abgerufen werden: www.lesvinsde geneve.ch



Rallye Gourmand 2016

Finden Sie Ihr Glück beim Bauern

Ihren Erfolg verdankt die Feinschmecker-Rallye unter anderem auch den qualitativ hochwertigen regionalen Produkten. Wir trafen zwei passionierte Landwirte mit dem Gütesiegel Genève Région – Terre Avenir: Georgette Gribi und Philippe Bocquet.

Rallye Gourmand

Datum: 20. August 2016
Ort: zwischen Arve und See (Start Jussy)
Strecke: 10 Kilometer
Dauer: circa sechs Stunden
Preis: 80 Franken einschliesslich Glas
Anmeldung: Teilnahme nur nach Anmeldung (begrenzte Teilnehmerzahl) unter www.geneveterroir.ch

recht eingerichtet. Jean Rivollet schenkt uns ein Glas Mondeuse Blanche ein, eine der vier Spezialitäten, die auf dem acht Hektar grossen Gut erzeugt werden. Dabei versichert er uns, dass er sich an dem Blick auf den Montblanc und den Moléson, den hier auch die Teilnehmer der Rallye Gourmand 2016 geniessen werden, wohl nie sattsehen wird. Versprochen: Das gute Wetter ist bestellt, und auch die 2016er Rallye wird lange in Erinnerung bleiben.

Bei unserem Besuch war das Menü zwar noch nicht ganz ausgearbeitet, doch das Hauptgericht stand fest. Philippe Bocquet liefert Lämmer der Rasse Schwarzbraunes Bergschaf. Die Tiere dieses sorgfältigen Züchters verbringen ihr ganzes Leben im Freien. Auch sie tragen das Gütesiegel Genève Région - Terre Avenir. So ist garantiert, dass sie nur Futter aus der Umgebung erhalten und der Schlachthof nur wenige Kilometer vom Bauernhof entfernt liegt. «Die Lämmer für die Rallye kommen in wenigen Wochen zur Welt. Sie erreichen ihr Idealgewicht von etwa 20 Kilo im Alter von vier bis fünf Monaten. Dann verlieren sie ihre Milchzähne und werden nicht mehr als Lämmer bezeichnet, sondern als Schaf oder Hammel.»

Nach der Lammkeule am Spiess werden die Wanderer mit einem auf jeder Feinschmecker-Rallye unverzichtbaren Leckerbissen verwöhnt: Ziegenkäse von der Chèvrerie du Champ Courbe. Auf diesem grossen Familienbetrieb im Herzen des malerischen Dorfes Cartigny kümmern sich André Wiblé und seine Schwester Georgette Gribi um 24 Ziegen der Rasse Gemsfarbige Gebirgsziege. André ist studierter Mathematiker und Georgette Theologin, doch sie beschlossen, das uralte Gehöft wieder mit Leben zu erfüllen. «Mein Mann und ich haben uns 1996 hier niedergelassen, und eigentlich war die Ziegenzucht für uns ein Hobby. Erst hatten wir drei, dann sechs. Bald erzeugten wir mehr Käse als für den Eigenbedarf. Zuerst verkauften wir ihn an Freunde, dann über Mundpropaganda, und so erreichten wir eine immer breitere Kundschaft. Bald stellte sich deshalb die Frage, ob wir einen Beruf daraus machen sollten. André kümmert sich um die Tiere, ich kümmere mich um die Verarbeitung und den Verkauf», erklärt die gelehrte Spezialistin für das Alte Testament, die noch in Teilzeit bei der protestantischen Kirche Genf arbeitet.

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

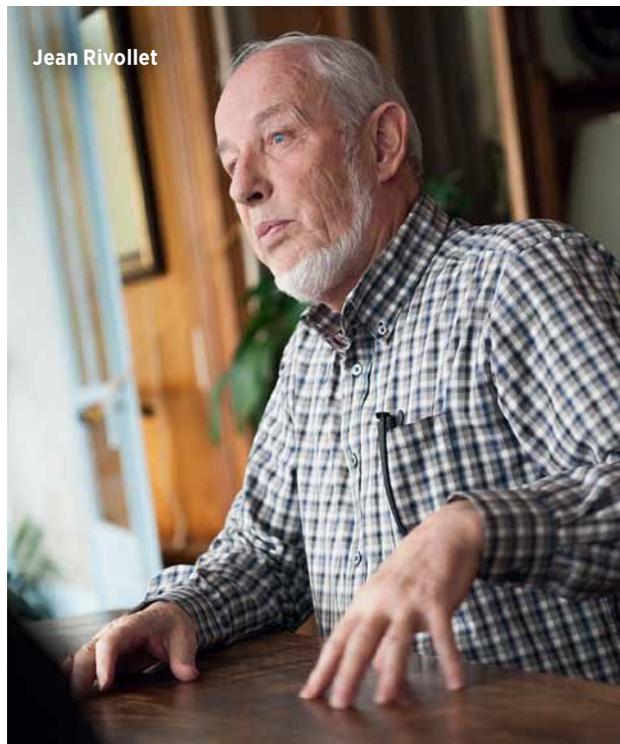
« Wir bewirten Gruppen von 15 bis 150 Personen. Dabei verwenden wir ausschliesslich Erzeugnisse mit dem Gütesiegel GRTA (Genève Région - Terre Avenir), das 2004 vom Staat Genf geschaffen wurde und die lokale Herkunft der landwirtschaftlichen Erzeugnisse garantiert: Die Fische stammen von einem Fischer aus Vézenaz, das Fleisch stammt von einem Metzger aus Puplinge und das Gemüse von einem Biobauern in Meinier», erklärt der Eigentümer von Domaine Crève-Coeur in Choulex, Jean Rivollet, während er uns die sechs Gästezimmer zeigt. Der Familienbetrieb wurde vor zehn Jahren umgebaut und eines der Appartements behindertenge-



André Wiblé und Georgette Gribi



Jean Rivollet





Fischfang im Genfersee

Im Oktober 2015 gingen auf dem ganzen Genfersee 146 Berufsfischer ihrer Tätigkeit nach, 82 davon im schweizerischen Teil. Auf 27,2 Kilometern Seeufer zählte der Kanton Genf 18 Berufsfischer. Dazu kommen noch die 1500 vom Kanton ausgestellten Sportlizenzen. 2014 fingen diese Hobbyfischer 31,5 Tonnen Fisch, während den Berufsfischern an die 70 Tonnen ins Netz gingen. Aus der Statistik der Fänge pro Fischart geht hervor, dass sich der Jahresfang aus dem ganzen Genfersee von 1240 Tonnen Fisch wie folgt aufteilt: 824 Tonnen Felchen, 296 Tonnen Egli, 40 Tonnen Hecht, 31 Tonnen Rotauge, 19,5 Tonnen Seesaibling, 12 Tonnen Forelle, 8 Tonnen Krebs und 6 Tonnen Quappe. Von den 20 anderen vorhandenen Fischarten (Karpfen, Aal, Brachse usw.) werden jährlich nur ein paar Dutzend Kilo gefangen. Diese Zahlen geben Aufschluss über die Entwicklung des Fischfangs am grössten See Kontinentaleuropas. Vor 25 Jahren gingen den Fischern gerade mal 625 Tonnen Fisch ins Netz, das heisst kaum halb so viel wie heute. 1989 lagen noch Rotauge (233 Tonnen) und Egli (215 Tonnen) vorne, und zwar weit vor Felchen (75 Tonnen), Quappe (39 Tonnen), Forelle (29 Tonnen), Seesaibling (12 Tonnen) und Hecht (3 Tonnen).

Gastronomie

Frischer Fisch aus Leidenschaft

Die 1500 Genfer Hobbyfischer und 18 Berufsfischer holen jährlich etwa hundert Tonnen Fisch aus dem Genfersee, wovon der Grossteil an Restaurants verkauft wird. Neben Gasthäusern, in denen nicht besonders einfallsreiche «klassische» Fischgerichte serviert werden, glänzen passionierte Köche, die es noch verstehen, geschmacklich und qualitativ hochwertige Süsswasser- und Meeresfische in einzigartige Köstlichkeiten zu verwandeln. Wir besuchten vier dieser Gourmet-Tempel, wo wir allerhand Interessantes über Fische aus nah und fern und die besten Kombinationen mit Genfer Weinen erfuhren.



Sie bürgen bei dieser kulinarischen Entdeckungstour für das perfekte Zusammenspiel von Fisch und Genfer Weinen: Dominique Gauthier, Chefkoch im «Chat Botté» (links unten); Corinne und Jean-Marc Bessière, Eigentümer von «Le Cigalon» (links oben), Patrick Moleins, der im «Forneaux du Manège» das Sagen hat und den Hecht wie kein anderer zerlegt, und Michel Roth, Chefkoch im «Bayview», dem Gourmet-Restaurant des Hotels «Président Wilson» (rechts unten).



Le Cigalon – Mekka für Fischliebhaber

Seit 20 Jahren bietet «Le Cigalon» in Genf Fisch vom Feinsten. Praktisch seit Eröffnung mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, kann das Restaurant von Corinne und Jean-Marc Bessire im «Gault & Millau» 17 Punkte vorweisen. Damit hat es seinen Titel als «Fischtempel» wahrlich verdient. «Fisch ist der rote Faden des Restaurants. Unsere Speisekarte ändert sich alle zwei Monate, je nach Saison. Und für Fisch gibt es mehr Saisons als für Gemüse», erklärt Corinne Bessire. «Und je nach Fang gibt es dann auch noch Tagesgerichte. Unsere Basis sind zehn Fischarten aus dem Mittelmeer und dem Atlantik, dazu kommen dann noch die Klassiker aus dem See.» Ihr Mann fügt hinzu, dass es nur eine feste Regel gibt: kein Zuchtfisch! Und wenn, wie am Tag unseres Besuchs, ein Sturm über den Genfersee fegt, dann sind Felchen, Hecht, Forelle und Krebs einfach mal weg. Zu Lachstatar und Barschfilet kann man bei Corinne Bessire aus einem umfangreichen Angebot Genfer Weine wählen. «Ich bin von diesen lokalen Weinen überzeugt und vor allem von den Winzern, die sie herstellen. Bei den Weissen bevorzuge ich straffe Weine. Ich will Weine, die man trinkt, keine Weine, die man isst.» Zum Hauptgericht empfiehlt sie durchaus auch mal einen Roten. «Kurz nach Eröffnung von «Le Cigalon» vor 20 Jahren kam der Club Prosper Montagné zu uns zum Essen. Ich habe mich getraut, zum Fisch Rotwein zu servieren. Die Herren waren empört, und es wurde viel geredet. Heute sind die Leute offener. Ausserdem sind die Genfer Rotweine ja schmackhaft, strukturiert, aber durchaus zugänglich.»

www.le-cigalon.ch

Les Fourneaux du Manège – top

Die andere Topadresse für Fischliebhaber ist in Onex. Sophie und Patrick Moleins übernahmen dort 2006 zusammen mit Stéphane Clément «Les Fourneaux du Manège». Patrick war früher Berufsfischer. Für unseren Besuch trotzte er sogar dem

Sturm, um uns, unterstützt durch seinen Sohn Ludovic, ein paar Spezialitäten aus dem See zu fischen. Aus dem Tagesfang zauberte Thibault Colin dann Köstlichkeiten wie Yakitori von der Seeforelle oder Saibling auf Kartoffelblini. Diesen Vorspeisen folgten Hecht und Quappe, ganz im Ofen gebacken und dann von Sophie und Patrick geschickt zerlegt. Dabei erklärten sie uns, dass es sich hier um Raubfische handelt: «Quappen fressen nur Fischlaich, vor allem vom Seesaibling. Der Hecht jagt aus der Deckung heraus. Beide haben ein schmackhaftes Fleisch, sind aber wegen ihres Aussehens und ihrer Gräten nicht sehr beliebt.» Patrick Moleins bietet dazu drei Rotweine an, die auf der Rebsorte Gamaret basieren. Unser Favorit ist die Cuvée Les Fourneaux du Manège, ein ungefilterter 2011er von Christian Guyot. Als die Wasserqualität des Genfersees zur Sprache kommt, räumt Patrick unermüdlich mit so manchem Klischee auf. So erklärt er, dass «der Fischbestand in einem zu sauberen See zurückgeht. Menschliche Ausscheidungen begünstigen das Algenwachstum und damit die Entwicklung bestimmter Arten, die ihrerseits wieder Fleischfressern als Nahrung dienen. In den 1970er Jahren erreichte ein im Mai geborener Egli im September die Verzehrgrösse. Heute braucht er dazu vier bis fünf Jahre. 95 Prozent der Eglifilets, die um den Genfersee herum verzehrt werden, stammen aus der Ostsee oder estländischen Seen, denn dort ist das Wasser weit weniger sauber als hier, so dass die Fische viel schneller wachsen.»

www.fourneauxdumanège.ch

Le Chat Botté – am schönen Ufer

Der Chefsommelier des «Beau Rivage», Vincent Debergé, entdeckt bei seinen Streifzügen durch die Genfer Weinregion regelmässig kleine Meisterwerke, die er dann seinen Kunden im «Chat Botté», dem Restaurant des berühmten Luxushotels, offeriert. Der Gourmet-Tempel mit 18 «Gault & Millau»-Punkten und einem Michelin-Stern führt in seiner Speisekarte ein fünfgängiges Menü «aus dem Meer». Chefkoch Dominique Gauthier, der nach seiner Zeit als Souschef 2001 das Zepter

übernahm, setzt auf mediterrane Küche mit hochwertigen Produkten. Zu Langoustinentatar mit Topinambursuppe, Seeohr auf Queller und wildem Glattbutt an Seeigel-Creme reicht der Sommelier einen einzigartigen Wein: «Der Savagnin Blanc von Nicolas Cadoux von der Domaine des Graves ist ein lebendiger und doch vollmundiger, kräftiger Wein, vor allem der Jahrgang 2011. Dazu braucht man Krustentiere oder Fische, die ihm standhalten. Ausserdem passt die Enziannote, die sich im Finale bemerkbar macht, vollendet zu Wurzelgemüse wie Topinambur.»

www.beau-rivage.ch

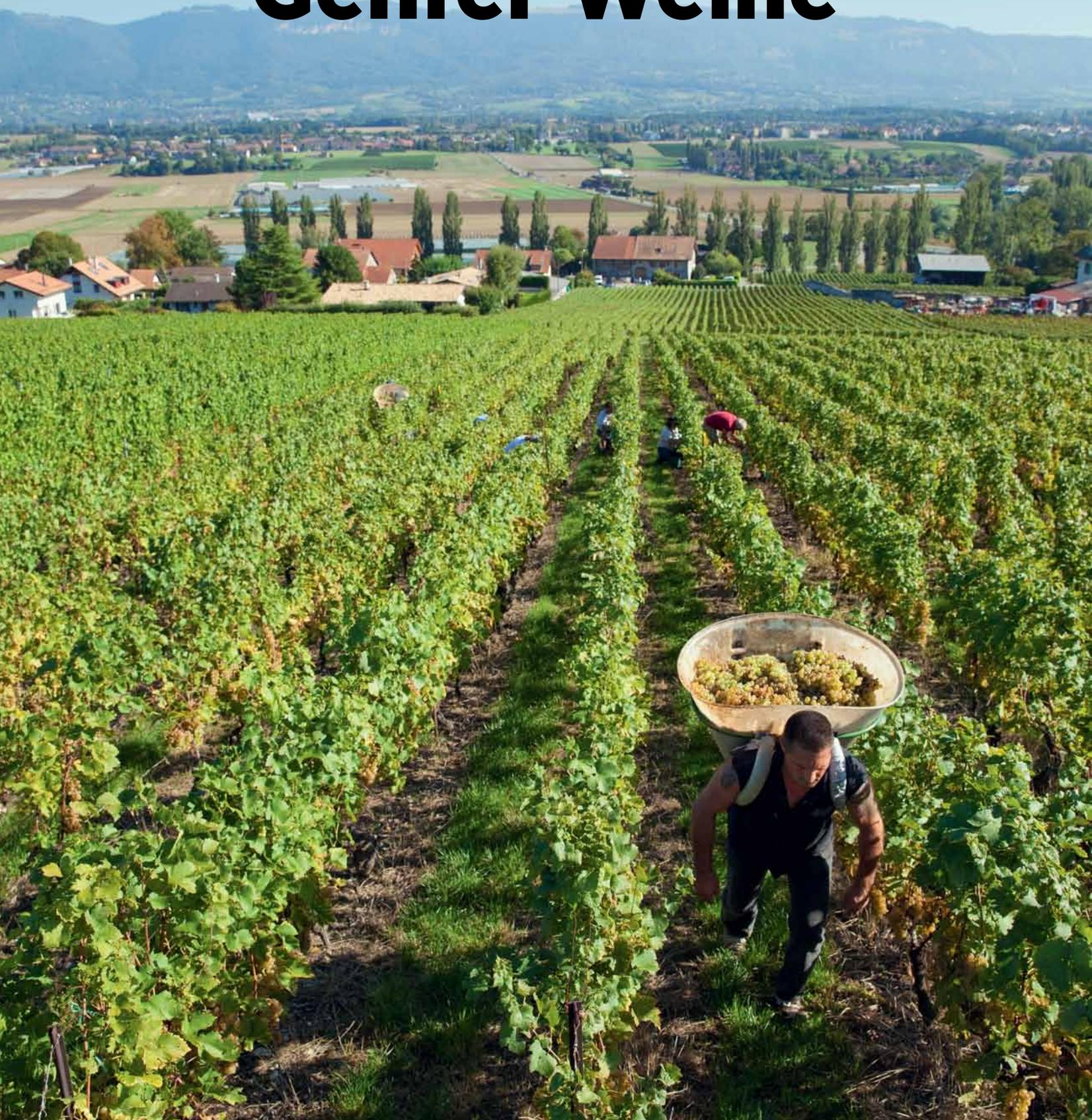
Président Wilson – herrliche Aussicht

Im «Bayview», dem Gourmet-Restaurant des «Président Wilson» (ein Michelin-Stern, 18/20 im «Gault & Millau»), erklärt Michel Roth, dass «die Zubereitung von Fisch schwieriger ist als die von Fleisch, da Fisch empfindlicher ist, keinen Kochfehler verzeiht und darüber hinaus jede Fischart besondere technische Kenntnisse erfordert, sei es nun zur Beurteilung der Frische oder zur Zubereitung. Fisch sollte zwar möglichst natürlich zubereitet werden und auf dem Teller sofort zu erkennen sein, doch dabei auch mit Saucen und Beilagen erlesen verfeinert werden.» Der «Beste Handwerker Frankreichs» und Gewinner des Bocuse d'Or muss es ja wissen. Den besten Beweis hierfür liefern wohl Gerichte wie Seeohr aus Plougastel, dem er übrigens mit einer Longeole einen unnachahmlichen Genfer Touch verleiht, oder Seesaibling an geschmortem Chicorée, eine eigens für unsere Reportage zubereitete Kreation. Der Seesaibling ist wohl der edelste Fisch aus dem See. Deshalb beschloss Chefsommelier Geoffrey Bentrari, ihn mit Wein in Szene zu setzen, «der das ganze Terroir um Peissy repräsentiert und nicht nur einen bestimmten Winzer. So entschied ich mich für die Cuvée 912, einen in Holz ausgebauten, eleganten, straffen und tiefen Chardonnay, der von allen sieben Winzern des Dorfes erzeugt wird. Der fertige Wein wird zugunsten der Stiftung Hôpiclowns versteigert, die Kindern im Krankenhaus hilft.»

www.hotelpresidentwilson.ch

VINUM-Wineguide

90 Nuancen der Genfer Weine





Das Weingebiet am Zipfel des Genfersees zeichnet sich durch eine grosse Vielfalt an Rebsorten und Vinifikationsmethoden aus. All das stellen wir Ihnen in diesem VINUM-Wineguide vor, der nahezu sämtliche Nuancen der drittgrössten Weinregion der Schweiz widerspiegelt – vom Blanc de Blancs bis hin zum Noir Divin.

VINUM bietet den Lesern dieser Extra-Ausgabe nun im zweiten Jahr in Folge ein umfassendes Panorama der Genfer Weine. Bei diesem Projekt half die Stiftung zur Förderung der landwirtschaftlichen Produkte Genfs (Opage) dabei, jeden Winzer im Kanton Genf zu bitten, uns einen für sein Weingut repräsentativen Wein zur Verfügung zu stellen. Und die meisten Kellereien des Kantons spielten dann auch mit: Insgesamt erhielten wir 85 Flaschen. Dabei machten wir keinerlei Vorgaben hinsichtlich Weintyp, Farbe, Weinbereitung oder Jahrgang. Wenn ein Winzer meinte, dass er mit einem Divico, einem ungefilterten Chasselas Primeur, einem Rosé de Garanoir oder gar einem süssen Rotwein aus der Galotta-Rebe Jahrgang 2005 den Gipfel seiner Kunst erreicht hat, dann konnte er diesen Wein selbstverständlich einreichen und von VINUM verkosten lassen.

In diesem Guide entdecken Sie die verschiedenen Nuancen des Genfer Weingebiets. Zuerst aber ein Überblick über die drittgrösste Weinregion der Eidgenossenschaft. Das Bundesamt für Landwirtschaft veröffentlicht auf seiner Internetseite alle winwirtschaftlichen Statistiken der letzten 20 Jahre (1994 bis 2014). Danach erstreckte sich das Genfer Weingebiet vergangenes Jahr einschliesslich Grenzzone (146 ha) über 1408 Hektar. Wenn man etwas zurückblickt, stellt man fest, dass das Weingebiet vergangenes Jahr zwar 20 Hektar verloren, in den letzten 20 Jahren jedoch an die 65 Hektar hinzugewonnen hat. Früher wurde weit mehr Chasselas (511 ha) und Gamay (516 ha) als Pinot Noir (113 ha) angebaut. Und die anderen Rebsorten verteilten sich wie folgt: Riesling x Sylvaner (57 ha), Chardonnay (52 ha), Pinot Blanc (20 ha), Aligoté (16 ha), Pinot Gris und Gamaret (je 11 ha). Heute sieht es aller-

dings ganz anders aus. Chasselas (305 ha) und Gamay (361 ha) haben über ein Viertel ihrer Anbaufläche verloren. Und diese Entwicklung scheint noch nicht ihren Tiefpunkt erreicht zu haben, da sowohl der traditionelle Weisswein als auch der klassische Rotwein auch im Vergleich zum Vorjahr wieder an Boden verloren hat (24 ha bzw. 10 ha). Riesling x Sylvaner ging ebenfalls um zwei Drittel zurück. Von der Neubestockung in den vergangenen Jahren profitierten alle anderen Rebsorten. So konnte der Pinot Noir (150 ha) an die 40 Hektar hinzugewinnen. Der Chardonnay (100 ha) konnte seine Anbaufläche fast verdoppeln und der Gamarat (121 ha) gar verzehnfachen. Ganz zu schweigen von früher kaum erwähnten Rebsorten wie Sauvignon Blanc, Viognier, Merlot, Garanoir und Cabernet, die das Genfer Weingebiet im 21. Jahrhundert ganz entscheidend prägen werden.

Rechtes Ufer

ESSERTINES (1)



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

Granatrote Farbe, expressive, gewinnende Nase nach schwarzen Früchten wie Kirsche und Backpflaume in Verbindung mit floralen Noten, druckvoller, grosszügiger Gaumen mit verschmolzenen Tanninen. Eine ehrgeizige Cuvée mit nachhaltigem, leicht würzigem Finale.
www.domainedechafalet.ch



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

Eine gelungene Verbindung aus Konzentration und Finesse. Dieser grosszügige, karminrote Diolinoir besticht sowohl in der Nase als auch im Mund mit eleganten Noten von Erdbeere, Himbeere, Veilchen und Brombeere. Expressive Nase, rassiger Gaumen mit straffem Finale.
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** **Esprit de Genève 2013**

Diese typische Genfer Assemblage kommt in glänzend granatroter Farbe. Die expressive Nase prägt eine Kombination aus fruchtigen, floralen und würzigen Noten, und auch der geschmeidige, knackige Gaumen lässt expressive, frische Frucht erkennen.
www.domainedelaplanta.ch



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

Im Eichenfass ausgebaut, fügen sich Syrah und Garanoir zu einem würzigen Duo zusammen. Dunkle, purpurviolette Farbe. Noten von Pfeffer, Gewürznelke und Sandelholz sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Grosszügig angelegt, wird sich dieser Wein im Laufe der Zeit noch verfeinern.
www.domaine-dugerdil.ch



Stéphane Gros **L'Ambrosie**

Dieser traditionell bereitete Demi-sec überrascht in jeder Hinsicht: dichte, sehr dunkle granatrote Farbe, üppige Nase nach zerdrückter Erdbeere mit leichten Zimtnoten, zartes Perlen, grosszügiger Gaumen und sehr fruchtiges Finale.
www.stephane-gros.ch



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

Dieser Savagnin Blanc entwickelte im Laufe seiner Reifung eine strohgelbe Farbe sowie eine expressive Nase nach Birne, Mandel und Akazienhonig. Am Gaumen vollmundig und strukturiert, klingt er in einem sehr schönen, straffen und frischen Finale aus.
www.domaineshutins.ch



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

Die dreijährige Reifung verlieh diesem strukturierten Rotwein eine granatrote Farbe mit rubinroten Reflexen und eine expressive Nase nach Backpflaume und milden Gewürzen. Am Gaumen vollmundig und grosszügig, überzeugt er mit verschmolzenen Tanninen und würzigen Akzenten im Abgang.
www.lesfaunes.ch



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

Dichte Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase expressiv mit exotischen Noten von Passionsfrucht, Melone und Aprikose, die man auch am Gaumen wiederfindet. Grosszügig angelegt, hat dieser Wein einen nachhaltigen Abgang.
www.domaine-du-centaure.ch



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

Dieser süsse Muscat präsentiert sich schön glänzend mit goldenen Reflexen. Expressive Nase nach Rosinen, Honig, Mirabelle und Curry, am Gaumen opulent. Ein gut abgestimmter Süsse-Eindruck und lebendige Frische halten sich die Waage.
Tel. +41 (0)22 754 14 57

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



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

Glänzende Farbe, expressive weissfruchtige Nase nach Apfel und Pfirsich, leicht perlender Auftakt, am Gaumen Volumen und leckere Frucht, geschmeidiges Finale. Ein Chardonnay mit schöner Typizität.
Tel. +41 (0)22 754 13 84



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

Eine feinfühlig ausbalancierte Assemblage aus Mondeuse, Garanoir und Gamaret. Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, frisch-fruchtige Nase, am Gaumen elegant, rassig und eher strukturiert als druckvoll.
www.closdeladonzelle.ch

RUSSIN (3)



Domaine des Molards
Michel und Fabien Desbaillet
Réserve du Domaine 2014

Drittplatziertes des Grand Prix du Vin Suisse 2014 und der einzige Genfer Chasselas im «Parker». Dieser vollmundige Wein besticht sowohl in der Nase als auch am Gaumen durch eine schöne Palette weisser Früchte. Bemerkenswert ausgewogen klingt er mit einem herrlichen Finale aus.
www.molards.ch



Didier und Nadia Penet
La Maissonette 2013

Ein Cabernet Franc mit dichter, strahlend rubinroter Farbe. Druckvolle Nase mit würzigen Noten. Kräftiger Auftakt, im weiteren Verlauf am Gaumen Volumen und strukturierte Tannine und zum Abschluss ein grosszügiges Finale.
Tel. +41 (0)22 754 17 21

PEISSY (4)



Domaine des Charmes
Bernard, Anne und Olivier Conne
Paganum 2014

Expressive Nase, am Gaumen perfekt ausbalanciert, straff und rassig. Derzeit wird die grosszügige Frucht noch von den Ausbaunoten dominiert, doch kann diese herrliche Spezialität bestimmt bald ihr ganzes Potenzial offenbaren.
www.domainedescharmes.ch



Domaine des Trois Etoiles
Jean-Charles Crousaz
Sauvignon 2014

Präzise vinifiziert, zeichnet sich dieser elegante Sauvignon durch seine glänzende Farbe und seine expressive Nase nach Spargel, Passionsfrucht und Grapefruit aus. Am Gaumen straff und frisch, nachhaltiger Abgang mit Frucht.
www.trois-etoiles.ch



Cave Les Crêtets
Sophie und Philippe Plan
Sombre Caractère 2014

Das Trio aus Gamaret, Garanoir und Diolinoir wurde im Eichenfass ausgebaut. Dunkle, dichte Farbe, druckvolle Nase nach schwarzen Früchten und Gewürzen, am Gaumen vollmundig und geschmeidig. Das grosszügige Finale offenbart sehr expressive Noten von Brombeere und roten Früchten.

www.lescretets.ch



Domaine Les Perrières
Bernard Rochaix
Chardonnay de Peissy 2013

Dieser im Hainbuchenfass ausgebauter Chardonnay ist bei Wettbewerben immer auf den vorderen Rängen zu finden. Glänzende Farbe mit goldenen Reflexen, in der Nase weisse Früchte und Vanille, cremiger Gaumen mit gut eingebundenen Gewürzaromen.

www.lesperrieres.ch



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

Dieser Pinot Noir wird nur in grossen Jahrgängen erzeugt. Dichte Farbe, komplexes Bouquet, das mit einer gelungenen Verbindung aus Kirsche, Himbeere, Röst- und Veilchennoten überzeugt. Druckvoller Auftakt, nachhaltiges Finale. Ein rassischer Tropfen mit einem Reifepotenzial von zehn Jahren.

Tel. +41 (0)22 753 15 00



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

Hinter der intensiven rubinroten Farbe und der feinen rotfruchtigen Nase verbirgt sich ein Pinot mit Struktur und beträchtlichem Tannin, subtilen Fruchtaromen und nachhaltigem Abgang. Ein präzise bereiteter Wein voller Charakter.

www.domaine-des-bossons.com

CHOULLY (5)



Clos du Château
Lionel und Nathalie Dugerdil
Gamaret-Garanoir 2013

Dunkle Farbe, expressive Nase nach Schwarzkirsche mit leichten Noten von Gewürznelke, druckvoller Auftakt, am Gaumen konzentriert mit spürbaren Tanninen, expressives Finale. Diese Assemblage wird mit der Zeit immer edler.

www.closduchateau.ch



Domaine des Abeilles d'Or
René und Laurent Desbaillets
M2 2013

Für diesen druckvollen Rotwein wurden Merlot und Malbec 30 Monate lang ausgebaut: 20 im Holz, sechs im Tank und vier in der Flasche. Er beeindruckt mit seinem intensiven Bouquet, reifen Tanninen und druckvollem Gaumen.

www.abeillesdor.ch



Domaine de la Clé de Sol
Daniel Sulliger
Harmonie 2014

Gamay, Pinot Noir und Gamaret ergeben hier einen geschmeidigen, schmackhaften Wein. Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen, schmelzende, fruchtige Nase, am Gaumen geschmeidig und fruchtig, lebhafter, frischer Abgang.

www.cledesol.ch

MEYRIN (7)



Paul-Henri Soler
Vin du Dimanche 2014

Dieser rubinrote Landwein ohne Sulfitzusatz offenbart eine expressive rotfruchtige Nase mit einem Hauch Weissdorn. Am Gaumen frisch und schmackhaft, entwickelt er ein komplexes Aromenbild, in dem florale und Gewürznoten zu erkennen sind.

Tel. +41 (0)79 746 24 61

SATIGNY (8)



Les Gondettes
Françoise Berguer
Mondeuse 2012

Opake Farbe, druckvoll und rassig mit expressiver schwarzfruchtiger Nase, in der leichte Noten von Gewürznelke anklingen. Am Gaumen seidig, konzentriert und durch und durch lebhaft.

www.lesgondettes.ch



Domaine de la Comtesse Eldegarde
Nicolas Bonnet
Fièvre Jaune 2008

Dieser extrem seltene Savagnin wurde unter Flor ausgebaut. Goldene Farbe, expressive Nase nach Walnusschale und milden Gewürzen wie Curry und Kurkuma, am Gaumen bemerkenswert frisch und ausgewogen.



Domaine du Paradis
Roger Burgdorfer
Noir Divin 2014

Diese konzentrierte Assemblage kommt in dichtem Granatrot. Elegante schwarzfruchtige Nase mit Gewürz- und Röstnoten, sauberer Auftakt, am Gaumen konzentriert und straff mit feinen Tanninen, im Finale leicht würzig.

www.domaine-du-paradis.ch



Domaine de la Devinière
Willy Cretegnny
Gamay 2013

Dieser leckere, fruchtige Bio-Rotwein erhielt bei der Sélection des Vins de Genève die Goldmedaille. Am Gaumen schmackhaft und knackig. Dort entfalten sich ebenso wie in der Nase Aromen von Erdbeere, Himbeere und Kirsche sowie auch einige Noten von Kardamom und Gewürznelke.

www.la-deviniere.ch



Château des Bois
Le Bois des Chiens 2013

Granatrote Farbe mit rubinroten Reflexen. Frische Nase nach roten Früchten, Kardamom, Gewürznelke und Pfefferminze. Frischer Auftakt, am Gaumen knackig, geradliniges Finale mit würzigen Akzenten. Eine schmackhafte, entschieden elegante Assemblage.

www.chateaudesbois.ch



Domaine de la Roselle
Kathy und Jacques Meinen
Gamaret 2012

Dieser schillernde Rotwein fasziniert mit seiner dunklen Farbe, seiner üppigen Nase nach Gewürznelke, Muskatnuss, weissem Pfeffer und schwarzen Früchten und wunderbar seidigem Volumen am Gaumen. Ein wirklich erstklassiger Gamaret, der auf seinem Höhepunkt angelangt ist.

www.domainesterroirs.com



Domaine du Nant d'Avril
Famille Grolimund
Gamaret 2014

Ziemlich helle granatrote Farbe, expressive Nase nach Waldfrüchten mit Noten von milden Gewürzen, geschmeidiger Auftakt, am Gaumen seidig mit schmeichelnden Aromen, leckeres Finale. Ein gefälliger, jovialer Gamaret.

www.nant-davril.ch



Le Grand Clos
Jean-Michel Novelle
Muscat 2014

Voller Eleganz und Finesse zeichnet sich dieser Muscat durch bemerkenswerte Komplexität und Nachhaltigkeit aus. In der Nase grosszügige Noten von frischen Trauben sowie ein Hauch Zitrusfrucht, am Gaumen eine perfekte Harmonie aus Aromen, Frische, Länge und Tiefe.

Tel. +41 (0)22 753 12 30



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

Diese Cuvée aus Gamaret und Cabernet, die 18 Monate lang in Holz ausgebaut wurde, bietet ein sehr mediterranes Profil: dichte purpurviolette Farbe, üppige, würzige Nase, am Gaumen grosszügig und geschmeidig mit verschmolzenen Tanninen, leckerer Abgang mit Gewürznoten.

www.lesvallieres.ch

BOURDIGNY (9)



Domaine de Champvigny
Raymond Meister
Kerner 2014

Golden glänzender Weisswein, der in der Nase und am Gaumen ein wahres Feuerwerk an Aromen von exotischen Früchten entfacht: Ananas, Passionsfrucht, Guave. Herrlich frisch passt er zum Aperitif oder zu Curry oder Sushi.

www.champvigny.ch



Domaine des Alouettes
Jean-Daniel und Florian Ramu
Rosé 2014

Dieser reizvolle Rosé aus der Gamay-Traube erhielt bei der Sélection des Vins de Genève 2015 eine Goldmedaille: lachsrosa Farbe, expressive Nase nach Erdbeere, am Gaumen schmackhaft und frisch, lebhafter Abgang, zu dem sich Himbeere und Johannisbeere gesellen.

www.domaine-des-alouettes.ch



Domaine des Vignolles
Laurent Vulliez
Pot d'Vin 2014

Karminrote Farbe, expressive Nase nach Wildblumen und Geissblatt, am Gaumen Struktur, lebendiger, fruchtiger Abgang, noch straffe Tannine. Dieser Mondeuse wird mit den Jahren immer besser werden.

www.vignolles.wix.com/vignolles



PENEY (10)



Les Balisiers Christophe Pillon Lune Rousse 2012

Dieser Landwein aus der Gamaret-Traube trägt das Gütesiegel von Bio Suisse und wurde 15 Monate lang in Amphoren ausgebaut. Amaranthrote Farbe, sehr expressive Nase nach schwarzen Früchten, Veilchen und milden Gewürzen, am Gaumen vollmundig, geschmeidig und genussvoll, im Abgang Gewürznoten.
www.balisiers.ch



Domaine des Pendus Christian Sossauer Le Passeur 2011

Die Assemblage aus Cabernet Franc, Merlot und Gamaret konnte bereits vier Jahre lang an Reife gewinnen. Heute fasziniert sie mit einer reichhaltigen Aromenpalette, die von Gewürzen bis hin zu schwarzen Früchten, geschmeidigen Tanninen und einem nachhaltigen Finale reicht.
www.domaine-des-pendus.ch

COLLEX-BOSSY (13)



Domaine Girod Frères Sylvain Girod Garanoir 2014

Granatrote Farbe mit purpurvioletten Reflexen, druckvolle schwarzfruchtige Nase, sauberer Auftakt, strukturierter Gaumen, feste Tannine, expressive Aromen, fruchtiger, nachhaltiger Abgang.
Tel. +41 (0)22 774 16 97



Château de Collex Frédéric Probst Le Chevalier Noir 2013

Dichte granatrote Farbe, expressive Nase nach Schwarzkirsche und Gewürznelke mit Noten von gerösteten Kaffeebohnen, am Gaumen frisch und straff mit feinen Tanninen, eleganter, nachhaltiger Abgang. Diese im Fass ausgebaute Assemblage vermittelt wirklich einen sehr ausgewogenen Gesamteindruck.

www.domaineduchateau.ch

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

CÉLIGNY (14)



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

Goldmedaille beim Grand Prix du Vin Suisse 2015. Funkelndes Rosa, intensiv duftende Nase nach Erdbeere und Himbeere, fruchtiger Auftakt, am Gaumen schmackhaft mit vielfältigen Erdbeernoten (frisch, zerdrückt, Erdbeerbonbon).

www.clos-de-celigny.ch



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

Ein leicht trüber, köstlicher Chasselas: in der Nase Noten von Zitrusfrüchten und weissen Blüten, frischer Auftakt, am Gaumen straff, fruchtiger, lebendiger Abgang mit einem Hauch Bitterkeit.

www.provino.ch/mandry

Zwischen Arve und Rhône

AVUSY (15)



Domaine de Champlong André Lauper Muscat 2014

Leicht goldene Reflexe, expressive Nase nach frischen Trauben mit Muskatnoten, lebendiger Auftakt, am Gaumen fruchtig mit Aromen, die an das Bouquet erinnern, im Abgang Noten von frischen Trauben. Damit besitzt dieser Wein alle Merkmale eines gelungenen, typischen Muscat.

Tel. +41 (0)22 756 27 89

AVULLY (16)



Domaine de la Printanière Céline Dugerdil Le Rassembleur 2013

Kardamom, Gewürznelke, tasmanischer Pfeffer, Muskatnuss und Sternanis verbinden sich mit schwarzfruchtigen Noten zu einem bezaubernden Aromenbild. Geschmeidige Tannine und ein leckerer Gaumen runden das Porträt dieser Assemblage aus Gamaret, Garanoir und Galotta gelungen ab.

www.laprintaniere.ch

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

SORAL (17)



Domaine de la Merrière Yves Batardon Altessse Expression 2010

Goldene Farbnuancen, intensiv duftende, grosszügige Nase mit expressiven Aromen von Birne, Melone und frischer Ananas. Am Gaumen weinig und vollmundig mit üppiger Frucht in Verbindung mit Gewürzaromen. Fünf Jahre Alterung verliehen diesem Wein eine bemerkenswerte Reife.

www.merriere.ch



**Cave des Chevalières
Sébastien und Eva Dupraz
Assemblage Noble 2014**

Diese karminrote Cuvée will etwas belüftet werden, bevor sie ihre expressiven Gewürznoten und rotfruchtigen Aromen enthüllt. Am Gaumen stützen sich Gewürznelke, Zimt, Himbeere, Johannisbeere und Kirsche auf eine knackige, wohlgeformte und wunderbar elegante Grundstruktur.

www.cave-des-chevalieres.ch



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

Amarantrote Farbe, expressive Nase nach Cassis und Brombeere, sauberer Auftakt, am Gaumen vollmundig mit ähnlichen Fruchtaromen wie im Bouquet, ausgewogener Abgang. Ein schmackhafter Rotwein mit Typizität.

Tel. +41 (0)22 756 42 65



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

Ein in Holz ausgebauter, dunkler Cabernet mit expressiver Nase nach sehr reifen schwarzen Früchten und Noten von Gewürznelke und Muskatnuss. Am Gaumen konzentriert mit reifen Tanninen. Ein ausgewogener, grosszügiger roter Gastronomiewein.

www.dufaubourg.ch



**Domaine des Lolliets
Raphaël Dunand
Léon 2013**

Für diese rassige Assemblage wurden Merlot, Cabernet Franc und Gamay zwei Jahre lang im Fass ausgebaut. Granatrote Farbe, expressive Nase mit Schokoladen-, Röst- und Gewürznoten, am Gaumen druckvoll mit festen Tanninen.

www.lolliets.ch



**Stéphane Dupraz
Merlot 2014**

Ein gut strukturierter, druckvoller Merlot. Purpurrote Farbe, in der Nase harmonisch abgestimmte Noten von Schwarzkirsche und milden Gewürzen. Am Gaumen Volumen und viel Tannin, gewinnendes, vollmundiges Finale.

www.sydupraz.ch

ATHENAZ (18)



**Domaine des Graves
Kristèle und Nicolas Cadoux
Syrah 2011**

Ein rassischer, druckvoller Wein, dem die Jahre Ecken und Kanten abgeschliffen haben. Nahezu opake purpurrote Farbe. Expressive Nase mit Noten von Veilchen, schwarzen Früchten und einem Hauch Gewürzen. Am Gaumen seidig und saftig mit gut verschmolzenen Tanninen.

www.domainedesgraves.ch

LACONNEX (19)



**Domaine Jean Batardon
Pinot Noir 2014**

Nach kurzer Belüftung entfaltet dieser rubinrote Pinot Aromen von Erdbeere, Himbeere, Cassis und Brombeere. Am Gaumen strukturierte Tannine und Aromen, die dem Bouquet entsprechen. Schöner, grosszügiger Abgang.

Tel. +41 (0)22 756 31 23



**Château de Laconnex
Famille Dethurens
Merlot 2012**

Uns gefielen die expressive Nase nach reifen schwarzen Früchten, der fruchtige Auftakt, der vollmundige, runde Gaumen, die eleganten Tannine und das lange Finale mit Gewürzakzenten.

www.chateaudelaconnex.ch



**Les Vignes du Pêcher
Patrick David
Nuit d'Espoir 2014**

Schöne granatrote Farbe, in der Nase reife rote Früchte in harmonischer Verbindung mit milden Gewürzen, sauberer Auftakt, viel Tannin, knackiger Saft, expressives Finale mit Volumen. Eine gut strukturierte Assemblage, die sich im Laufe der Jahre noch verfeinern wird.

www.laconnex-beach.ch/pecher



**Domaine des Trois-Lacs
Laurent Thévenoz
Divico 2014**

Diese neue, krankheitsresistente Sorte ergibt einen Wein mit opaker dunkler Farbe und intensiver Nase nach sehr reifen schwarzen Früchten. Am Gaumen gut strukturiert und seidig, ansprechender Abgang.

Tel. +41 (0)22 756 20 34

LULLY (20)



**Domaine des Bonnettes
Dominique Maigre
Sauvignon Blanc 2014**

Ein straffer Weisswein mit eleganter Nase nach exotischen Früchten und Tannenspitzen, am Gaumen lebhaft mit frischem Auftakt und leckerem Finale.

www.bonnettes.ch



**Domaine des Curiades
Jacques und Christophe Dupraz
Curiades Rouge 2014**

Gamay, Pinot Noir und Gamaret bilden eine Assemblage, die mit intensiven Aromen (schwarze Früchte und Gewürze) und einem leckeren, seidigen Gaumen überzeugt.

www.curiades.ch



**Mermoud Vignerons
Muscat 2014**

Dieser wunderbar sortentypische, aromatische Wein ist nicht besonders üppig, besticht dafür jedoch mit Eleganz und Länge. Seine glänzende Farbe und sein lebendiger, komplexer Charakter werden Weinliebhaber viele Jahre lang begeistern.

www.mermoud-vignerons.ch



**Cave des Oulaines
Nadine und Daniel Tremblat
Merlot 2012**

Ein purpurroter, gut ausbalancierter Merlot mit vielfältigen schwarzfruchtigen Aromen (Backpflaume, Kirsche, Brombeere) sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Geschmeidige Tannine und das grosszügige Finale verleihen diesem strukturierten Wein den besonderen Reiz.

www.cave-des-oulaines.ch



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

Dieser golden glänzende, edelsüsse Wein erhielt bei der Sélection des Vins de Genève 2015 eine Goldmedaille. Intensive Aromen nach Aprikose, Honig und Quittengelee, die sowohl in der Nase als auch am Gaumen zu finden sind. Opulenter Süsse-Eindruck.

www.ge.ch/vignoble

SÉZENOVE (21)



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

Dieser noch etwas verhaltene, druckvolle Merlot ist beeindruckend konzentriert und besitzt viel Tannin. Seine Aromen (Pflaume, Weichselkirsche, Gewürze, Lakritz) brauchen nur noch wenig Zeit, um sich voll zu entfalten. Originelles Etikett.

www.cavedesezenove.ch



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

Dichte Farbe, expressive Nase nach Pfeffer, Gewürznelke, Schwarzkirsche, Kardamom und Pflaume, druckvoller Auftakt, grosszügiger, würziger Gaumen mit Volumen, den seidige Tannine auskleiden. Ein wunderbar nachhaltiger Gamaret.

www.grands-buissons.ch

BERNEX (22)



**Domaine de Beauvent
Bernard Cruz
Mondeuse 2014**

Schöne dunkle granatrote Farbe. Expressive Nase nach Gewürzen untermalt mit Noten von reifen Waldfrüchten. Am Gaumen straff mit frischem Auftakt und lebendigem Finale. Ein Wein mit Charakter, der sich im Laufe der Zeit noch verfeinern wird.

www.cave-de-beauvent.ch



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

Nach etwas Belüftung entfaltet dieser granatrote Syrah in der Nase grosszügige Kirscharomen. Am Gaumen kommen noch Noten von Gewürznelke, weissem Pfeffer und Muskatnuss hinzu. Besondere Erwähnung verdient das komplexe Finale.

Tel. +41 (0)22 757 10 18



**Christian Guyot
Trois Helvètes 2013**

Garanoir und Galotta verbinden sich hier zu einer Assemblage mit prägnantem Charakter. Opake Farbe, Aromen von Himbeere, Kirsche, Cassis und Eukalyptus sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Ein schmackhafter, ausgewogener Rotwein voll knackiger Eleganz.

www.vins-guyot.ch

AIRE-LA-VILLE (24)



**L'Aérien
Jonathan Christin
Chasselas 2014**

Blassgelbe Farbe, glänzend und klar, expressive Nase nach Trauben und Birne, im Auftakt leicht prickelnd, am Gaumen frisch mit Birnaromen, straffer, leicht kreidiger Abgang. Ein temperamentvoller Chasselas.

Tel. +41 (0)79 561 21 67

PLAN-LES-OUATES (25)



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

Bereits die hellrote Farbe kündigt von einem zarten Tropfen. Bestätigt wird dieser Eindruck durch die elegante rotfruchtige Nase. Die expressiven, reifen Erdbeer- und Johannisbeearomen finden sich auch am Gaumen wieder, der mehr auf Feinheit als auf Konzentration ausgelegt ist.

www.brennervins.ch

LANDECY (26)

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

CAROUGE (27)



**Claude Berthaudin
Le Crêt Barrique 2014**

Diese Assemblage aus Cabernet Franc, Merlot und Gamaret kommt in dichter granatroter Farbe. Expressive, schmeichelnde Nase nach Schwarzkirsche, Brombeere und Gewürzen wie weissem Pfeffer, Muskatnuss und Gewürznelke. Am Gaumen überzeugt dieser Wein mit Volumen, Ausgewogenheit, Tiefe und Länge.

www.berthaudin.ch

TROINEX (28)



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

Die in Holz ausgebaute Assemblage aus Gamaret und Garanoir präsentiert sich in granatroter Farbe. In der Nase milde Gewürze, am Gaumen sehr lecker mit verschmolzenen Tanninen, grosszügiger, fruchtiger Abgang.
www.maisonforte.ch

VEYRIER (29)

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

Zwischen Arve und See

COLOGNY (30)



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

Die dichte granatrote Farbe und die expressive Nase nach Brombeere und Schwarzkirsche künden von einem konzentrierten Garanoir. Am Gaumen gesellen sich zu den schwarzen Früchten noch Gewürznoten. Vervollständigt wird der Gesamteindruck durch derzeit noch straffe Tannine und den grosszügigen Abgang.
www.lavigneblanche.ch

CHOULEX (31)



Domaine de Miolan
Bertrand Favre
Etoile de Miolan 2013

Nach traditioneller Methode bereiteter Schaumwein mit dem Gütesiegel von Bio Suisse. Expressive Nase nach Trauben, Rosen und mildem Curry, am Gaumen opulent und lebhaft perlend.
www.domainedemiolan.ch



Les Coudrays
Pierre Baudet
Flirt

Glänzende Farbe, in der Nase Apfel, frische Trauben und weisser Pfirsich, am Gaumen straff, expressiver Abgang mit Noten von frischem Apfel. Eine wirklich leckere Assemblage.
www.lescoudrays.ch



Famille Jean Rivollet
Hymne au Cœur 2014

Dieser Mondeuse Blanche ist eine seltene Spezialität. Helle, glänzende Farbe, in der Nase Geissblatt mit einigen rauchigen Noten, am Gaumen Struktur, nachhaltiger Abgang.
Tel. +41 (0)22 750 17 66

PRESINGE (32)

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

JUSSY (33)



Cave La Gara
Olivier Pradervand
La Gara 2014

Granatrote Farbe, grosszügige Nase nach schwarzen Früchten und Gewürzkräutern, am Gaumen opulent mit geschmeidigen Tanninen, frischer Abgang. Eine Assemblage voller Sonne.
Tel. +41 (0)79 281 44 00



Château du Crest
Château Blanc 2014

Chardonnay und Pinot Gris ergeben hier im Duett einen Wein mit heller Farbe, frischer Nase nach weissen Früchten, lebendigem Auftakt, grosszügigem Gaumen und expressivem Finale.
www.domaineducrest.ch

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

MEINIER (34)

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



Domaine d'En Bruaz
Grégory Favre
Carminoir 2014

Die Rebsorte Carminoir ist eine Kreuzung aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon. Sie ergibt hier einen druckvollen Wein mit sehr dichter amarantröter Farbe. Leckerer, geschmeidiger Gaumen, straffes Finale mit Gewürznoten.
www.domainedenbruaz.ch

GY (35)

Cave de la Chena
Daniel Fonjallaz
www.cavedelachena.ch

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



Domaine du Chambet
Marion et Gérald Fonjallaz
Sauvignon 2014

Blasser Farbe, expressive Nase nach Passionsfrucht und Litschi, lebendiger Auftakt, am Gaumen gefällig mit dezenter Süsse, fruchtiger Abgang. Ein gut ausbalancierter Sauvignon.
www.chambet.ch

CORSIER (36)



Domaine des Groubeaux Yves Kohli

Assemblage Rouge 2014

Dieser schmackhafte, helle Rotwein trägt die Knospe von Bio Suisse. In der Nase entfalten sich nach Belüftung Noten von schwarzen Früchten, Muskatnuss, Thymian und Mokka. Geschmeidiger Gaumen, schmackhaftes Finale.

Tel. +41 (0)79 474 29 92

ANIÈRES (38)



Domaine de la Côte d'Or Gavillet et Fils

Sauvignon Blanc 2014

Expressive Nase nach Schwarzer-Johannisbeer-Knospe, Grapefruit und Litschi, lebendiger Auftakt, gefälliger Gaumen, geradliniger Abgang. Ein Sauvignon mit schöner Typizität.

www.lacotedor.ch



Domaine des Ménades Alain Jacquier

Pinot Noir 2012

Uns gefielen die schöne rubinrote Farbe, die mit empyreumatischen Noten untermalte fruchtige Nase, der knackige Gaumen, seine Feinheit und seine Tannine, die präzise Vinifikation und die leichte Gewürznote im Abgang.

www.domainedesmenades.ch



Domaine Les Parcelles Laurent Villard

Convergence 2014

Die Assemblage aus fünf weissen Rebsorten gibt sich ausnehmend frisch und ansprechend: glänzende strohgelbe Farbe, expressive weissschichtige Nase mit einigen floralen und rauchigen Noten, am Gaumen lebendig mit Aromen von Birne und weissem Pfirsich, fruchtiger Abgang.

Tel. +41 (0)22 751 01 20



Domaine Villard & Fils Philippe Villard

Savagnin Blanc 2014

Ein Klassiker des Genfer Weingebiets, der in vielerlei Hinsicht begeistert: feine Aromen von Birne, frischer Ananas, Mirabelle und Zitrusfrüchten, bemerkenswert gut ausbalancierter, druckvoller Gaumen mit Struktur.

Tel. +41 (0)22 751 25 56

CHEVRENS (39)

Domaine des Champs-Lingot Claude-Alain und Tina Chollet

www.champs-lingot.ch

HERMANCE (40)



Domaine du Manoir Fabienne Naef

Kerner 2014

Ein aromatischer Weisswein mit glänzender Farbe: expressive Nase nach Aromen von exotischen Früchten und Schwarzer-Johannisbeer-Knospe in harmonischem Zusammenspiel, geschmeidiger Gaumen, üppiges Finale.

Tel. +41 (0)22 751 10 09



Domaine des Dix Vins Raphaël Piuz

Divino

Die Farbe des Divino ist zwar sehr hell, doch die sehr expressive Nase nach Himbeere, Erdbeergelee und Johannisbeermarmelade kündigt eindeutig von einer Spätlese. Der ausgewogene Gaumen besticht mit seidiger Milde und leckeren Aromen.

Tel. +41 (0)22 751 18 35



CAVE DE GENÈVE, SATIGNY
www.cavedegeneve.ch



Baccarat Blanc de Blancs

Dieser sehr gekonnt vinifizierte Chardonnay ist das Aushängeschild der Cave de Genève: glänzende Farbe, in der Nase florale und fruchtige Noten, frischer Auftakt, feine Perlage, cremiger Gaumen, nachhaltiger Abgang.



Sauvignon Blanc 2014

Helle, glänzende Farbe, sehr expressive Nase nach Schwarzer-Johannisbeer-Knospe, Litschi und Grapefruit, lebendiger Auftakt, am Gaumen straff mit Aromen von Zitrus- und exotischen Früchten, geradliniger Abgang: ein Sauvignon mit schöner Typizität.



Clémence 2014

Dieser in Holz ausgebaute Chardonnay spielt all seine Reize aus: expressive Nase mit Noten von Vanille, frischem Holz, gelben Früchten und Zitrusfrüchten, grosszügiger Gaumen getragen von einem präzisen Ausbau.



Gamaret Syrah 2014

Die purpurviolette Farbe kündigt von einer leckeren, schmackhaften Cuvée. Bestätigt wird dieser Eindruck durch die expressive Nase nach weissem Pfeffer, Gewürznelke, Schwarzkirsche, Pflaume und Himbeere. Diese Aromen finden sich übrigens auch im Mund wieder. Geschmeidiger Gaumen, ausgewogener Abgang.



Cœur de Clémence 2014

Dieser in Holz ausgebaute Rotwein aus der Gamaret-Traube imponiert: granatrote, nahezu opake Farbe, intensive Röstaromen, druckvoller Gaumen, reife Tannine, langer Abgang. Ein opulenter Rotwein, der sich weiterentwickeln wird.

Die Winzer von La Cave de Genève

Die nachfolgend aufgeführten Winzer liefern ihr Lesegut an die Cave de Genève und verkaufen 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 (13)

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 Tremblet

Tel. +41 (0)22 757 39 13

Patrick und Géraldine Duvernay

gededudu@bluewin.ch

CARTIGNY (23)

Raymond und Léonie 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 (33)

Patrick Wegmüller

wegmuller.p@bluewin.ch

MEINIER (34)

Maurice Favre

Tel. +41 (0)22 759 18 56

COLLONGE-BELLERIVE (37)

Christine Pilet-Falquet

Tel. +41 (0)22 752 12 01



**GEWINNEN SIE EINE
KOMPLETTE COLLECTION
2014 (19 FLASCHEN)!**



GEWINNSPIEL ESPRIT DE GENÈVE

Das Opage und VINUM bieten Ihnen die Gelegenheit, drei Sets mit den insgesamt 19 Weinen der Collection Esprit de Genève 2014 zu gewinnen. Diese Collection wurde 2004 mit dem Ziel lanciert, einen Wein zu kreieren, der als Botschafter für das Genfer Weingebiet steht. Esprit de Genève ist eine Assemblage verschiedener Rotwein-Rebsorten: Die Gamay-Traube (mind. 50%) bringt Frucht und Frische

ein. Gamaret und Garanoir (mind. 20%) sorgen für straffe Tannine und Struktur bzw. Rundheit und Feinheit. Und die anderen roten Rebsorten (max. 20%) verleihen jedem Winzer eine einzigartige Signatur. Diese Weine werden nach präzisen Vorgaben vinifiziert und vor der Zulassung verkostet. Auf den Markt kommen sie erst nach mindestens 13-monatigem Ausbau im Eichenfass. Zur Teilnahme senden Sie bit-

te den Namen der Gemeinde des Winzers, der einen Esprit de Genève eingereicht hat, sowie Ihre Kontaktdaten an:

info@geneveterroir.ch

Der Gewinner wird unter den richtigen Antworten ausgelost. Sollte Ihnen das Glück nicht hold sein, können Sie die gesamte Collection hier zum Preis von 418 Franken bestellen:

www.lesvinsdegeneve.ch

Agenda

GENF 2016

28. Mai

Tag der Offenen Weinkeller

Die Genfer Winzer öffnen ihre Tore. Nutzen Sie die Gelegenheit, um das Weingebiet zu entdecken und passionierte Winzer und Weinfachleute zu treffen. **www.geneveterroir.ch**

4. bis 14. August

Geneva Lake Festival

Ein schönes Fest mit attraktivem Programm am Genfer Seebecken.

20. August

Rallye Gourmand

Eine feine Schlemmertour durch die Genfer Weinberge mit fünf kulinarischen Etappen.

17. und 18. September

54. Ausgabe des Weinlesefestes

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

5. November

Sankt-Martins-Fest

Degustation in allen Weinkellern von Peissy, abwechslungsreiche Gastronomie, Unterhaltungsprogramm, Versteigerung, Feuerwerk.

www.peissy912.ch

Willkommen am Genfersee! Verkosten Sie die Genfer Weine mit Freunden oder im Familienkreis!

17. und 18. November

Barkavin auf dem Schiff Henry Dunant

Diese Veranstaltung, an der fast 20 Weingüter teilnehmen, wird von dem Winzer Claude-Alain Chollet aus Chevrens organisiert.

www.barkavin.ch

26. November

Tag der selbsteinkellernden Weinbauern

Die selbsteinkellernden Weinbauern öffnen ihre Tore und stellen sowohl den ganz neuen Jahrgang 2016 als auch den vorhergehenden, in Holz ausgebauten Jahrgang vor.

INFORMATIONEN

Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (Opage)

Maison du Terroir
Route de Sorral 93
CH-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
CH-1201 Genève
Tel. +41 (0)22 909 70 00
Fax +41 (0)22 909 70 11
www.geneve.com



App Genève Terroir



www.facebook.com/GeneveTerroir

Chasselas, Sauvignon, Chardonnay...

Grosse Sorten
und höchste Weinqualität
für unvergessliche Momente.

lesvinsdegeneve.ch



SWISS WINE
GENÈVE

Schweiz. Natürlich.