

Vinum

GENÈVE

COUPS DE CŒUR, GASTRONOMIE ET ŒNOTOURISME

Vignoble d'expériences

Le vin
à l'époque
de Calvin

Divico: le
rouge mieux
que bio



Suisse. Naturellement.



SWISS WINE

A consommer avec modération.



04

Nouvelle étoile montante

Naturellement résistant aux principales maladies de la vigne, le Divico ne nécessite presque pas de traitements phytosanitaires.



08

Sélection 2017

Coup de projecteur sur les lauréats de la Sélection des Vins de Genève qui a vu plus de 600 vins s'affronter dans une compétition très disputée.

12

Le vin au temps de Calvin

Enquête sur les habitudes de consommation des Genevois de la fin du Moyen-Âge et du début de l'époque moderne.



16

Fêtes populaires

Les trois plus importants événements œnotouristiques du vignoble genevois vus par trois jeunes vignerons dynamiques.



20

Challenge des vins de Genève

Quatre écoles hôtelières se disputent le titre de meilleur dégustateur de vin genevois.

24

Quand servir est un honneur

Le métier de sommelier sous la loupe.



30

La grande dégustation

Les coups de cœur des vignerons genevois.



44

Enjôlés par la longeole

La plus friande des saucisses déclinée pour tous les goûts.

50

Entretien avec

Simone de Montmollin, directrice de l'Union suisse des œnologues.

51

Agenda

Impressum

Le hors-série «SwissWine» VINUM est un supplément du magazine européen de la culture du vin VINUM, ISSN 1663-2567, Parution mai 2018
Prix de vente: CHF 9.60 / Euro 8.90

Ce supplément est le fruit d'une collaboration entre VINUM et Swiss Wine Promotion, Siere.

ÉDITEUR
Roland Köhler

SOCIÉTÉ ÉDITRICE
Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66
Postfach 5961, 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, Directeur d'édition
Dana Muñoz, Marketing
Eva Pensel, Marketing online
Stefania Tedesco, Eventmarketing
Laura Schlatter, Marketing

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

Alexandre Truffer, Rédacteur en chef adjoint,
responsable de l'édition francophone
Martin Mächler, Secrétaire de rédaction

Service des abonnements
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

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

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

EN COLLABORATION AVEC:



SWISS WINE

Petit bijou entourant la ville, la campagne genevoise compte 1400 hectares de vignes entre les rives du Léman, du Rhône et de l'Arve. Ce vignoble dynamique et attractif, qui se distingue par d'excellents rapports prix-plaisir ainsi que par son impressionnante diversité de spécialités, marie une tradition bimillénaire avec une âme de pionnier toujours à l'affût des dernières innovations.

VIGNOBLE D'EXPÉRIENCES



Denis Beausoleil

Directeur de l'Office pour la promotion des produits agricoles de Genève

En 1988, les vigneronnes et vignerons de Genève ont créé la première AOC, base d'une viticulture moderne orientée vers la qualité. Rendue possible grâce à des personnalités de l'époque représentant toutes les familles de la viticulture, cette révolution a garanti l'origine et la qualité du raisin. Elle a aussi permis de faire face à l'ouverture du marché suisse aux vins étrangers dans les années 1990. Une année avant l'AOC, les vignerons indépendants avaient déjà fait preuve d'innovation en organisant les premières caves ouvertes de Suisse. Cet esprit d'entreprise ne s'incarne pas que sur les plans législatifs et commerciaux. Dans le vignoble aussi, Genève s'interroge, invente, essaie et cherche à toujours améliorer ses spécialités. Il y a un quart de siècle, le Gamaret faisait ses premiers pas dans le Mandement. Aujourd'hui, ce croisement né sur les rives lémaniques est devenu le quatrième cépage rouge du pays et s'installe petit à petit à l'étranger. Avec ses quelques hectares recensés, le Divico n'a pas encore atteint la renommée de son parent. Toutefois, l'intérêt précoce que lui portent les producteurs genevois démontre que la recherche demeure une préoccupation constante de la nouvelle génération de vignerons et d'œnologues qui s'est imposée sur la scène cantonale. Très bien formés, conscients du patrimoine entretenu par leurs prédécesseurs, au fait de toutes les innovations de la science contemporaine, ces professionnels sont le symbole vivant de ce lien entre passé, présent et futur que les vignerons ont su préserver et enrichir.



Divico

LA NOUVELLE ÉTOILE MONTANTE

Né en 2013, le Divico offre une résistance élevée aux principales maladies de la vigne et ne nécessite pas, ou très peu, de produits phytosanitaires. Considéré par certains comme le futur de la viticulture helvétique, ce cépage encore mal connu commence à se faire une place dans le vignoble genevois.

«La pression, des consommateurs comme des politiques, en direction d'une viticulture sans intrants a débouché sur un nouveau projet de sélection de cépages interspécifiques. Bien qu'ils soient communément appelés hybrides, ce terme se révèle quelque peu malheureux parce qu'il est connoté de manière très négative et parce qu'il ne correspond pas exactement à la définition des hybrides du monde animal. La première étape de ce nouveau programme a donné naissance au Divico et à l'IRAC 2060, un cépage blanc dont le nom sera dévoilé à la fin de l'année 2018, qui possèdent une excellente résistance aux maladies cryptogamiques comme le mildiou et l'oïdium», explique Jean-Laurent Spring, le chef du groupe viticulture d'Agroscope Changins-Wädenswil.

Une création made in Switzerland

En 1996, cet agronome croise du Gamaret, qui avait fait son apparition depuis moins de dix ans, avec du Bronner, un blanc germanique né en 1970 à Freiburg-im-Breisgau du mariage de vignes sauvages asiatiques et américaines avec des variétés européennes. De ces aïeux *Vitis rupestris*, *Vitis lincecumii* et *Vitis amurensis*, l'IRAC 2091, comme il est alors appelé, a conservé des mécanismes de résistance contre l'oïdium, le mildiou et la pourriture grise. Ces trois maladies, provoquées par des champignons, sont responsables de la grande majorité des traitements que les vignerons appliquent sur leurs vignes. Et ceci, qu'ils

pratiquent une agriculture conventionnelle ou biologique, car cette dernière, contrairement à certaines idées reçues, ne consiste pas à abandonner tout traitement, mais lutte contre les ravageurs au moyen de pesticides issus de sources naturelles. En 2013, après une longue série d'essais, de vérifications et de processus administratifs, l'IRAC 2091 est présenté au grand public sous le nom de Divico, l'ambassadeur des tribus helvètes qui affrontèrent Jules César à Bibracte en 58 avant Jésus-Christ.

Un départ en fanfare

Dans un contexte de défiance généralisée face aux traitements phytosanitaires, l'annonce de l'arrivée sur le marché d'un cépage - qui marie une résistance naturelle à presque tous les nuisibles à des qualités agronomiques et œnologiques certaines - ne pouvait qu'intéresser de nombreux vignerons. A Genève, la région viticole la plus innovatrice de Suisse, près d'une dizaine d'encaveurs ont planté cette curiosité, qui va sans doute rapidement devenir une spécialité, voire un classique du vignoble helvétique. Les plus précoces de ces pionniers, qui commercialisent déjà des Divico en monocépage, nous expliquent les avantages et les particularités de ce cépage qui donnerait naissance - selon «Cépages Suisse Histoires et origines» le dernier ouvrage du Dr Vouillamoz - à «des vins très colorés avec des arômes d'épice, de poivre, de clou de girofle, de myrtille et de violette, riches en tanins de bonne qualité».



*Ils ont planté
du Divico*

Photo: Jean Revillat/rezoch



Florian Barthassat, Florian Ramu et Thierry Anet (de gauche à droite) comparent les qualités de leurs Divico.

Florian Ramu Domaine des Alouettes à Bourdigny

«Nous avons choisi de mettre du Divico dans une parcelle qui se trouve au milieu d'un village. Avec les discussions autour de l'agriculture et de l'emploi des produits phytosanitaires, il n'est pas très bien vu de traiter au milieu des habitations, explique Florian Ramu. Dans ce contexte, un cépage résistant aux maladies offre un avantage certain. Nous en avons planté 8600 mètres carrés, ce qui en fait la plus grande parcelle du canton». Bien que mis en terre en 2015, la parcelle a déjà produit une récolte de près de 300 grammes au mètre carré lors de la vendange 2017. «Normalement, il ne devrait pas y avoir de fruits avant la troisième année, mais là nous avons été surpris de pouvoir faire cette première récolte. Ce qui signifie que le cépage s'est tout de suite plu dans la parcelle où nous l'avons introduit. De plus, nous ne faisons que deux traitements par année, au moment de la fleur», précise le jeune vigneron qui commercialise un rosé et un rouge à base de Divico sous son nom propre et non sous l'étiquette du Domaine des Alouettes. «Nous avons récolté des raisins d'une belle maturité, qui affichaient un taux de sucre de 90 degrés Oechsles. Il faut savoir que le Divico donne des petites baies, ce qui fait qu'il y a beaucoup de pulpe et peu d'eau.» Pour l'heure, le rosé comme le rouge élevé en barrique sont produits en quantité encore confidentielle. «On ne parle que de quelques centaines de bouteilles, sourit Florian Ramu. Il sera intéressant d'étudier le retour de la clientèle, surtout si cette curiosité est positionnée comme une spécialité haut de gamme.»

www.domaine-des-alouettes.ch

Thierry Anet Domaine de l'Etat de Genève à Lully

«Le Divico, qui s'appelait encore IRAC 2091, a été planté pour la première fois en 2009. Une partie partait pour des essais de vinification à la station cantonale qui me laissait le solde, ce qui faisait exactement le contenu d'une barrique. C'est pourquoi, nous avons dès le début vinifié ce nouveau cépage sous bois», déclare Thierry Anet. A la vigne, aucun traitement phytosanitaire n'a été utilisé pendant les quatre premières années «qui étaient des années faciles, précise le professionnel. En 2013, il a été touché par la grêle. Depuis, nous nous limitons à une pulvérisation de cuivre et de soufre par saison. Ce qui se révèle encore mieux que ce que nous promettaient ses concepteurs qui parlent de un à

trois traitements par cycle végétatif. Du point de vue agronomique, on peut dire qu'il tient toutes ses promesses. Il faudra toutefois voir si les résistances du Divico vont tenir sur la durée ou si les ravageurs parviendront à contourner les mécanismes de défense du cépage». Mais pour répondre à cette question, comme pour savoir si le Divico a hérité des problèmes de dépérissement qui affectent parfois le Gamaret lorsque la vigne atteint une vingtaine d'années, il faudra attendre... Pour l'heure, les 3000 mètres de Divico du Domaine de la République et canton de Genève se portent à merveille, permettent d'économiser plus de 1000 francs à l'hectare grâce à l'abandon des traitements et plaisent à une clientèle intéressée par le développement durable.

www.ge.ch/vignoble

Florian Barthassat La Cave de Genève à Satigny

«La situation de la Cave de Genève est un peu particulière. Nous devons nous assurer que nos vigneron ne plantent pas, par effet de mode, un cépage que notre entreprise n'aura pas la possibilité de valoriser auprès de notre clientèle», déclare l'œnologue de la locomotive du vignoble genevois qui encave près du tiers de la récolte cantonale. «Nous avons fait une première vinification test l'année passée. Il faut se souvenir que 2016 constituait une année très difficile sur le plan viticole et que les vigneron avaient fait entre douze et quinze traitements phytosanitaires à cause des conditions météorologiques défavorables. En comparaison, le Divico n'avait nécessité que deux traitements. L'intérêt ne fait donc aucun doute. Dès que les vigneron de la Cave ont appris que les essais de vinification étaient concluants et qu'il fallait six fois moins de produits phytosanitaires pour obtenir une récolte saine, tout le monde s'est intéressé à en planter. Et là, nous devons leur expliquer qu'il y a des limites aux volumes que nous sommes capables de valoriser.» De fait, la première plantation a été faite en 2014 et quatre ans plus tard, les vigneron de la Cave de Genève cultivent déjà près de quatre hectares de Divico. «Ce qui représente une croissance extrêmement rapide. Il existe un potentiel pour un vin en monocépage, qui va sans doute intégrer la gamme Trésor, ainsi que pour un assemblage, mais il faudra un peu de temps avant de pouvoir écouler des volumes importants même si la question des intrants dans la viticulture représente une problématique aujourd'hui essentielle pour le praticien comme pour une part importante des consommateurs.»

www.cavedegeneve.ch



Sélection des Vins de Genève

TOUJOURS

EN CROISSANCE

619 vins dégustés, 74 domaines représentés, 56 dégustateurs: les statistiques de la Sélection des Vins de Genève continuent à progresser d'année en année. Retour sur un concours qui, en 2017, a décerné 55 médailles d'or et six prix spéciaux.

La dégustation la plus exhaustive des vins du canton, tous évalués selon les mêmes principes, permet aux professionnels de se situer par rapport aux produits de leurs confrères et leur offre une qualification pour les compétitions nationales et internationales. Voilà quelques-uns des avantages que procure la Sélection des Vins de Genève. Créée en 2000, cette compétition connaît une progression régulière depuis une quinzaine d'années. Un succès qui s'explique entre autre par la visibilité offerte aux lauréats et par le sérieux de la dégustation. En 2011, le concours a, en

partenariat avec les spécialistes d'analyse sensorielle de Changins, complètement modifié son système de dégustation afin de limiter les biais qui influaient sur les résultats. Désormais, tous les dégustateurs reçoivent les vins qu'ils doivent déguster dans un ordre différent. Les notes résultent donc d'une analyse personnelle et non d'un alignement sur le «beau parleur» du groupe. Unique en Suisse, cette manière de procéder est également utilisée par le plus important des concours internationaux, le Concours Mondial de Bruxelles.

Les lauréats de la Sélection 2017



Tous les vins médaillés d'or de la Sélection des Vins de Genève ont été présentés au public le 21 juin 2017 au cœur de la vieille ville. Avant la dégustation publique, qui a attiré plusieurs centaines d'amateurs, divers jurys ont dégusté une sélection de ces vins afin de décerner les six prix spéciaux que nous vous présentons ci-dessous.

▲ Domaine des Charmes

Le Griset Blanc 2016 | Prix: le Marcassin

Le prix des étudiants de l'Ecole Hôtelière de Genève décore un cépage atypique et peu connu: le Findling. «C'est un cépage de l'est de l'Europe, explique Olivier Conne qui, depuis le 1^{er} janvier de cette année a succédé à ses parents, Bernard et Anne, à la tête du Domaine des Charmes. Il a été planté en 1976, avant que notre famille ne s'installe sur l'exploitation. Le vigneron voulait du Riesling x Sylvaner, mais son pépiniériste qui était en rupture de stock lui a proposé de mettre du Findling. C'est un cépage très précoce, qui affiche très vite des hauts taux de sucre. De plus, il se révèle assez facile à travailler. Son seul défaut: une pellicule épaisse et amère qui implique beaucoup d'attention et de douceur au pressurage.» Elevé huit mois sur lies en cuve inox, il ne fait pas de deuxième fermentation, ce qui donne du tonus à cette spécialité sans sucre résiduel que son taux d'alcool élevé (15° en moyenne) rend opulent. A noter qu'avec une production de 4500 bouteilles annuelles, cette rareté n'est pas synonyme de production confidentielle mais reste disponible toute l'année.

www.domainedescharmes.ch

► Château du Crest

Château Rouge 2016 | Prix: le Sanglier

Plus haut pointage de la compétition, le Sanglier est le prix le plus prisé de la Sélection des Vins de Genève. En 2017, il récompense à nouveau le Château du Crest. A nouveau, car ce magnifique château viticole de la région de Jussy avait réussi un beau doublé en remportant, avec son Assemblage rosé 1999 et son Chasselas 2000, les deux premières éditions du concours cantonal. Pour cette 18^e édition de la Sélection des Vins de Genève, le domaine s'impose avec son Château Rouge 2016. «C'est un mariage de Gamaret, 60% environ, et de Pinot Noir élevé un peu moins d'une année en foudre de 4000 litres», explique Josef Meyer, le gérant du domaine qui précise que cet assemblage n'existe que depuis 1994, l'année qui marque le début de la vinification au château. Seul producteur à avoir remporté trois fois le Sanglier, ce vigneron originaire de Suisse centrale note une forte amélioration de la notoriété du concours: «Désormais, la Sélection s'est imposée comme un moment essentiel de l'année viticole. Tous les clients qui passent au domaine veulent goûter le Sanglier.»

www.domaineducrest.ch



► **Domaine des Charmes**

Esprit de Genève 2015 | **Prix: la Fouine**

2017 restera comme une année faste pour cette cave familiale de Satigny. La famille Conne termine en effet deuxième de la catégorie Gamay du Grand Prix du Vin Suisse 2017 en plus de remporter le Marcassin (avec son Findling) et la Fouine (avec son Esprit de Genève) lors de la Sélection des Vins de Genève. Cette récompense – décernée par un jury de journalistes spécialisés de Romandie et de Suisse alémanique – couronne l'Esprit de Genève 2015. «Depuis 2004, nous restons fidèles au même assemblage. La moitié consiste en Gamay Vieille Vigne, qui vient de la même parcelle utilisée pour notre Baron Rouge récemment primé au concours national. On l'assemble avec deux vins élevés en fût de chêne: du Gamaret, qui fait 40% du total, et du Merlot», précise Olivier Conne qui élabore 1500 bouteilles d'Esprit de Genève par an sur le domaine familial de 9,5 hectares, actuellement en reconversion en agriculture biologique. «La production reste stable d'année en année. L'Esprit de Genève est apprécié et reconnu de la clientèle locale, même s'il peine à se faire un place hors des frontières cantonales.»

www.domainedescharmes.ch



▼ **Domaine Les Perrières**

Gamay 2016 et Chasselas Les Millerands 2016

Prix: Trophée Tradition

Offert par la société patriotique des Vieux-Grenadiers de Genève, le Trophée Tradition, la gravure d'un aigle réalisée par Robert Hainard, revient pour la deuxième fois (depuis sa création il y a quatre ans) au Domaine Les Perrières. «Je suis très satisfait du Gamay, déclare Fabian Rochaix. Ce vin a réussi fin janvier 2018 la seule médaille d'or suisse au Concours International du Gamay de Lyon. Ces différents résultats montrent que nos vins plaisent à une vaste palette de consommateurs: amateurs, professionnels, gens de la région, dégustateurs étrangers.» Quant au Chasselas Les Millerands, c'est une sélection parcellaire vinifiée de façon traditionnelle en cuve comme l'explique Sébastien Schwarz, l'œnologue responsable des vinifications. Celui-ci ajoute en rigolant: «le Trophée Tradition se révèle le plus intéressant des prix de la Sélection d'un point de vue économique, car une quantité non négligeable des deux vins lauréats est commandée, et commercialisée par le restaurant des Vieux-Grenadiers à Plainpalais.»

www.lesperrieres.ch



◀ **Domaine du Paradis**

Chasselas 2016 | **Prix: le Renard**

«Dans un millésime chaud et sec comme 2016, les blancs en général, et le Chasselas en particulier, ne sont pas forcément favorisés. Si l'on ne fait pas attention, on risque de se retrouver avec une vendange très mûre, qui donnera des vins un peu lourdauds. Nous avons pris des mesures à la vigne comme en cave afin de garder de la fraîcheur, ce qui semble avoir porté ses fruits», explique Jérémie Burgdorfer qui est arrivé sur le domaine depuis trois ans. Responsable de la partie viticole comme de la communication du Domaine du Paradis, le jeune professionnel se réjouit du Renard, un prix déjà gagné en 2010: «les restaurateurs qui attribuent cette récompense sont des chefs reconnus qui donnent du crédit et de la visibilité à cette distinction.» Des atouts importants pour un cépage qui représente encore un peu plus de 10% de l'exploitation, soit près de 4,5 hectares. Une surface qui, comme le reste de ce domaine qui lorgne du côté de l'agriculture biologique, est désormais traitée sans herbicides.

www.domaine-du-paradis.ch





▼ Meilleur vin suisse des Citadelles du vin 2017

Cave de Genève

Trésor Sauvignon Blanc 2015

«Avec le Cœur de Clémence, notre Gamaret, et la gamme Baccarat, qui regroupe les effervescents, notre Sauvignon Blanc fait partie des vins emblématiques de la Cave de Genève, explique Jérôme Leupin, le directeur de la coopérative qui encave un tiers de la récolte du canton. C'est un vin très apprécié pour sa fraîcheur et son élégance, en Romandie bien sûr, mais surtout en Suisse alémanique.» Régulièrement récompensé lors de concours régionaux, nationaux et internationaux, le Trésor Sauvignon Blanc 2015 a brillé lors du concours Citadelles du Vin, qui se déroule chaque année en Gironde. Ce cru «vinifié en cuve pour conserver de la fraîcheur et préserver les arômes typés du cépage», comme l'explique l'œnologue Patrick Gräzer qui ne connaît pas de deuxième fermentation a en effet remporté le Prix Spécial Suisse du meilleur vin helvétique. «Chaque médaille aide à orienter les consommateurs, surtout sur des marchés plus éloignés où nous devons faire de gros efforts de communication pour nous implanter. Nous inscrivons nos meilleures spécialités à la fois dans des concours en Suisse et à l'étranger, car les habitudes de dégustation ainsi que les jurés sont différents. Remporter avec le même vin une médaille d'or à Genève puis dans le Bordelais confirme que notre Sauvignon Blanc possède des qualités susceptibles de plaire à une large palette de consommateurs.»

www.cavedegeneve.ch

▲ Domaine Les Hutins

Blanc de Blanc | Prix: le Milan

Nouveauté de l'édition 2017, le Milan – la sculpture de ce rapace européen est aussi l'œuvre de Robert Hainard – est offert par Swiss Wine Promotion. Il récompensera désormais le meilleur effervescent de la Sélection des Vins de Genève, un type de vin dont la consommation comme la production sont en croissance régulière dans toute la Suisse. «C'est un pur Chardonnay du millésime 2015 même si nous ne l'avons pas indiqué sur l'étiquette, explique Emilienne Hutin Zumbach. La prise de mousse a été confiée à Xavier Chevalley et pour la première fois, nous n'avons pas rajouté de liqueur d'expédition.» Ce vin qui existe depuis plusieurs années n'était ni inscrit dans des concours, ni mis en avant par le domaine. Pour sa première compétition, le Blanc de Blanc des Hutins s'offre donc une médaille d'or, la seule dans la catégorie «vins mousseux», et remporte ce nouveau prix spécial. «Une surprise et un bonheur, souligne Emilienne Hutin Zumbach, car la sculpture de ce milan est absolument magnifique.»

www.leshutins.ch





Histoire

LE VIN DE GENÈVE À L'ÉPOQUE DE



Photos: m.a.d.

E CALVIN

Que buvait-on à Genève entre la découverte du continent américain et l'arrivée de la Réforme? C'est le sujet d'une étude de l'historien, aujourd'hui décédé, Jean-François Bergier qui présente la consommation comme la politique viticole de la Genève de la Renaissance.

Dans les sociétés anciennes de l'Europe méridionale, le vin représentait en milieu urbain «à la fois l'unique excitant accessible, et surtout la seule boisson courante. L'eau potable n'était le plus souvent guère disponible en quantités suffisantes pour une population concentrée. Et tout substitut efficace faisait défaut: le lait posait des problèmes de transport, de conservation et, partant, de prix insurmontables. La bière n'était guère produite, à l'époque qui nous intéresse, au sud du Rhin; à Genève, elle n'est pas mentionnée avant le début du 17^e siècle. De sorte que les gens, à quelque milieu social qu'ils aient appartenu, buvaient du vin. Ils en buvaient beaucoup», expliquait en 1984 cet historien qui sera connu pour avoir présidé la commission chargée de faire la lumière entre la Suisse et l'Allemagne pendant la Seconde Guerre Mondiale.

Les vins de Genève

Jusqu'en 1533, Genève est, comme Lausanne, dirigée par un évêque qui possède le titre de Prince du Saint-Empire romain germanique. A la fin du Moyen-Âge, la vigne devient une culture de plus en plus rentable et les riches familles urbaines font des acquisitions massives de vignes. «Il semble que cela soit devenu une mode, qui présentait pour le propriétaire trois avantages au moins: il assurait sa propre consommation; son vin lui coûtait moins cher, d'autant moins que le vin «bourgeois» destiné à la consommation familiale était moins lourdement taxé; enfin, il pouvait vendre une partie de sa récolte et en tirer bénéfice», précise Jean-François Bergier dans son étude intitulée «Le vin des Genevois». Les habitants consomment essentiellement, du «vinum patriae», un vin de pays des alentours de la cité. Comme la consommation dépasse de beaucoup la production locale, trois régions fournissent les caves de la ville. Tout d'abord La Côte, alors sous l'autorité du prince-évêque, qui donne le

«Soumont», puis deux régions savoyardes, la Semine et la Chautagne. Cette dernière fournit des rouges de très bonne qualité, qui coûtent la plupart du temps le double du prix des crus locaux. Dans les grandes occasions, les notables ouvrent leurs meilleures bouteilles qui ont été importées, en général de Grèce ou de Crète.

250 litres par an et par habitant

Les taxes permettent de connaître de manière relativement précise les quantités de vin qui entrent dans la ville. Les historiens ont donc pu estimer la consommation moyenne par an et par habitant à 250 litres par personne (contre une trentaine aujourd'hui). Un chiffre confirmé par un fait amusant, comme le précise Jean-François Bergier: «le Conseil général fixa, en 1541, la prestation en vin en faveur de Calvin (qui, comme tout les pasteurs, recevait un salaire en espèces et en nature) à deux bossottes, soit 650 litres par an. Il semble donc que cette quantité fût alors regardée comme raisonnable pour couvrir la consommation d'un ménage». Il semble que les crus de l'époque affichaient toutefois un taux d'alcool nettement inférieur aux 13 ou 14 degrés qui sont d'usage aujourd'hui. Une chose pourtant n'a pas changé. Le vin constituait déjà l'un des produits les plus contrôlés. Ce qui n'empêche ni les fraudes, ni les abus. Ainsi, en septembre 1555, pour punir les taverniers qui spéculent sur le vin, «il fut interdit à tous les habitants de Genève de «hanter» leurs établissements sous peine d'une forte amende payable autant par l'hôte que par le client. Néanmoins, une exception fut accordée à ceux qui voulaient tenir compagnie à des étrangers, car la fréquentation des débits de boissons pouvait être nécessaire au traitement des affaires...».

Manger au deuxième millénaire

Le professeur Bergier s'est aussi intéressé à l'acte de manger en Suisse. Son étude, qui couvre une période allant de l'an 1000 jusqu'au début du 21^e siècle, montre que des périodes fortement contrastées se sont succédées. Jusqu'à la fin du premier millénaire, les populations établies sur le territoire helvétique comme celles du reste de l'Europe, vivent dans un état qu'on pourrait qualifier de sous-développé. Les trois quarts du continent sont couverts d'une forêt dense qui, si elle offre quelques opportunités de diversification alimentaire grâce au gibier et aux baies, apparaît surtout comme difficilement pénétrable et dangereuse. A la base de l'alimentation on trouve donc les céréales. Mais celles-ci offrent des rendements misérables: entre trois à cinq grains récoltés pour un grain semé. Sans compter qu'un tiers de la récolte doit être conservé pour les semences de l'année suivante.

Les trois cents glorieuses

Tout change autour de l'an mil. «Brusquement, en l'espace d'une ou deux générations, soit aussi promptement que lors de la révolution industrielle, ou qu'en notre temps, [...] s'engage alors pour tout l'Occident une période de croissance qui n'a pas d'équivalent dans toute notre histoire», écrit Jean-François Bergier. Le professeur précise que si ses causes ne sont pas clairement identifiées, «la singularité de cette phase de croissance est sa durée: elle va se poursuivre pendant trois bons siècles, jusqu'en 1300». A ce moment apparaissent entre autres l'assolement triennal et les moulins à eau. On assiste aussi au recul de la forêt face à l'agrandissement des terres arables et au développement des villes qui poussent comme des champignons dans toute l'Europe. Les régions alpines, qui se lancent dans l'élevage ovin et bovin, tirent tout particulièrement leur épingle du jeu.

Faire bonne chère à la Renaissance

Le 14^e siècle et ses désastreuses épidémies de peste coïncident avec un recul important du bien-être de la population, celle-ci ayant elle-même fortement décliné. Peu à peu, le rapport entre montagnards et urbains s'inverse pour devenir favorable aux villes. Selon Jean-François Bergier: «le 16^e siècle est un siècle de nutrition suffisante, équilibrée, saine, en regard des générations d'avant ou d'après. C'est le siècle de la viande fraîche.» Le professeur explique que le commerce international apporte dans les cuisines genevoises des épices comme le poivre, la muscade, la cannelle, la moutarde, mais aussi les agrumes, l'huile d'olive, les vins doux de la Méditerranée et ceux plus puissants de Bourgogne, les harengs salés de la Mer du Nord et les morues de Terre-Neuve. A une époque où l'assiette en étain remplace la planchette en bois et le verre individuel détrône le gobelet qui passait de convive en convive, le jardinage devient (déjà) un hobby des bourgeois des cités. On plante de nouveaux végétaux comestibles qui s'appellent artichauts, melons, abricots, laitues ou encore framboises à côté des légumes traditionnels: oignons, navets et choux.

Les pénuries du refroidissement climatique

L'arrivée du «petit âge glaciaire» au 17^e siècle bouleverse la donne. C'est le retour de périodes de disette, voire de famine, qui transforment les habitants de la Suisse actuelle en mercenaires ou les poussent vers l'émigration. Une situation qui ne changera pas jusqu'au 20^e siècle lorsque le développement du commerce international assurera une sécurité alimentaire, encore précaire aujourd'hui puisque plus de la moitié des aliments consommés dans notre pays est importée de l'étranger.

«Le Conseil général fixa, en 1541, la prestation en vin en faveur de Jean Calvin (qui comme tous les pasteurs recevait un salaire en espèces et en nature) à deux bossottes, soit 650 litres par an. Il semble donc que cette quantité fût alors regardée comme raisonnable pour couvrir la consommation d'un ménage.»

Jean-François Bergier historien



Photo: CALVIN, Musée historique de la Réformation. Exposé au Musée international de la Réforme, Genève

Vin d'antan

Importations genevoises à Yverdon en 1450

Les archives d'Humbert Perrod, notaire d'Yverdon, montrent qu'un notable de la ville fait l'acquisition en 1450 d'une importante quantité de vin rouge de Genève. Cette information est d'autant plus intéressante que jusqu'à l'arrivée du phylloxéra au 19^e siècle, les alentours de cette ville du nord-vaudois sont entourés d'un vignoble plus conséquent qu'aujourd'hui.

De la bossette à la pichollette

Jusqu'à la Révolution française, qui va imposer le système métrique, les systèmes de poids et de mesures varient d'une région à l'autre de l'Europe. Souvent, le même terme, utilisé dans des territoires voisins, désigne des réalités différentes. Ainsi, le pot de Genève (1,12 litre) diffère-t-il du pot vaudois (1,4 litre). Dans le vignoble genevois, la mesure de base employée pour la vendange est la bossette (324 litres) qui se divise en six setiers de 54 litres et des poussières qui représentent l'équivalent de 24 quarterons de 2,252 litres. Quand à la pichollette, remise en goût du jour en 2005 par le Domaine des Perrières, ce qui lui a valu le Prix Suisse de l'innovation agricole, c'est une mesure d'une contenance de 0,28 litre qui fut utilisée dans les cafés genevois jusqu'au milieu du siècle passé.

Une culture rentable

A une époque où l'eau n'est que rarement potable et dans une région qui ne consomme ni bière, ni cidre, le vin se vend. La culture de la vigne constitue donc une activité rentable, bien plus que la plupart des autres produits agricoles. Selon une étude de l'historien français Robert Fossier, la viticulture rapporte au cultivateur un bénéfice deux fois et demi plus important que n'importe quelle autre culture.

Les grands millésimes d'antan

Bien qu'il y ait peu de chance de retrouver un flacon aussi ancien, sachez que les années 1505, 1509, 1511, 1514, 1519 et 1522 furent abondantes. A l'inverse, 1489, 1490, 1495, 1512 et 1516 peuvent être qualifiés de millésimes faibles, voire d'années de disette. Bien entendu, ces données reflètent la quantité, plutôt que la qualité.

Libre-circulation et importations

Outre le «vinum patriae», le vin de Genève et de ses environs, les citadins de la fin du Moyen-Âge consomment des vins de La Côte ou de la Savoie. Les patriciens les plus riches importent des crus de Méditerranée, essentiellement de Grèce et de Crète. Tous paient la gabelle, un impôt sur le vin consommé ou vendu sur place dont sont exemptés les vins en transit.



œnotourisme
**POPULAIRES ET
FESTIVES**

Trois manifestations aussi fréquentées que bien organisées rythment le calendrier œnotouristique genevois. Pour vous les présenter, nous avons rencontré trois jeunes vigneron·ne·s impliqués dans les Caves Ouvertes, le Rallye Gourmand et la Fête des Vendanges de Russin.



Photo: Régis Colombo/djapo.ch

31^e Caves ouvertes de Genève

Quarante villages viticoles, des milliers de visiteurs, un nouveau millésime qui s'annonce aussi prometteur que le magnifique 2015, des spécialités en barrique du très élégant 2016: tous les ingrédients sont réunis pour faire du 26 mai la grande journée du vignoble genevois. Créée pour encourager les habitants du canton à pousser la porte des vigneron indépendants faisant de la vente directe, cette manifestation a très vite rencontré un grand succès populaire. Au début des années 2000, la population cosmopolite qui réside dans la ville internationale s'approprie le concept. Deux décennies plus tard, les Caves ouvertes continuent à remplir leur fonction. En outre, les statistiques montrent qu'une proportion importante des visiteurs rencontre à cette occasion le vin suisse pour la première fois.

www.geneveterroir.ch

Rallye gourmand 2018

Une balade d'une dizaine de kilomètres dans la campagne genevoise parsemée d'étapes savoureuses où des producteurs de produits du terroir d'exception et des vigneron de talent proposent leurs meilleures créations: c'est le concept simple, mais populaire, du Rallye gourmand. Pour cette cinquième édition, agendée les 18 et 19 août, il faudra mettre le cap sur Bernex et s'inscrire rapidement, car certains passionnés réservent leur place d'année en année. Outre les cinq étapes gastronomiques qui allieront mets proposés par des partenaires du label Genève Région - Terre Avenir et vins des producteurs locaux, le Rallye gourmand est l'occasion de tester ses connaissances grâce au questionnaire - disponible en français en allemand et en anglais - qui permet de gagner des prix très attractifs.

www.geneveterroir.ch

Fête des Vendanges de Russin

La plus ancienne et la plus traditionnelle des manifestations œnoturistiques de la campagne genevoise célèbre son 56^e anniversaire. Et le public adore... Certains viennent pour le cortège avec chars fleuris, d'autres préfèrent flâner dans le marché qui allie stands de produits du terroir et artisans locaux, les parents emmènent leur bambins à la fête qui leur est dédiée (et qui inclut peinture collective géante, château rigolo, parcours d'obstacles et atelier bricolage), les habitués rejoignent leurs amis à leur buvette préférée pour déguster les crus de Russin, et du reste du canton. Enfin, la grande dégustation - attention ici réservation précoce obligatoire sur le site indiqué plus bas - animée par Vincent Debergé, le directeur du restaurant Le Chat Botté (Hôtel Beau-Rivage) permettra à une centaine d'amateurs de découvrir les arcanes du vignoble le plus occidental de Suisse.

www.fetedesvendangesrussin.ch

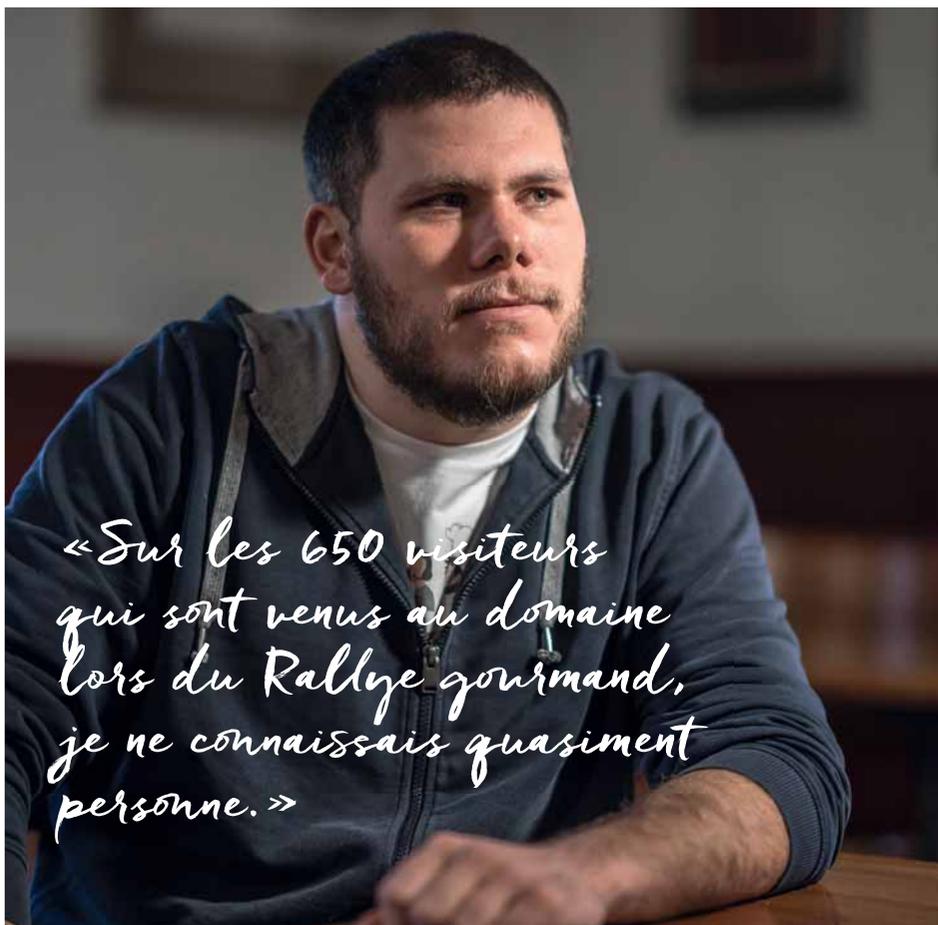


« Nous avons fidélisé la clientèle des Caves ouvertes grâce à la valeur ajoutée apportée par le repas et l'animation musicale. »

**Anthony Fonjallaz
Domaine du Chambet**

« Depuis 2017, je suis associé avec mon père Gérard Fonjallaz sur ce domaine de Gy qui se compose de 27 hectares de grandes cultures, de deux hectares de pommiers et de douze hectares de vignes. Après avoir fait un CFC d'horloger, j'ai bifurqué vers le monde de la vigne et du vin, car j'avais envie de reprendre cette exploitation familiale qui entame sa reconversion en agriculture biologique en 2018. Aujourd'hui, nous cultivons 18 cépages et commercialisons la moitié de notre production en bouteilles. Les Caves Ouvertes comptent pour une part importante de notre chiffre d'affaires annuel. Notre domaine apparaît comme un peu excentré, mais nous avons pu fidéliser une clientèle importante grâce au repas et à l'animation musicale proposés qu'il faut voir comme une véritable valeur ajoutée. Au total, nous voyons défiler plus de 500 personnes pendant cette journée. Les gens viennent déguster, mais ils peuvent également s'installer autour d'une table et commander une bouteille pour accompagner le repas. Cela permet d'allier des moments de dégustation qui demandent une certaine concentration à des instants plus festifs au son de notre fidèle orchestre de jazz. Outre la possibilité de faire découvrir notre exploitation, les Caves Ouvertes représentent une excellente opportunité de soigner notre clientèle qui apprécie de passer un bon moment en agréable compagnie au domaine.»

www.chambet.ch



« Sur les 650 visiteurs qui sont venus au domaine lors du Rallye gourmand, je ne connaissais quasiment personne. »

Sylvain Ramu
Domaine des Esserts

« Cela fait cinq ans que j'ai rejoint mes parents sur ce domaine familial situé sur la commune de Dardagny. Je représente la septième génération. Nous travaillons une trentaine d'hectares de grandes cultures et treize hectares de vignes. Nous vinifions une partie de la production seulement, celle que nous pouvons vendre au domaine ou sur les marchés. Le Chasselas et le Gamay demeurent les plus plantés des huit cépages que nous cultivons. Lors du Rallye gourmand 2017, nous avions pour mission d'accompagner le plat principal: une volaille fermière labellisée Genève Région - Terre Avenir accompagnée de salade et de patates. Les participants pouvaient choisir entre deux spécialités originales, notre rosé de Pinot Noir et notre Diol noir. D'un point de vue pratique, tout avait été très bien organisé par l'office de promotion. Ainsi le flux régulier de visiteurs permettait de présenter les vins à une clientèle très intéressée. Sur les 650 visiteurs qui sont venus au domaine pendant le Rallye gourmand, je ne connaissais quasiment personne. Il s'agissait donc d'une excellente opportunité de se présenter à un nouveau public. En outre, le soleil a brillé toute la journée, ce qui a sans doute contribué au succès de l'édition. »

www.domainedesesserts.ch

Laurent Vulliez
Domaine des Vignolles

« Depuis cinq générations, notre famille travaille ce grand domaine d'une centaine d'hectares à Bourdigny. Outre une vingtaine de vaches allaitantes, nous prenons soin de terres agricoles et viticoles. Chaque année, je vinifie quelques milliers de bouteilles. Je fais des essais avec des cépages atypiques comme le Savagnin Blanc, la Mondeuse ou le Saint-Laurent. Toutefois, la majorité de la production part pour la Cave de Genève. Comme celle-ci est partie prenante de la Fête des Vendanges de Russin, je donne chaque année un coup de main. J'apprécie que tout le monde tire à la même corde. Les producteurs portent l'image des vins de Genève lors de cette manifestation restée centrée sur le vignoble. Il n'y a ni bière, ni spiritueux, mais des buvettes qui ne proposent que des vins du canton. Si l'aspect festif est à l'honneur, la dégustation n'est pas oubliée. Ainsi, le Bar du connaisseur propose, en cru au verre, quelques 135 vins de vigneron de tout le canton. Ce qui donne une excellente image de notre profession et représente sans doute la plus grande œnothèque, éphémère bien sûr, de vin genevois au monde. »

www.vignolles.ch



« Tous les producteurs portent l'image des vins de Genève lors de cette manifestation restée centrée sur le vignoble. »



Evénement

LES ETUDIANTS SE BATTENT POUR GENÈVE

L'édition 2018

La cinquième édition du Challenge «Les Vins de Genève» aura lieu le 14 mai 2018 au Casino Kursaal de Berne. Pour la première fois un quatrième concurrent, la Swiss Hotel Management School de Leysin, prendra part à la compétition qui oppose depuis quatre ans les écoles hôtelières de Lucerne, Zurich (Belvoirpark) et Genève. Avant et après la finale, les spectateurs pourront découvrir et déguster les vins de la quinzaine de caves partenaires. De plus, un «food intermezzo», qui permettra d'allier tapas du terroir genevois et vins du même canton, sera orchestré par le duo Dominique Gauthier et Vincent Debergé, respectivement chef étoilé et directeur du Chat Botté, le restaurant de l'Hôtel Beau-Rivage. Ce dernier animera aussi deux ateliers intitulés «Genève rencontre le monde» consacrés aux accords mets et vins. Plus de renseignement sur: www.vinum.ch

Les caves qui participeront à cet événement:

Cave des Oulaines
Cave Les Crétets
Château du Crest
Christian Guyot
Domaine de Chafalet
Domaine de la Printanière
Domaine des Abeilles d'Or
Domaine des Bonnettes
Domaine des Champs-Lingots
Domaine des Charmes
Domaine de la Planta
Domaine Dugerdil
Domaine du Paradis
Domaine Les Hutins
La Cave de Genève
Stéphane Dupraz
Villard & Fils

Depuis quatre ans, les vigneron genevois et leur office de promotion organisent un concours opposant les étudiants des écoles hôtelières de Lucerne, Zurich et Genève. Connaissances théoriques du vignoble genevois et dégustation à l'aveugle des classiques lémaniques sont au menu de cette compétition entre futurs professionnels ouverte au public.

Sous l'impulsion de la profession, le Challenge «Les Vins de Genève» oppose depuis 2013 les élèves en formation de plusieurs écoles hôtelières de Suisse. Chaque établissement est inscrit sous la responsabilité d'un professeur qui s'engage à sélectionner les trois candidats finalistes et à donner un cours préparatoire. Cet enseignement, fourni par l'Opage, se compose d'une présentation (disponible en français, en allemand et en anglais) des spécificités du vignoble genevois, d'une sélection de vins caractéristiques de la troisième région viticole helvétique (Chasselas, Aligoté, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Gamay, Pinot Noir, Gamaret, assemblage rouge et mousseux) et d'une bibliographie complémentaire. Les professeurs référents sont ensuite chargés de sélectionner les trois élèves les plus méritants, ou les plus doués. Ceux-ci porteront la bannière de leur établissement lors des finales du

Challenge «Les Vins de Genève» qui se dérouleront le 14 mai au Kursaal de Berne. Celle-ci se disputent en deux temps. La première partie, qui se déroule à huis clos, se compose d'un questionnaire sur le vignoble de Genève et d'une dégustation à l'aveugle. Le meilleur candidat de chaque école sera qualifié pour la finale, qui se déroule pour sa part en présence du public (de 18h à 18h45) venu pour déguster les spécialités présentées par la quinzaine de caves partenaires. Un jury de personnalités du monde viticole appréciera la sagacité des candidats lors d'une seconde dégustation à l'aveugle et posera une série de questions à chacun des finalistes. Suite au verdict des juges, le Challenge «Les Vins de Genève» sera remis à l'école victorieuse tandis que le vainqueur recevra une bourse de 1500 francs, son dauphin 500 francs et le troisième finaliste un coffret de la collection Esprit de Genève.

Ils ont marqué le Challenge «Les Vins de Genève»



Eric Lüthi
Vainqueur du Challenge
2015

Avant de remporter la deuxième édition de ce concours entre écoles hôtelières, Eric Lüthi a débuté sa carrière dans la gastronomie par un apprentissage de boulanger-pâtissier et de cuisinier. Après un service militaire en tant que chef de cuisine, il a travaillé en Angleterre et au Canada où il s'est découvert une passion pour le vin avant de revenir en Suisse en 2014 et d'intégrer l'Ecole hôtelière de Lucerne. «Je m'intéresse à cette noble boisson depuis plusieurs années. Je lis beaucoup d'ouvrages sur le sujet et déguste très régulièrement. On peut dire que, pour moi le vin est une passion que je compte bien continuer à cultiver», expliquait le jeune professionnel de 26 ans après sa victoire. Convaincu par la qualité des cépages classiques comme par celle des spécialités du canton lémanique, Eric Lüthi était surpris par «l'excellent rapport qualité-prix qu'offre le canton de Genève. Quand on compare avec les prix pratiqués dans le reste du pays, je ne comprends pas pourquoi ces vins ne sont pas plus répandus.»



Nyima Grossniklaus
Gagnante du Challenge
2016

Agée de 22 ans lors de sa victoire, Nyima Grossniklaus a triomphé de ses adversaires lors d'une épreuve autour du Viognier. En plus de reconnaître ce blanc aromatique, les concurrents ont dû préciser la région d'origine de cette variété (Condrieu dans la Vallée du Rhône) et indiquer la surface qu'il occupait au moment de la compétition dans le canton de Genève (12,73 hectares). Une belle performance pour une future restauratrice qui se déclarait à l'époque être «plutôt amatrice de bière. J'ai commencé à me passionner pour le vin à mon arrivée à l'école hôtelière Belvoirpark de Zürich. A l'heure actuelle, ce sont avant tout l'histoire culturelle plurimillénaire du vin, ainsi que l'immense palette sensorielle offerte par des vins de différents styles et cépages qui me plaisent.» La jeune étudiante avait tout de même un coup de cœur pour l'Esprit de Genève: «une initiative sans équivalent en Suisse. Cet «Esprit», à la fois unique et reflet de la personnalité de chaque producteur, se révèle très tendu et savoureux en bouche.»



Dylan Albert Osterino
Vainqueur du Challenge
2017

Premier lauréat romand du Challenge «Les Vins de Genève», Dylan Albert Osterino a grandi dans un restaurant valaisan avant de suivre une formation de spécialiste du service et de travailler à Londres comme assistant sommelier. «Une expérience qui m'a ouvert les yeux. Le rapport étroit entre le vin, le paysage et la culture m'a empli d'enthousiasme d'autant plus que j'adore voyager et découvrir de nouvelles choses», explique l'étudiant de l'Ecole Hôtelière de Genève qui a fait la preuve de l'étendue de ses connaissances. Vainqueur d'une finale qui demandait aux candidats de reconnaître un Gamaret et de répondre à des questions aussi pointue que le nom du créateur de cette variété (André Jacquinet) ou le nombre de bouteilles d'Esprit de Genève produites en 2015 (42 000), Dylan Osterino considère «fascinante la dynamique qui anime la scène genevoise. On ne cesse de découvrir de nouvelles choses. Les vigneron genevois sont très innovants et proposent un travail de très haut niveau. »

Le 14 mai 2018, au casino Kursaal de Berne, un quatrième concurrent, la Swiss Hotel Management School de Leysin, prendra part à la compétition amicale qui oppose depuis quatre ans les meilleurs étudiants des écoles hôtelières de Lucerne, de Genève et de Zurich (Belvoirpark) lors du Challenge «Les Vins de Genève».





Sommeliers
**QUAND SERVIR
EST UN HONNEUR**

Du métier de sommelier, on connaît surtout ses stars. En Suisse, les médias généralistes ont largement relayé les succès de Paolo Basso, qui a gagné le titre de Meilleur sommelier du Monde en 2013. Parmi les autres visages bien connus du grand public, on peut citer Jérôme Aké Béda, ambassadeur infatigable du Chasselas, Réza Nahaboo, Meilleur sommelier de Suisse 2016, Geoffrey Bentrari, du Président Wilson de Genève ou encore Vincent Debergé, directeur du Chat Botté à Genève. Tous ces professionnels relativement médiatiques ont en commun d'avoir fait l'essentiel de leur carrière en Suisse mais d'être nés et d'avoir étudié à l'étranger. Si les plus brillants professionnels d'Italie, de Côte

d'Ivoire ou de France ont choisi de s'installer sur le territoire helvétique, c'est aussi parce que la Suisse n'a jamais pris la peine de former des sommeliers indigènes. Parent pauvre d'un pays pourtant réputé pour ses écoles hôtelières, la sommellerie a dû attendre 2014 pour voir se créer un diplôme professionnel supérieur reconnu au niveau fédéral. Deviner quel vin offrira le meilleur accord avec un lièvre à la royale ou un méli-mélo de légumes d'hiver; connaître ce vigneron célèbre de Slovénie dont un ami vous a parlé, mais dont vous n'avez pas noté le nom; faire découvrir un vigneron prometteur juste avant qu'il ne devienne à la mode: voici quelques-unes des compétences de ces serveurs du goût.



Interface entre le producteur, le restaurateur et le client, le sommelier joue un rôle essentiel dans la mise en valeur des vins d'exception, catégorie dans laquelle entrent de plus en plus de vins helvétiques. Notre dossier vous propose de découvrir les multiples facettes d'un métier souvent méconnu ou incompris.

Brevet fédéral de sommelier

Changins est, avec la Scuola superiore alberghiera e del turismo de Bellinzona et Hôtel & Gastro formation Schweiz à Weggis, dans le canton de Lucerne, l'une des trois écoles qui dispensent le cours du Brevet fédéral de sommelier mis sur pied par l'Association suisse des sommeliers professionnels. L'institution vaudoise, comme nous l'explique le responsable de l'Ecole du Vin Romain Cellery, va accueillir sa troisième volée d'étudiants en 2018. www.changins.ch

Pourquoi avoir lancé cette formation de sommellerie?

Nous avons été approchés par l'ASSP pour créer cette formation, car auparavant il n'existait qu'un brevet cantonal au Tessin et des formations régionales. Nous avons donc monté un dossier et imaginé un cursus en un an qui a été validé par la Confédération. Le cahier des charges défini au niveau fédéral s'applique aux trois régions linguistiques disposant chacune d'un organisme habilité à dispenser cette formation. Après des examens de modules qui sont gérés par chaque région, l'examen final est le même pour tous puisque c'est une formation reconnue au niveau national.

Comment se déroule la formation?

Tout ce qui concerne la connaissance du vin et des alcools ainsi que l'analyse sensorielle se déroule à Changins avec des professeurs de l'école. Par contre, pour l'enseignement de la gestion d'entreprise et du service, les cours sont donnés par nos partenaires de l'Ecole hôtelière de Genève. Nous faisons également appel à des sommeliers réputés comme Paolo Basso ou Geoffrey Bentrari pour qu'ils transmettent leur expérience.

Qu'est-ce que ce brevet apporte aux étudiants?

Nous formons des professionnels qui connaissent très bien les vins, internationaux comme locaux, et qui sont capables de déguster un vin de manière technique, d'en parler dans une perspective commerciale et de les accorder avec des plats. Il faut aussi qu'ils soient capables de gérer les achats et les stocks d'une cave. En contrepartie, comme ce diplôme est reconnu par la convention collective de travail de la restauration, il garantit à son porteur un salaire minimum supérieur (4824 francs bruts pour un plein temps) à celui d'un employé qui ne dispose que d'un CFC (4221 francs) ou qui n'a pas de formation (3417 francs).

Entretien avec...

PAOLO BASSO

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2013

Qu'est-ce qu'un bon sommelier?

Un bon sommelier est un professionnel qui pense à ses clients et par voie de conséquence à son employeur. Souvent, nous les sommeliers avons tendance à faire une carte des vins qui nous fait plaisir en collectionnant les noms prestigieux et les vins rares, mais qui n'est pas véritablement orientée vers la clientèle. Bien sûr, il faut avoir du plaisir dans son travail, mais la raison d'être profonde du sommelier consiste à satisfaire le client.

Quelle est la principale activité du sommelier: la dégustation, la recherche des vins, l'administratif, la relation avec le client?

La plus grande partie de notre temps doit être dédiée au service, moment durant lequel on est en contact avec le client et où on peut valoriser les vins. La recherche de ceux-ci n'est pas, dans un pays comme la Suisse, une quête très compliquée puisque presque tous les vins que l'on peut désirer se trouvent assez facilement. Bien entendu, la question prend une autre tournure pour un sommelier qui officie dans un hôtel des Iles Caïman.

Le travail d'un sommelier est-il le même partout ou change-t-il d'un pays à l'autre?

Le type et le niveau du restaurant dans lequel on travaille jouent un rôle prépondérant, mais il est vrai que comme les mentalités changent d'un pays à l'autre, le sommelier - dont le métier consiste à appréhender la psychologie du client pour exaucer ses désirs même s'il peine à les exprimer - doit savoir s'adapter. Je me rappelle avoir été surpris par la différence de mentalité entre la Suisse romande et le Tessin. Quand j'ai commencé à travailler dans la Suisse italienne, j'ai dû modifier en profondeur mes habitudes professionnelles.

Depuis vos débuts, le métier de sommelier a-t-il beaucoup changé?

Le service en lui-même n'a pas beaucoup changé. Par contre, la clientèle et son rapport au vin s'est fondamentalement transformé. Quand j'ai débuté dans le métier, nous refusions des clients alors qu'aujourd'hui il faut aller les chercher. Depuis l'abandon du secret bancaire, les entreprises, en Suisse du moins, ne

consacrent plus les mêmes budgets pour leurs repas d'affaires. Plusieurs établissements pour lesquels j'ai travaillé ont soit disparu, soit se sont transformés en brasseries plus ou moins luxueuses. De plus, le rapport au vin a changé. Autrefois, on faisait vieillir les trois quarts des bouteilles achetées. Aujourd'hui, dans un nombre important de restaurants, le vin est acheté le matin, vendu le soir et payé trois mois plus tard.

Quels avantages voyez-vous dans la création du brevet fédéral de sommelier?

Cette formation permet de clarifier la distinction entre un serveur et un sommelier. Mais pour qu'il s'inscrive dans la durée, il faut que les personnes qui en sont titulaires apportent une vraie plus-value commerciale à leurs employeurs. L'objectif sera rempli lorsque les restaurateurs seront prêts à engager un sommelier avec un certificat, malgré le surcoût que cela engendre. Pour l'heure, nous n'y sommes pas encore, car beaucoup de restaurateurs ont des formations de cuisinier, ce qui n'implique pas une sensibilité marquée pour la cave et la vente de vin.

Quelles sont les ficelles que vous enseignez aux étudiants en sommellerie?

Le sommelier doit marier des talents de psychologue et de commercial. Lorsque je débute une formation, je demande parfois quels sont les mots qui définissent le mieux la profession. Tous me parlent de passion, mais le mot vente n'apparaît presque jamais. Alors qu'un restaurateur qui engage un sommelier veut que celui-ci dynamise la vente dans son établissement et non pas qu'il soit juste efficace au service.

Que penser des accords mets et vins?

Il est rare qu'un vin n'aille pas du tout avec un plat. Toutefois avec la médiatisation de la cuisine, les chefs qui veulent étonner et se faire remarquer se sont mis à compliquer de plus en plus leur cuisine. Cette complexité, qui se marque par l'adjonction fréquente d'éléments acides, amers ou sucrés, fait qu'il est toujours plus délicat de marier mets et vins. Ce méli-mélo de goûts doit, comme le disent certains chefs, «éveiller le palais des consommateurs». Or le palais des clients n'a aucun besoin d'être éveillé, il faut juste l'enchanter.

Biographie

Originaire de Lombardie, en Italie, Paolo Basso est arrivé en Suisse à l'âge de 19 ans par amour du ski. Diplômé de l'école hôtelière de Vallesana, dans la Valteline, il trouve un travail à Crans-Montana en 1986, juste avant les Mondiaux de ski alpin. Il commence à se passionner pour le vin dans la station valaisanne. Désireux de progresser dans ce domaine, il déménage à Genève et trouve un travail au Cygne, le restaurant du Noga Hilton. Il participe à son premier concours de meilleur sommelier de Suisse en 1995, compétition qu'il gagnera en 1997. Ce sera le début d'une ascension marquée par un titre de Meilleur sommelier d'Europe en 2010, trois deuxièmes places au concours de Meilleur sommelier du Monde (2000, 2007 et 2010). Un titre prestigieux qu'il remporte en 2013 à Tokyo. Orateur prisé aux quatre coins de la planète, Paolo Basso anime aussi diverses manifestations viticoles en Suisse. Il a ainsi été le parrain du millésime genevois en 2014.



Photo: Oliviero Carlo Venturi

L'Association suisse des sommeliers professionnels

Fondée en 1993 et membre de l'Association Internationale des Sommeliers, l'Association suisse des sommeliers professionnels (ASSP), subdivisée en trois régions linguistiques et présidée par Piero Tenca, est l'organisme officiel de la sommellerie en Suisse. Outre l'organisation du concours de Meilleur sommelier de Suisse et la participation à la formation des nouveaux sommeliers, l'ASSP organise des événements (dégustations, rencontres, voyages) pour ses membres. Ceux-ci doivent justifier du statut de professionnel du secteur vitivinicole et de la restauration. Toutefois toute personne intéressée par les arts de la table peut demander à faire partie des Amis des Sommeliers, un statut qui ouvre la porte aux activités de l'association ainsi qu'à des cours spécifiques.

www.sommeliers-suisse.ch

Concours de Meilleur Sommelier de Suisse

Patronné par l'ASSP, ce concours a lieu tous les deux ans. La vingtième édition - dont l'intitulé exact est: Concours de Meilleur Sommelier de Suisse, Trophée SwissWine, Connaissance des vins suisses - aura lieu fin octobre 2018 à Berne. Les concurrents désireux d'inscrire leur nom au palmarès ci-dessous trouveront toutes les informations nécessaires à leur inscription sur le site de l'Association suisse des sommeliers professionnels:

www.sommeliers-suisse.ch

2016: Réza Nahaboo

2014: Simone Ragusa

2012: Fabio Masi

2009: Fabio Miccoli

2005: Christian Bock

2003: Savino Angioletti

2001: Emilio del Fante

TESTEZ VOS CONNAISSANCES EN SOMMELLERIE



Photo: Siffert / weinweltfoto.ch

Afin d'obtenir leur brevet fédéral de sommellerie, les candidats doivent passer plusieurs examens. Nous avons reproduit ici une dizaine de questions posées lors de ces épreuves afin que vous puissiez vérifier l'étendue de vos connaissances.

Questions

1. Combien existe-t-il de cépages aujourd'hui?
2. Nommez cinq des dix cépages les plus cultivés dans le monde.
3. Numérotez ces quatre cépages du plus précoce (N°1) au plus tardif (N°4): Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Garanoir, Merlot.
4. Citez, par ordre décroissant, les quatre cantons viticoles les plus importants et, pour un point bonus, indiquez la surface de vignes qui y est cultivée (en hectares).
5. Quels sont les deux cépages blancs et les deux cépages rouges les plus cultivés en Italie?
6. Quel est le nom de l'unique AOC de l'île de Chypre?
7. Citez trois eaux-de-vie blanches bénéficiant d'une AOP en Suisse.
8. Quelle saveur primaire apportée par le chocolat peut créer un accord intéressant sur la structure tannique de certains vins rouges.
9. Quelle est la différence en carafage et décantation?
10. Donnez la fourchette précise de température idéale de service pour les vins effervescents, pour les vins doux naturels rouges et pour les vins rosés.

Réponses

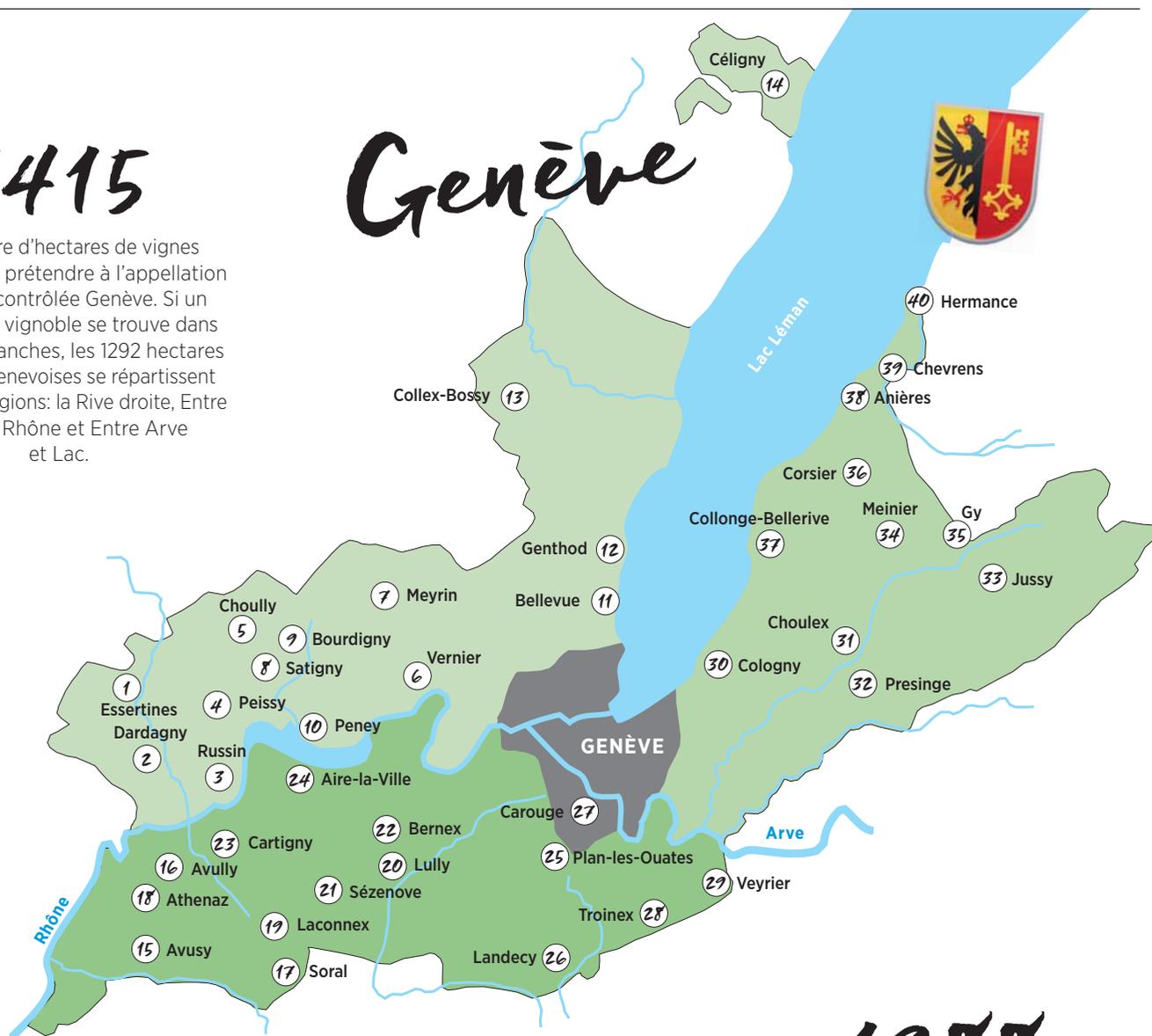
1. Entre 5000 et 10000 cépages.
2. Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Chardonnay, Syrah, Grenache, Sauvignon Blanc, Trebbiano, Pinot Noir.
3. (2, 4, 1, 3) soit du plus précoce au plus tardif: Garanoir, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon.
4. Valais (4875 ha), Vaud (3774 ha), Genève (1408 ha) et Tessin (1095 ha) selon les statistiques de la vendange 2016.
5. Sangiovese et Montepulciano en rouge et Trebbiano et Catarratto en blanc.
6. Comandaria.
7. Quatre possibilités: Abricotine, Eau-de-vie de poires du Valais, Damassine, Kirsch de Zoug ou Kirsch du Rigli.
8. Amer.
9. Le carafage consiste à aérer le vin dans une carafe large. La décantation permet de séparer le vin de son dépôt et se fait dans une carafe étroite.
10. Effervescents: 6° - 8°; vins rouges doux naturels: 12° - 15°; rosés: 9° - 11°.

COUPS DE CŒUR

1415

Genève

Le nombre d'hectares de vignes qui peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée Genève. Si un dixième du vignoble se trouve dans les zones franches, les 1292 hectares en terres genevoises se répartissent dans trois régions: la Rive droite, Entre Arve et Rhône et Entre Arve et Lac.



98

Le nombre d'hectares occupés par le Chardonnay, la spécialité blanche la plus répandue du vignoble genevois.

12,66%

La proportion de Gamaret et de Garanoir dans la vendange genevoise 2017. Un chiffre révélateur de l'explosion de ces croisements de Gamay et de Reichensteiner créés il y a un quart de siècle.

1988

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

D'Aire-la-Ville à Vernier et de Versoix à Anières, près de quarante communes genevoises accueillent de la vigne sur leur territoire. C'est cette diversité, couplée à la variété de cépages et de méthodes de vinification, que nous avons désiré vous présenter dans ce guide de dégustation exhaustif. Tous les producteurs du canton ont eu la possibilité de mettre en avant leur coup de cœur, sans limitation de type de vin ou de millésime. La grande majorité des professionnels contactés ayant joué le jeu, la troisième région viticole de Suisse est fière de vous dévoiler l'élite de sa production.

LE GOÛT DE GENÈVE

Pour la quatrième année consécutive, notre panorama exclusif du vignoble genevois présente près de quatre-vingts cuvées qui font la fierté des vigneron·nes qui les ont élaborées. La liberté de choix laissée aux producteurs explique que le guide, classé par village, présente des Aligoté du millésime 2016 comme des assemblages rouges affichant plusieurs années de garde, mais aussi des rosés atypiques, des spécialités blanches inhabituelles et des effervescents élaborés en méthode traditionnelle. Comme le précise la carte de la page de gauche, le vignoble genevois se compose de deux parties: la grande majorité des vignes sont situées en territoire helvétique (1292 hectares), tandis que 123 hectares se situent dans la zone frontalière. Ces parcelles appartiennent depuis des décennies à des vigneron·nes genevois mais, pour des raisons historiques, se situent en territoire français.

Selon le «Contrôle de la vendange 2017» édité par la République et Canton de Genève, 2017 a été un millésime historiquement faible en quantité. «La perte de rendement occasionnée par le gel se ressent fortement au niveau du volume encauvé. 6 886 173 litres ont été produits sur le canton en 2017, soit une quantité de 30% inférieure à la moyenne des dix dernières années», explique ce rapport qui met essentiellement en cause les gelées de printemps. La chaleur et la sécheresse de l'été comme du début de l'automne ont encore pesé sur les quantités produites. Elles ont cependant permis d'obtenir des raisins particulièrement sains et d'une excellente qualité, gage d'un millésime très prometteur. Autre bonne nouvelle, le vignoble cantonal progresse légèrement (de quatre hectares, soit 0,3%). Spécialités blanches - Chardonnay, Sauvignon Blanc, Savagnin Blanc, Muscat ou encore Viognier - gagnent du terrain tandis que Divico, Garanoir et Merlot poursuivent leur implantation. Le Chasselas, qui est passé en moins de trente ans de 45% à 20% de l'encépagement, et le Gamay font les frais de cette diversification. Enfin, précisons que les rendements obtenus atteignent rarement la moitié des quotas imposés par l'AOC Genève, une appellation d'origine contrôlée qui fête cette année son trentième anniversaire.

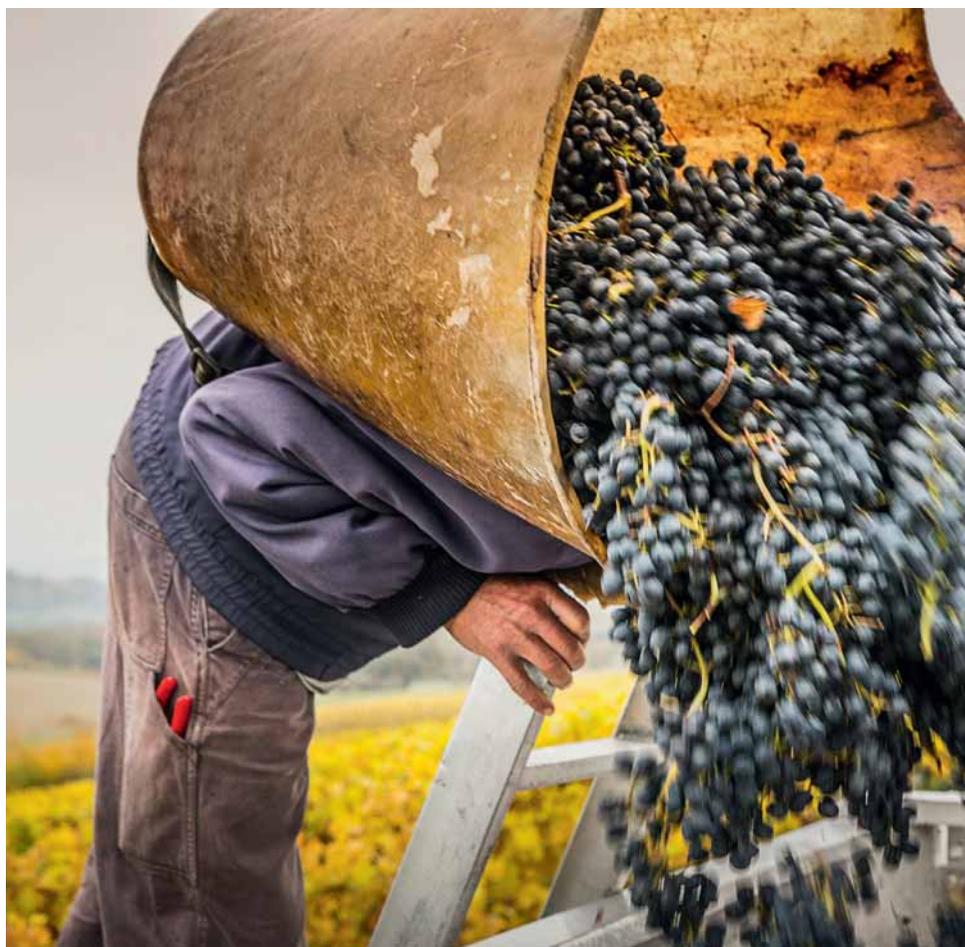


Photo: Jean Revillard / Rezo.ch

RIVE DROITE

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

Essertines (1)



Domaine de Chafalet
Mathurin et Guy Ramu
Le franc bec 2016

Robe pourpre et intense, nez expressif de cerise noire, de pruneau frais et de menthe poivrée, attaque franche, bouche concentrée, encadrée par des tanins très souples et finale généreuse font de ce Malbec une curiosité à découvrir.

www.domainedechafalet.ch



Domaine des Esserts
Raymond et Réjane Ramu
La Bulle d'R

Une jolie robe délicatement dorée, un nez finement fruité, une bulle maîtrisée, une attaque fraîche, une bouche souple offrant des arômes de fruits blancs et une finale sapide distinguent ce crémant brut de belle facture.

www.domainedesserts.ch

Dardagny (2)

Domaine des Crêts-Malval
Jacques et Roxane Pottu
Tél. +41 (0)79456 19 34



Domaine de la Planta
Bernard Bosseau
Lili 2015

Elevé 18 mois en barriques neuves, ce Garanoir charme par sa robe dense, son nez expressif qui marie les notes d'épices, d'herbes aromatiques comme le romarin, et les fruits noirs, ainsi que par sa bouche généreuse et concentrée qui se termine par une finale complexe et persistante.

www.domainedelaplanta.ch



Domaine Dugerdil
Sophie Dugerdil
Dangereusement Vôtre 2016

Gamay, Syrah et Marselan vinifiés en cuve inox s'associent dans un assemblage fruité et charnu qui se distingue par son croquant et sa structure bâtie sur la vivacité. Une cuvée originale et fraîche d'une remarquable finesse.

www.domaine-dugerdil.ch



Stéphane Gros
La Salamandre Tachetée

Ce Sauvignon charme par sa robe dorée, son nez qui s'apparente à une corbeille de fruits exotiques, sa bouche d'un volume remarquable et d'une complexité aromatique impressionnante ainsi que par sa finale sapide et persistante.

www.stephane-gros.ch



Domaine Les Hutins
Emilienne Hutin-Zumbach
La Briva Vieilles Vignes 2016

Médaillé d'or à la Sélection des Vins de Genève 2017, ce Gamay convainc par sa robe appétissante aux reflets pourpres, son nez expressif de fruits rouges et de violette et sa bouche souple et avenante portée par une structure élégante. Belle finale fruitée.

www.domaineshutins.ch



Domaine des Faunes
Frédéric et Ludovic Mistral
Gamaret 2015

La robe dense et sombre, le nez de cerise noire et de poivre blanc, la bouche ample et juteuse ainsi que la finale délicatement épicée constituent les atouts principaux de cette spécialité concentrée et solaire qui offre un remarquable équilibre.
www.lesfaunes.ch



Domaine du Centaure
Claude Ramu et Fils
Saturnales 2016

Ce Kerner de Dardagny se distingue par sa robe d'un beau brillant, son nez expressif et mûr, sa bouche ample qui marie une opulence certaine à une vivacité maîtrisée. Un vin généreux et gourmand qui se conclut par une finale fruitée et persistante.
www.domaine-du-centaure.ch



Clos des Pins
Marc Ramu
Mandragore 2016

Beaucoup de fruits, beaucoup d'épices, beaucoup de puissance, beaucoup de concentration, beaucoup d'élégance: ce Gamaret emblématique de Marc Ramu reste une valeur sûre, cultivée et vinifiée avec un talent certain.
www.closdespins.ch



Domaine des Rothis
Famille Rothisberger
La Rose Noire 2015

Elevée en fût de chêne, cette cuvée produite en quantité limitée charme par le rubis dense de sa robe, la délicatesse de son nez qui marie notes florales, fruitées et épicées, ainsi que par le velouté de sa bouche équilibrée, enchâssée dans des tanins aussi fins que mûrs.
www.domaine-des-rothis.ch



Domaine de la Donzelle
Bernard Vuagnat
Aligoté de Dardagny 2015

Générosité et sapidité sont les piliers de cette spécialité récompensée d'une médaille d'or à la Sélection des Vins de Genève 2017. Ajoutez une robe brillante, un nez de pêche et de miel d'acacia, une bouche gourmande et vous aurez une curiosité qui plaira aux novices comme aux passionnés.
www.closdeladonzelle.ch

Russin (3)

Cave Les Baillets
Sandra Cartier & Sébastien Gros
Tél. +41 (0)22 754 14 97



Domaine des Trois Etoiles
Didier Fischer et Michel Tuor
Merlot de Genève 2015

Elevé en fût de chêne, ce Merlot d'un millésime ensoleillé a emmagasiné beaucoup de soleil. Ce qui lui donne de la puissance, de l'ampleur, de la structure et une aromatique très agréable de fruits mûrs relevée par de fines notes épicées.
www.trois-etoiles.ch



Domaine Grand'Cour
Jean-Pierre Pellegrin
Pinot Noir P 2015

De ce millésime ensoleillé, ce Pinot a hérité sa profondeur, sa gourmandise, sa générosité et une certaine souplesse. Mais il tire son élégance, sa finesse, sa sapidité et sa rectitude du savoir-faire de son vinificateur.
Tél. +41 (0)22 753 15 00



Domaine Les Crétets
Philippe et Sophie Plan
La Mécanique du Temps 2016

Arborant une robe sombre nimbée de reflets violacés, cette cuvée de Gamaret et de Garanoir réussit un beau numéro d'équilibriste. Élégant, doté d'une aromatique aussi fruitée qu'épicée, souple et juteux, cet assemblage a tout pour convaincre.
www.lescretets.ch

Domaine des Molards
Michel et Fabien Desbaillets
Gamay 2016

Cette réserve du domaine possède toutes les qualités d'un Gamay à son apogée: du fruit en abondance au nez comme en bouche, un jus croquant, de la souplesse, une finale sapide et un équilibre qui confine à l'élégance.
www.molards.ch

Didier et Nadia Penet
Tél. +41 (0)22 754 17 21

Peissy (4)



Domaine des Charmes
Bernard, Anne et Olivier Conne
Le Baron Rouge 2016

Deuxième de la catégorie Gamay au Grand Prix du Vin Suisse 2017, ce rouge de caractère charme par sa robe violacée pimpante, son nez fruité dans lequel les baies rouges sont relevées par une note florale et sa bouche raffinée et délicieusement souple.
www.domainedescharmest.ch



Domaine Les Perrières
Bernard Rochaix
Gamaret Rosé 2016

Côté robe, on oscille entre la grenade et l'orange. Au nez, la fraise et la framboise sont suivies par la clémentine et l'ananas frais. En bouche, ce médaillé d'or de la Sélection des Vins de Genève se révèle gourmand, frais et particulièrement charmant.
www.lesperrieres.ch



**Domaine des Bossons
Eric et Laure Leyvraz
Gamareve 2016**

Elevé en fût de chêne, ce Gamaret raffiné présente une robe carmin dense, un nez expressif où cohabitent le poivre blanc, la muscade, la cerise, la myrtille et la framboise, ainsi qu'une bouche charpentée, encadrée par des tanins fins que le temps va encore ennoblir.

www.domaine-des-bossons.com

Chonilly (5)



**Clos du Château
Lionel, Nathalie Dugerdil & Famille
Aligoté 2016**

De la fraîcheur, des arômes de fruits blancs frais et de fleurs de la même couleur, de la sapidité et de l'équilibre: cet Aligoté élégant en possède à revendre et présente, derrière une robe étincelante, une belle cohérence entre le nez et la bouche.

www.closduchateau.ch



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

Six cépages et un élevage en fût de chêne donnent de la complexité à cet assemblage structuré, doté d'un important potentiel de garde. Aujourd'hui, on apprécie la complexité du nez, le croquant de la bouche et la rectitude de la finale très persistante.

www.abeillesdor.ch



**Domaine la Clé de Sol
Daniel Sulliger
Crescendo 2014**

Ce Merlot de caractère se distingue par sa robe carmin plutôt dense, son nez qui, après aération, présente des notes gourmandes de fruits noirs,

d'épices et d'herbes aromatiques, son attaque franche, sa bouche charpentée et sa finale soyeuse qui rappellent la menthe poivrée.

www.cledesol.ch

Meyrin (7)

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

Satigny (8)



**Les Gondettes
Françoise Berguer
Altesse 2015**

Née d'un millésime généreux, cette Altesse se caractérise par une robe jaune paille, un nez mûr où l'on retrouve la pomme et le melon, une attaque ample, une bouche volumineuse et une finale généreuse qu'une pointe d'amertume rend tonique.

www.lesgondettes.ch



**Domaine du Paradis
Roger Burgdorfer
Le Pont des Soupirs 2016**

Trois cépages bordelais et du Gamaret élevés un an en fût de chêne composent une cuvée généreuse et complexe qui charme par sa robe sombre, son nez élégant de garrigue, de fruits et d'épices ainsi que par sa bouche structurée mais élégante.

www.domaine-du-paradis.ch



**Domaine de la Devinière
Willy Cretegnny
Sauvignon Blanc 2016**

Arborant le label Bio Suisse, ce blanc généreux a besoin d'un peu d'aération pour dévoiler des notes expressives de fruits exotiques. L'ampleur de la bouche s'accommode d'une vivacité maîtrisée qui donne longueur et rectitude à la finale puissante.

www.la-deviniere.ch



**Château des Bois
Nicolas Seiler
Gamay 2015**

Elevé en fût de chêne, ce Gamay à son apogée dévoile une robe violacée, un nez dans lequel scintillent petits fruits rouges et notes épicées et une bouche croquante encadrée par une attaque souple et une finale épicée, fraîche et sapide.

www.chateaudesbois.ch



**Domaine du Nant-d'Avril
Famille Grolimund
Sauvignon Blanc 2016**

Les notes d'asperges, de bourgeon de cassis et de fruits exotiques annoncent un Sauvignon Blanc d'une magnifique typicité. Impression confirmée dans la bouche fraîche et équilibrée qui se termine par une finale rectiligne teintée de notes minérales.

www.nant-davril.ch



**Le Grand Clos
Jean-Michel Novelle
Iconique Syrah 2015**

Le nez marie les fleurs des champs, les épices douces et les fruits noirs. La bouche, très juteuse et veloutée, distille des arômes très gourmands de baies des bois. Encadrée par des tanins fins et fondus, cette Syrah équilibrée se termine par une finale persistante et complexe.

www.novelle.wine



**Les Vallières
André Serex
L'Esprit de Genève 2016**

Élégant et racé, cet Esprit se compose de Gamay, en partie élevé sous bois, de Gamaret et d'une touche de Merlot. Robe rubis, nez expressif de cerise, de fraise et de poivre blanc, bouche ample, raffinée, longue et remarquablement raffinée.

www.lesvallieres.ch

En 1924, la commune de Collex-Bossy adopte pour armoiries un chevalier d'argent empanaché de trois plumes d'or. Son double sombre orne les étiquettes en métal du château qui domine le village.

Bourdignny (9)



**Domaine de Champvigny
Raymond Meister
Scheurebe 2016**

La robe jaune pâle brille de reflets dorés. Le nez étincelle de fruits exotiques. La bouche souple et généreuse débute par une attaque vive et se termine par une finale gourmande où l'on retrouve des notes de fruits exotiques.

www.champvigny.ch



**Domaine des Alouettes
Jean-Daniel et Florian Ramu
Duo Passion 2016**

Cette alliance de Kerner et de Pinot Gris se caractérise par une robe dorée, un nez expressif qui rappelle les fruits exotiques, mais aussi la mirabelle, une attaque souple, une bouche ample où l'on retrouve les fruits jaunes et une finale généreuse.

www.domaine-des-alouettes.ch

**Domaine des Vignolles
Laurent Vulliez
www.vignolles.ch**

Peney (10)



**Les Balisiers
Christophe Pillon
Chardonnay 2015**

Beaucoup de tenue et de profondeur pour ce Chardonnay labellisé Bio Suisse et Demeter.

On apprécie les arômes expressifs de fruits blancs comme la pomme fraîche et la poire, mais aussi la fraîcheur et l'ampleur de ce blanc de gastronomie remarquablement vinifié.

www.balisiers.ch



**Domaine des Pendus
Christian Sossauer
Syrah Cuvée Victoria 2013**

Elevée sous bois, cette Syrah AOC 1^{er} Cru a atteint son apogée. Elle offre une robe dense, un nez expressif de poivre blanc et de pruneau mûr, son attaque soyeuse, sa bouche équilibrée emplit de notes épicées ainsi qu'une finale généreuse qui fait preuve de persistance.

www.domaine-des-pendus.ch

Collex-Bossy (13)

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



**Château de Collex
Frédéric Probst
Le Chevalier Noir 2014**

On perçoit de la cerise, de la fraise, de la myrtille, du pruneau, de la muscade, de la mûre et du café dans le nez très complexe de cet assemblage bien structuré. La bouche, bien charpentée, débute par une attaque fraîche et se termine par une finale finement épicée.

www.domaineduchateau.ch

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

Céligny (14)



**Le Clos de Céligny
H. Schütz & R. Moser
Pinot Blanc 2016**

Robe jaune pâle, nez de fruits blancs teinté de notes minérales, attaque franche, bouche souple où l'on retrouve la poire, finale sapide et fraîche composent une spécialité qui donnera toute sa mesure sur un plat de poisson cru.

www.clos-de-celigny.ch



**Les vins du Crieur Public et de la Sorcière
Pierre Mandry
Pinot Blanc 2016**

Orné d'une médaille d'argent à la Sélection des Vins de Genève, ainsi que du label Vinatura, ce Pinot Blanc racé offre des arômes subtils de poire au nez comme dans la bouche, profonde et généreuse. Belle finale fraîche et sapide.

www.provino.ch/mandry

ENTRE ARVE ET RHÔNE

Avusy (15)

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

Avully (16)



Domaine de la Printanière
Céline Dugerdil
Sauvignon Blanc 2016

Robe pâle mais brillante, nez fin mariant les notes herbacées, les agrumes et les litchis, attaque franche, bouche ciselée bâtie sur une belle vivacité et finale aussi rectiligne que fraîche caractérisent ce très élégant Sauvignon.

www.laprintaniere.ch

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

Soral (17)



Domaine de la Mermière
Christian et Yves Batardon
Merlot du coin 2015

Vinifié en barrique, sans collage, sans filtration et sans sulfites, ce rouge généreux impressionne par sa concentration, son fruit expressif, son élevage maîtrisé, sa profondeur et la fraîcheur de sa finale d'une belle persistance.

www.mermiere.ch

Cave des Chevalières
Sébastien et Eva Dupraz
www.cave-des-chevalieres.ch

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

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



Domaine des Lolliets
Raphaël Dunand
Chenin Blanc Les Devas 2015

Elevé pendant douze mois sous bois, ce cépage originaire de la Loire donne naissance à un vin ample et généreux, structuré par une vivacité bien maîtrisée. Les arômes de melon se marient à de fines notes épicées. Doté d'un potentiel de garde certain, ce vin accompagnera à merveille une volaille fermière.

www.lolliets.ch



Stéphane Dupraz
Gamaret 2016

La robe carmin, le nez expressif de fruits noirs, la bouche souple et gourmande où l'on retrouve la myrtille et la cerise, mais aussi le poivre blanc et le clou de girofle caractérisent ce Gamaret orné d'une médaille d'argent à la Sélection des Vins de Genève 2017.

www.sydupraz.ch

Athenaz (18)



**Domaine des Graves
Famille Cadoux
Savagnin Blanc 2014**

A son apogée, ce blanc puissant présente une robe d'un beau doré brillant, un nez expressif qui marie la mandarine, le fruit de la passion, la vanille et le chocolat blanc, ainsi qu'une bouche ample et structurée dotée d'une finale sapide.

www.domainedesgraves.ch

Laconnex (19)



**Domaine Jean Batardon
Gamaret fût de chêne 2015**

Une robe dense, presque opaque, un nez exubérant de cerise noire parsemé de petites notes épicées, une attaque puissante, une bouche ample et généreuse, des tanins encore perceptibles et une finale épicée composent un Gamaret typé et généreux.

Tél. + 41 (0) 22 756 31 23



**Château de Laconnex
Famille Dethurens
Viognier 2016**

Voici un Viognier très typé, qui dévoile des notes expressives d'abricot, dans le nez, puissant et opulent, comme dans la bouche, ample et généreuse. On retrouve ce fruit oriental dans la finale aussi gourmande que persistante.

www.chateaudelaconnex.ch

**Les Vignes du Pêcher
Patrick David**

www.laconnex-beach.ch/pecher



**Domaine des Trois-Lacs
Laurent Thévenoz
Divico 2016**

Une robe opaque nimbée de reflets violacés, un nez de mûre et de myrtille, une attaque franche, une bouche structurée par des tanins fermes et doté d'une aromatique mariant fruits noirs et pointe épicée, une finale ample: voici les traits distinctifs de ce nouveau-venu dans le vignoble genevois.

www.domainedestroislacs.ch

Lully (20)



**Domaine des Bonnettes
Dominique Maigre
Sauvignon Blanc 2016**

Belle robe étincelante, nez précis de fleurs blanches, d'agrumes frais et de chèvrefeuille, bouche rectiligne, encadrée par une finale fraîche et une finale teintée de notes minérales composent un Sauvignon typé et tendu.

www.bonnettes.ch



**Domaine des Curiades
Jacques et Christophe Dupraz
Aligoté 2016**

Les jurés de la Sélection des Vins de Genève qui lui ont donné une médaille d'or ont sans doute apprécié sa robe brillante, son nez délicat et floral mâtiné de poire ainsi que sa bouche gourmande qui fait preuve d'une grande élégance et de beaucoup d'équilibre.

www.curiades.ch



**Mermoud Vignerons
102 2016**

Vinifié en demi-muids de 600 litres et en amphore de béton, cette spécialité remarquable se distingue par sa pureté, son élégance, son

équilibre et sa structure rectiligne. Doté d'une aromatique délicate, il se classe sans peine parmi les plus beaux Pinot Blanc de Suisse.

www.mermoud.ch



**Cave des Oulaines
Daniel Tremblat et famille
Cornalin 2015**

Drapée dans une robe violacée presque opaque, cette curiosité qui a remonté le Rhône charme par la pureté et l'intensité de nez de cerise ainsi que par la gourmandise de sa bouche parfaitement équilibrée. Une découverte!

www.cave-des-oulaines.ch



**Vignoble de l'Etat
Thierry Anet
Pinot Noir 2014**

Récompensé d'une médaille d'or à la Sélection des Vins de Genève 2017, ce Pinot élevé sous bois présente une robe rubis dense, un nez expressif de girofle, de framboise et de cerise, une bouche puissante portée par des tanins encore perceptibles et une longue finale bien équilibrée.

www.ge-ch/vignoble

Sézenove (21)

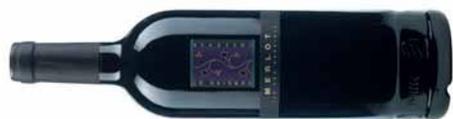


**Les Grands Buissons
Patrick & Marc Favre
Muscat 2016**

D'une belle typicité, ce blanc aromatique présente un jaune paille d'une belle brillance, un nez expressif de raisin blanc mâtiné de notes muscatées, une attaque fraîche, une bouche sapide et une finale où l'on retrouve les arômes de raisin frais.

www.grands-buissons.ch

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

Bernex (22)

Domaine de Beauvent
Bernard et Jérôme Cruz
Merlot 1^{er} Cru Barrique 2015

On retrouve des notes de cerise noire très mûre, d'encre et de poivre blanc au nez comme en bouche de ce rouge très concentré qui ne va que s'ennoblir avec le temps. Ce vin possède de la profondeur et une impressionnante structure tannique.

www.cave-de-beauvent.ch

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



Christian Guyot
Garanoir 2016

Elevé dix mois en terre cuite, ce Garanoir dévoile une robe pourpre, un nez expressif et fruité, une attaque franche, une bouche équilibrée et délicatement soyeuse, des tanins fondus et une finale fruitée d'une belle persistance.

www.vins-guyot.ch

Aire-La-Ville (24)

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

Plan-Les-Ouates (25)

Cave de Saconnex d'Arve
Daniel Brenner
Noir d'Arande 2015

Mariage de Merlot et de Gamaret, cet assemblage à la robe sombre offre une aromatique de cerise noire mâtinée de notes poivrées que l'on retrouve au nez comme dans la bouche équilibrée.

www.eau-de-vie.ch

Landecy (26)

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

Domaine de Verbant
Famille L.Berthassat
www.verbant.ch

Carouge (27)

Domaine du Crêt
Le Crêt barrique 2015

L'alliance de Cabernet Franc, de Merlot et de Gamaret engendre un assemblage puissant et concentré doté d'une aromatique complexe et de tanins serrés. Encore très jeune, cette cuvée ensoleillée va se patiner avec le temps.

www.berthaudin.ch

Troinex (28)

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

Veyrier (29)

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

Située sur la rive gauche du Léman, Cologny est l'une des plus riches communes de Suisse. Elle accueille, entre autres, le siège de la fondation du World Economic Forum, plus connu pour son événement annuel, le Forum de Davos. Parmi les nombreuses célébrités domiciliées qui ont eu l'opportunité de goûter sa Réserve communale, citons: Nicolas Bouvier, Charles Aznavour, Jean-Claude Killy, Alain Prost ou encore Lord Byron et Viktor Frankenstein, le personnage de Mary Shelley.

ENTRE ARVE ET LAC



Cologny (30)



Domaine de la Vigne Blanche
Sarah Meylan & Père

Sauvignon Blanc

Réserve de la commune de Cologny 2016

Élégant et ciselé, ce Sauvignon typé sans être caricatural charme par sa robe délicatement dorée, son nez subtilement exotique, sa bouche ciselée d'une grande finesse qui peut se targuer de sa fraîcheur comme de sa longueur.

www.lavigneblanche.ch

Choulex (31)



Domaine de Miolan
Bertrand Favre
Scheurebe 2016

Arborant le label Bio Suisse, ce Scheurebe charme par sa belle robe brillante, son nez expressif de prune jaune et d'ananas frais, sa bouche gourmande d'une belle ampleur et sa finale fruitée d'une remarquable longueur.

www.domainedemiolan.ch



Les Coudrays
Jacques Baudet

Le Rubis de Genève 2015

Cet assemblage de Merlot, Gamay, Gamaret et Garanoir élevé en barrique charme par sa robe carmin dense, son bouquet expressif d'herbes aromatiques et de fruits noirs, sa bouche remarquablement équilibrée et sa finale d'une remarquable fraîcheur.

www.lescoudrays.ch



Famille Jean Rivolet
Hymne au cœur 2015

Drapé dans une robe pâle mais brillante, cette Mondeuse Blanche convainc par son nez de fleurs blanches, son attaque franche, sa bouche volumineuse et sa finale aussi droite que longue. Un vin atypique qui se bonifiera encore durant quelques saisons.

Tél. + 41 (0)22 750 17 66

Presinge (32)

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

Jussy (33)



Cave La Gara
Olivier Pradervand
La Gara 2016

Derrière la robe grenat dense, on découvre un assemblage croquant et équilibré qui se caractérise par son nez alliant la cerise, la prune, la groseille et la fraise ainsi que par sa bouche élégante encadrée par des tanins d'une belle souplesse.

Tél. +41 (0)79 281 44 00



Domaine du Crest
Josef Meyer & Cie
Premium Rouge 2016

Mariage de Merlot et de Gamaret, cette cuvée de prestige du seul domaine à avoir gagné trois fois Le Sanglier de la Sélection des Vins de Genève

convainc par sa puissance, sa concentration et sa précision aromatique. Encore jeune, elle dévoilera son (grand) potentiel dans quelques saisons.
www.domaineducrest.ch

Domaine Château L'Evêque
Martine et Alexandre Saucy Mévaux
www.chateauveveque.ch

Meinier (34)

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



Domaine d'En Bruaz
Grégory Favre
Cuvée Louise 2015

Carminoir, Merlot et Syrah élevés en fût de chêne composent un assemblage charnu qui convainc par sa robe très sombre, son nez mariant fruits rouges, fruits noirs et notes épicées ainsi que par sa bouche ample soutenue par une belle structure tannique.
www.domainedenbruaz.ch

Guy (35)

Cave de la Chena
Daniel Fonjallaz
www.cavedelachena.ch

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

Ferme Jacquet
Marc Jacquet
www.ferme-jacquet.ch



Domaine du Chambet
Marion et Gérald Fonjallaz & Fils
Gamay 2015

Issu d'une vigne de plus de cinquante ans, ce Gamay en fût force le respect. La robe violacée et le nez expressif de fruits rouges précèdent une bouche souple et juteuse dotée d'une profondeur, d'une concentration et d'un équilibre remarquables.
www.chambet.ch

Corsier (36)



Domaine des Grobeaux
Yves Kohli
Assemblage rouge 2016

Affichant le label Bio Suisse, cet assemblage se caractérise par une robe rubis, un nez mariant notes florales et fruits rouges frais, une attaque fraîche, une bouche élégante qui se termine par une finale sapide et fruitée.
 Tél. +41 (0)79 474 29 92

Anières (38)



Domaine de la Côte d'Or
Gavillet et Fils
Pinot Noir 2016

Belle robe rubis, nez expressif de framboise, de myrtille, de groseille et de mûre, attaque franche, bouche structurée, encadrée par des tanins mûrs, finale généreuse et fruitée donnent naissance à un rouge charmant mais corsé.
www.lacotedor.ch



Domaine des Ménades
Alain Jacquier
Pinot Blanc 2016

De la fraîcheur, de la poire, de la tenue, de l'élégance et de la longueur: voici les qualités principales de ce Pinot Blanc élégant mais racé qui se termine par une finale persistante mariant notes minérales et fruits blancs.
www.domainedesmenades.ch



Domaine Les Parcelles
Laurent Villard
Merlot 2016

La robe carmin habille un Merlot puissant et concentré qui fait preuve de beaucoup de finesse et d'élégance. Côté arômes, une très légère note d'herbes aromatiques couronne un fruité mûr

d'une belle pureté. Avenant aujourd'hui, il possède un beau potentiel de garde.
www.lesparcelles.ch



Domaine Villard & Fils
Philippe Villard
Esprit de Genève 2015

Une moitié de Gamay, une moitié de Gamaret, le tout élevé en fût de chêne! Cela donne un Esprit complexe doté d'une belle structure tannique, d'un jus soyeux, d'une aromatique gourmande de fruits et d'épices et d'un important potentiel de garde.
 Tél. +41 (0)22 751 25 56

Chevrens (39)



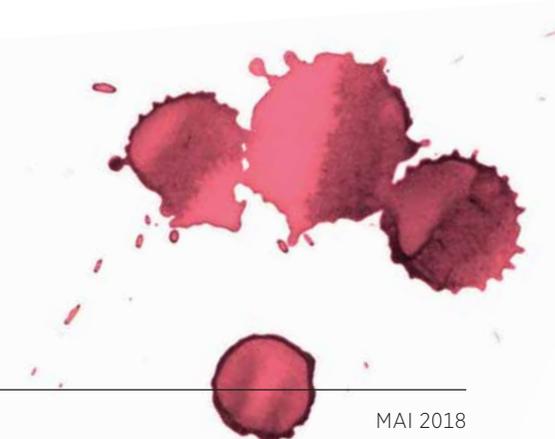
Domaine des Champs-Lingot
Claude-Alain et Tina Chollet
Gamaret Barrique 2015

Né d'un millésime frais, ce Gamaret élégant présente une fort belle typicité. Les notes épicées étincellent au nez comme en bouche. Celle-ci apparaît juteuse et structurée. Quant à la finale, elle convainc par son expressivité et sa longueur.
www.champs-lingot.ch

Hermance (40)

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

Domaine des Dix Vins
Raphaël Piuze
 Tél. +41 (0)22 751 18 35



Vinifiant près d'un tiers de la vendange genevoise, la coopérative cantonale a changé plusieurs fois de nom. En 1948, la société Vin Union est créée pour commercialiser la récolte de la Cave de la Souche, fondée en 1929, et la Cave du Mandement de Satigny, créée en 1932. Dans la décennie 1970-1980, elle traite pas moins de 80% de la production cantonale. Après des années difficiles au début des années 1990, Satigny voit naître la Cave de Genève qui a désormais repris son rôle de locomotive du vignoble genevois.





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

Carton A (7x75 cl)

Domaine les Hutins, Domaine de la Vigne Blanche, La Cave de Genève, Domaine des Curiades, Vignoble de l'Etat, Domaine de la Mermière, Domaine des Charmes

142.20 au lieu de 158 francs (TVA incluse)

Carton B (6x75 cl)

Domaine de la Printanière, Domaine des Trois Etoiles, Domaine du Château du Crest, Domaine de la Planta, Domaine de Sézenove, Stéphane Dupraz

118.80 au lieu de 132 francs (TVA incluse)

Carton C (7x75 cl)

Domaine des Oulaines, Domaine Dugerdil Dardagny, Domaine Villard & Fils, Domaine Château des Bois, Christian Guyot, Domaine de Beauvent, Domaine des Vallières

142.20 au lieu de 158 francs (TVA incluse)

Commande en renvoyant ce bulletin complété à OPAGE | 93, route de Soral | 1233 Bernex

Les vigneronns de la Cave de Genève

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

Dardagny

Philippe et Christine Bersier Ramu

+41 (0)22 754 13 95

Claire Bellevaux

+41 (0)22 754 15 33

Russin

Denis Girardet

+41 (0)22 754 10 39

Fernand Pittet

+41 (0)22 754 12 37

Eric Porchet

+41 (0)22 754 13 39

Vernier

Marc Zeller

+41 (0)22 341 04 90

Meyrin

Patrick Abbé

+41 (0)22 341 14 64

Francis Grunder

+41 (0)22 782 57 07

Satigny

Jacques et Daniel Dugerdil

+41 (0)22 753 40 40

Marc Penet

+41 (0)22 753 17 83

Guy Revaclier

+41 (0)22 753 11 05

Bourdigny

Anne Revaclier

+41 (0)22 753 12 48

Michel Roset

+41 (0)22 753 14 52

Bernard Vulliez

+41 (0)22 753 10 85

Genthod

Yvonne Humbert

+41 (0)22 774 16 38

Collex-Bossy

Claude Mercier

+41 (0)22 774 15 06

Jacques Mermillod

+41 (0)22 774 34 12

Soral

Samuel Battiaz

+41 (0)22 756 14 15

Georges Thévenoz

+41 (0)22 756 12 00

Nadège et Henri-Pierre

Dupraz

+41 (0)22 756 26 02

Laconnex

Samuel Läng

+41 (0)22 756 18 37

Bernex

André Tremblet

+41 (0)22 757 39 13

Patrick et Géraldine

Duvernay

gegedudu@bluewin.ch

Cartigny

Raymond et Léonie

Cocquio

+41 (0)22 756 19 14

Aire-La-Ville

Christophe Bosson

+41 (0)22 757 61 09

Presinge

Jean-Marie Chappuis

+41 (0)22 759 11 39

Jussy

Patrick Wegmüller

wegmuller.p@bluewin.ch

Meinier

Maurice Favre

+41 (0)22 759 18 56

Collonge-Bellerive

Christine Pilet-Falquet

+41 (0)22 752 12 01

Sélection de la Cave de Genève



Cave de Genève, Satigny Baccarat Blanc de Blanc

Le plus célèbre des effervescents de Genève offre un plaisir toujours renouvelé. Il charme par sa robe pâle mais brillante, son nez subtil de fleurs blanches, de pêche, de poire et de pomme fraîche, sa fraîcheur, sa souplesse et sa finale délicate. Le tout soutenu par une bulle élégante très bien maîtrisée.



Trésor Sauvignon Blanc 2016

Auréolée d'une médaille d'or à la Sélection des Vins de Genève, cette spécialité très bien adaptée au climat lémanique présente une robe pâle mais brillante, un nez expressif qui marie les agrumes et

les fruits exotiques, ainsi qu'une bouche structurée par une vivacité maîtrisée qui se termine par une finale aussi persistante qu'aromatique.



Clémence Viognier 2016

Spécialité puissante élevée en fût de chêne, ce blanc aromatique originaire de la Vallée du Rhône marie des notes typées de pêche et des arômes d'épices douces. En bouche, on apprécie l'équilibre et l'ampleur ainsi que la palette aromatique cohérente avec celle du nez. Voici un vin gourmand que l'on peut conserver quelques saisons pour une grande occasion.



Cœur de Clémence 2015

Ce Gamaret concentré élevé douze mois en barrique charme par sa robe sombre aux reflets carmin et son nez expressif qui marie la cerise noire,

la mûre, la myrtille, le poivre blanc, la muscade et les notes empyreumatiques. Il convainc ensuite par une bouche souple et concentrée, encadrée par des tanins bien fondus et terminée par une finale complexe et opulente.



Infini 2016

Robe intense aux reflets carmin, nez expressif d'épices douces, bouche ample structurée par des tanins très souples constituent quelques-uns de atouts de cet assemblage de Cabernet Sauvignon, de Cabernet Franc et de Merlot élevé sous bois. Doté d'un potentiel de garde de près d'une décennie, ce vin bénéficie d'un passage en carafe.

www.cavedegeneve.ch



Enjôlées par la longeoile

GASTRONOMIE

Depuis trois siècles, les bouchers genevois élaborent la plus onctueuse des saucisses: la longeoile. Détentrices d'une IGP depuis 2009, cette grassouillette délicate qui demande une très longue cuisson se distingue par son léger goût de fenouil.



Précisons que la longeole n'est pas un plat moderne. Merci aux orthorexiques, aux phobiques de la calorie, aux anti-lipides et aux végétariens de toute chapelle de passer leur chemin. Ici, on se sert de couenne qui, selon le cahier des charges ne doit pas être précuite, de lard de bajoue ou de cou et viande de porc pour élaborer cette saucisse - essentiellement produite durant la saison hivernale - de porc ne pouvant provenir que d'animaux nés, élevés, abattus et découpés en Suisse. Pour ce petit goût de reviens-y, les bouchers ajoutent du sel, des graines de fenouil entières et du poivre blanc (trois ingrédients obligatoires pour obtenir l'IGP). Ils peuvent aussi inclure du vin blanc, de l'ail, de l'échalote, de la coriandre et de la muscade. Par contre, tout autre ingrédient ou additif est strictement interdit. Exclusivement fabriquée sur le territoire du canton de Genève, la longeole doit aussi être suspendue pendant douze heures à température ambiante avant d'être commercialisée. La présence de couenne crue implique une cuisson longue (trois heures dans de l'eau frémissante à 80°) et des convives qui n'envisagent pas de courir un semi-marathon le lendemain. Accompagnée d'un gratin de cardons et d'une spécialité du vignoble genevois, c'est un de ces moments savoureux qui marque un gourmet à vie. Alors, si vous n'avez jamais goûté cette spécialité de la campagne genevoise, prévoyez une visite dans l'un des quatre établissements enjôlés par la longeole que nous vous présentons ci-après. Promis, vous vous en souviendrez!

Qu'est-ce qu'une bonne longeole?

Pour obtenir le label IGP, les longeoles subissent un examen de passage qui comprend quatre critères, le premier qui juge l'aspect avant cuisson et les autres qui concernent l'appréciation après cuisson. Une longeole parfaite doit donc être bien ficelée, présenter un calibre et des plis réguliers. Une fois cuite, il faut qu'elle présente une surface coupe nette et une belle couleur rougeâtre. On doit aussi pouvoir observer des grains de fenouil ainsi qu'une distribution régulière des grains de lard de couleur blanche. Au niveau du goût, les arômes de viande, de fenouil et d'épices doivent être expressifs et équilibrés. Elle doit être onctueuse (une qualité apportée par la couenne cuite) mais compacte et ferme tout en restant facile à mâcher. En outre, elle doit obligatoirement porter le logo IGP accroché à la ficelle aux couleurs genevoises.

www.geneveterroir.ch



Les vins qui lui vont

Gamay 2016 Les Parcelles

Vinifié par Laurent Villard, ce Gamay savoureux et élégant fait partie des plus éclatantes déclinaisons de ce cépage traditionnel du canton. Sapide et frais, il s'accorde parfaitement avec les arômes de fenouil de la longeole.

Syrah Les Tonneliers 2013 Maison Gilliard

«Un clin d'œil à mes origines valaisannes», explique Eric Dubrit en sélectionnant cette Syrah séduisante élevée sous bois. Les quelques années de garde lui confèrent une patine et un fondu particulièrement élégants.

Auberge des Vieux-Chênes

Au cœur du village de Pressinge, Eric Dubrit travaille en famille dans un restaurant traditionnel qui propose une cuisine du terroir savoureuse. Le faux-filet de bœuf vient d'une ferme du village, l'agneau (bio) a gambadé dans les prairies valaisannes. Ils rejoignent sur la carte des plats patrimoniaux comme la terrine de foie de volaille aux cornes d'abondance, la cochonnaille de février, l'estival pot-au-feu froid sauce ravigote et, bien sûr, la longeole - accompagnée de pommes de terre rissolées - qui faisaient déjà le bonheur des habitués de Josiane et René, les parents d'Eric Dubrit.

www.vieuxchenes.ch



Café Papon

La feuillantine de longeole



Au cœur de la vieille ville de Genève, non loin du marronnier dont le premier bourgeois annonce le printemps, le Café Papon accueille la bonne société depuis 1808. On y mange des plats typiques comme la fricassée de joue de porc, le gratin de cardons à la moelle ou le filet de féra du lac meunière aux céleris et aux cèpes. David Felisaz et Christophe Berned, le duo à la tête de cet établissement emblématique, proposent la longeole en feuillantine, une entrée que l'on peut déguster dans le café toujours très fréquenté ou, lorsque le temps s'y prête, sur la terrasse qui surplombe le Parc des Bastions.

www.cafe-papon.com

Les accords mets et vins

Les Bois de Turretin 2015

Château des Bois

Pour relever la finesse du fenouil, optez pour ce Sauvignon Blanc 1^{er} Cru de ce domaine très régulier. Notes florales d'herbes fraîches et d'agrumes, vivacité maîtrisée, fraîcheur et typicité en font un Sauvignon de fort belle tenue.

Œil-de-Perdrix 2016

Caves Châtenay-Bouvier

Doté d'une belle robe saumonée, d'arômes précis de petits fruits rouges, d'une structure élancée et d'une bouche fruitée, cet incontournable de Neuchâtel offre un accord rafraîchissant avec la plus genevoise des saucisses.

Café d'Avusy

La longeole genevoise servie avec un gratin dauphinois et une symphonie de légumes

Yves et Kathrin Casanova ont fait de ce bistrot de village surnommé chez Casa, un lieu où l'on aime venir retrouver le goût des plats mijotés d'autrefois. Spécialiste incontesté de la chasse et maître de la sauce grand veneur, qu'il réalise encore de manière artisanale, cet ancien globe-trotteur propose toute l'année des plats phares comme le filet de cheval ou le pavé de bœuf. Quant à la longeole, elle fait partie des plats régionaux qu'on ne peut savourer qu'à la saison idoine. Elle est en effet l'un des deux plats emblématiques de l'hiver avec la tête de veau sauce poulet.

www.restaurant-cafe-avusy-chez-casa.ch



Les vins recommandés

Gueule de Loup 2016

Domaine des Graves

Classique, fruité et savoureux: voilà le portrait de ce Gamay Vieille Vigne de Nicolas Cadoux. La robe offre des reflets violacés, les fruits s'imposent au nez et dans la bouche sapide.

Arcenant 2015

Les vins du crieur public et de la sorcière

Le restaurant n'offrant que des vins genevois, osons un beau Gamay, puissant, velouté et intercantonale. Pierre Mandry possède en effet des vignes à Genève et dans le canton de Vaud et son Arcenant est vinifié par Marie-Thérèse Chappaz.

Bayview Ormeaux de Plougastel snackés, saucisse longeole traditionnelle



Depuis que l'Hôtel Président Wilson s'est adjoint les services de Michel Roth, le Bayview est devenu l'une des adresses les plus en vogue de Genève. On y déguste une cuisine raffinée, élégante et incroyablement précise qui marie les grands classiques de la gastronomie française mélangés de notes asiatiques ou helvétiques dans le cas du mariage d'ormeau et de longeole. Un duo surprenant, et succulent, que magnifient les vins proposés par Geoffroy Bentrari, le chef sommelier du palace genevois.

www.restaurantbayview.ch

Les choix du sommelier

Rosé de Gamay 2016

Domaine de la Vigne Blanche

Rose framboise, nez dans la retenue, fruits rouges à petits noyaux, griotte, cerise mis sereinement en valeur en bouche par une trame acidulée. Un vin friand et croquant.

Savagnin Rose aromatique 2016

Domaine Les Hutins

Couleur jaune or limpide aux reflets mordorés. Au nez dominant le litchi et les pétales de rose avec en contrepoint insolite des notes d'anis. La vivacité affirmée de l'attaque est aussitôt tempérée par la souplesse d'un jus mûr et exotique.

Chasselas 2016

Weingut Bielerhaus

Jaune clair et lumineux: toute l'insolence de sa jeunesse. Il offre une minéralité franche, des arômes de William et de raisins. Attaque perlante qui introduit une bouche imprégnée des fruits déjà cités.

Chardonnay 2016

Valsangiacomo Vini

Jaune or soutenu. Un nez puissant de pêche, de poire William, de coing. Une bouche opulente où ces saveurs se mêlent à de la brioche et du beurre frais.



Précisons que la longeole n'est pas un plat moderne. Merci aux orthorexiques, aux phobiques de la calorie, aux anti-lipides et aux végétariens de toute chapelle de passer leur chemin. Ici, on se sert de couenne qui, selon le cahier des charges ne doit pas être précuite, de lard de bajoue ou de cou et viande de porc pour élaborer cette saucisse - essentiellement produite durant la saison hivernale - de porc ne pouvant provenir que d'animaux nés, élevés, abattus et découpés en Suisse. Pour ce petit goût de reviens-y, les bouchers ajoutent du sel, des graines de fenouil entières et du poivre blanc (trois ingrédients obligatoires pour obtenir l'IGP). Ils peuvent aussi inclure du vin blanc, de l'ail, de l'échalote, de la coriandre et de la muscade. Par contre, tout autre ingrédient ou additif est strictement interdit. Exclusivement fabriquée sur le territoire du canton de Genève, la longeole doit aussi être suspendue pendant douze heures à température ambiante avant d'être commercialisée. La présence de couenne crue implique une cuisson longue (trois heures dans de l'eau frémissante à 80°) et des convives qui n'envisagent pas de courir un semi-marathon le lendemain. Accompagnée d'un gratin de cardons et d'une spécialité du vignoble genevois, c'est un de ces moments savoureux qui marque un gourmet à vie. Alors, si vous n'avez jamais goûté cette spécialité de la campagne genevoise, prévoyez une visite dans l'un des quatre établissements enjôlés par la longeole que nous vous présentons ci-après. Promis, vous vous en souviendrez!

Qu'est-ce qu'une bonne longeole?

Pour obtenir le label IGP, les longeoles subissent un examen de passage qui comprend quatre critères, le premier qui juge l'aspect avant cuisson et les autres qui concernent l'appréciation après cuisson. Une longeole parfaite doit donc être bien ficelée, présenter un calibre et des plis réguliers. Une fois cuite, il faut qu'elle présente une surface coupe nette et une belle couleur rougeâtre. On doit aussi pouvoir observer des grains de fenouil ainsi qu'une distribution régulière des grains de lard de couleur blanche. Au niveau du goût, les arômes de viande, de fenouil et d'épices doivent être expressifs et équilibrés. Elle doit être onctueuse (une qualité apportée par la couenne cuite) mais compacte et ferme tout en restant facile à mâcher. En outre, elle doit obligatoirement porter le logo IGP accroché à la ficelle aux couleurs genevoises.

www.geneveterroir.ch

Entretien avec...

SIMONE DE MONTMOLLIN

Qu'est-ce qui vous a attiré dans l'œnologie?

Mes études à Changins coïncident avec une deuxième phase de formation professionnelle. J'ai d'abord fait un diplôme, et travaillé, dans le domaine médical avant de bifurquer vers des études d'ingénieur-œnologue à l'âge de 28 ans. Le vin s'est imposé, car il réunit beaucoup de mes différentes motivations: la proximité avec la terre combinée aux disciplines scientifiques (agronomie, chimie, biologie) de l'œnologie. Surtout, le vin se trouve à la confluence de dimensions sociétales, historiques, hédonistes et environnementales qu'on retrouve moins dans les autres produits agricoles. Sans oublier le fait que tout diffère d'un millésime à l'autre. Chaque année s'apparente à un projet totalement nouveau.

Vous êtes présidente de la commission de l'environnement et de l'agriculture du parlement genevois. Quels sont les grands thèmes qui occupent les élus à l'heure actuelle?

La question des méthodes de production, de l'utilisation des pesticides et de l'interdiction de certains produits (à l'image du glyphosate ou des néonicotinoïdes) font partie des sujets qui ont pris énormément d'importance. Etant donné qu'il y a là un lien direct avec ma formation d'ingénieure-œnologue, ce sont des thématiques qui m'occupent beaucoup. D'autant plus qu'il existe un important déficit de connaissances ainsi qu'un énorme fossé entre les réalités du terrain et la manière dont celles-ci sont traitées par les médias et reprises par des groupes de pression. Mes compétences professionnelles sont utiles pour vulgariser et faire comprendre la complexité de certaines problématiques liées à l'agriculture et à l'environnement.

La question de la transition du système des AOC vers celui des AOP fait-elle aussi débat?

Ce n'est pas une compétence des législatifs cantonaux, mais des exécutifs. Cependant, l'Union Suisse des Œnologues a traité le sujet lors des Ateliers économiques d'Agrovina. Nous nous y sommes intéressés sous l'angle économique et marketing. En clair, que faire pour que ces appellations offrent une meilleure valorisation des produits protégés et de la filière? Une question jusqu'ici peu traitée, la tendance consistant surtout à imaginer des moyens de basculer du système actuel dans le nouveau sans rien changer. Or, il faut considérer l'adoption des AOP comme une opportunité à saisir pour mieux arrimer la



Biographie

Directrice de l'Union Suisse des Œnologues depuis 2002, Simone de Montmollin mérite le qualificatif de polyvalente. Cette Genevoise mère de deux enfants est rédactrice en chef d'Objectif, le journal de l'Association des diplômés de Changins, et membre du comité scientifique d'Agrovina. Elle préside également depuis 2016 l'organisation du 42^e Congrès mondial de la vigne et du vin. En juillet 2019, cette manifestation rassemblera à Genève plusieurs centaines de délégués de l'Organisation internationale de la vigne et du vin venus de la planète entière. Depuis 2013, elle est aussi députée au Grand Conseil genevois où elle préside, pour une année, la commission de l'environnement et de l'agriculture.

production à la réalité des consommateurs d'aujourd'hui et, surtout de demain. En effet, ce sont des décisions qui sont prises pour les générations futures, et non pour celles d'aujourd'hui.

En 2019, Genève accueillera le 42^e Congrès mondial de la vigne et du vin. Pouvez-vous nous en dire plus sur cet événement?

La Confédération est membre de l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin (OIV) depuis 1934. A tour de rôle, chaque pays accueille un congrès mondial de cinq jours. La Suisse a eu cet honneur en 1935, puis en 1977, lors de la Fête des Vignerons qui avait laissé un excellent souvenir. Le Congrès associe des conférences et des visites techniques et scientifiques à des parties plus récréatives durant lesquelles les plus de cinq cents délégués auront l'occasion de découvrir le vignoble helvétique. C'est une opportunité unique de promouvoir les particularismes viticoles et œnologiques genevois et suisses auprès des prescripteurs du monde entier.

Photo: m.äd.

Agenda 2018

GENÈVE

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

14 mai

Genfer Wein Passion

Genfer Wein Passion et Challenge des Vins de Genève au Kursaal de Berne. Au menu: dégustation d'une quinzaine de domaines, intermèdes savoureux réalisés par des chefs étoilés et concours entre écoles hôtelières.

www.vinum.ch

26 mai

31^e Caves Ouvertes

La carte de dégustateur vendue 10.- permet d'obtenir un verre Spiegel Expert ainsi qu'une surprise et, bien sûr, de visiter toutes les caves du canton.

www.geneveterroir.ch

6, 7 et 8 juillet

Fête de la Tomate et du terroir

Grande manifestation du terroir à découvrir dans la très vivante et accueillante ville de Carouge.

www.fetedelatomate.ch

16 juin

Vinathon

Balade de dix kilomètres dans le Mandement et visite de quatre caves qui offrent dégustation et collation.

www.vinathon.ch

18 et 19 août

Rallye Gourmand

Balade savoureuse dans la commune de Bernex qui propose cinq étapes gourmandes chez les producteurs du village. Inscription obligatoire sur:

www.geneveterroir.ch

27 août

Mémoire & Friends

Retrouvez de grands vins genevois dans cette manifestation zurichoise devenue incontournable.

www.memoire-and-friends.ch

15 et 16 septembre

Fête des Vendanges

Les vigneron du canton célèbrent les vendanges (pour la 56^e fois) à Russin au cœur du Mandement.

www.fetedesvendangesrussin.ch

5 au 14 octobre

La Cantonale

Fribourg accueille les vins genevois dans son salon cantonal.

www.lacantonale.ch

12 au 21 octobre

Bernerweinmesse

Au tour de la capitale helvétique de recevoir le vignoble le plus occidental de Suisse.

www.bernerweinmesse.ch

31 octobre au 4 novembre

Salon Goûts et Terroir

Quinze producteurs vous invitent à découvrir leurs vins sur l'espace Genève Terroir à Bulle.

www.gouts-et-terroirs.ch

2 au 11 novembre

Automnales

Palexpo, une dizaine de domaines et un espace dédié pour une manifestation incontournable.

www.automnales.ch

24 novembre

Journée des vigneron-encaveurs

Les vigneron-encaveurs du canton ouvrent leur porte et font découvrir au public le millésime 2018 en préparation ainsi que le millésime précédent élevé sous bois.

www.agvei.ch

Informations

Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE)

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



Application «Genève Terroir»



www.facebook.com/GeneveTerroir



www.instagram.com/geneveterroir



Genève Terroir



www.facebook.com/Geneva-Tourism

Chasselas, Sauvignon, Chardonnay...

Une belle diversité de cépages
et une qualité unique pour
de très bons moments.

lesvinsdegeneve.ch



SWISS WINE
GENÈVE

Suisse. Naturellement.