

Vinum

EXTRA



GENÈVE PASSION

Vignoble: la dynamique bio
2015: Caves Ouvertes et Rallye gourmand
Les 100 nuances du vin genevois



04

Julie Ordon, marraine du Millésime,
au Domaine des Balisiers



06

Les stars de la Sélection
des Vins de Genève 2014



08

Caves ouvertes 2015



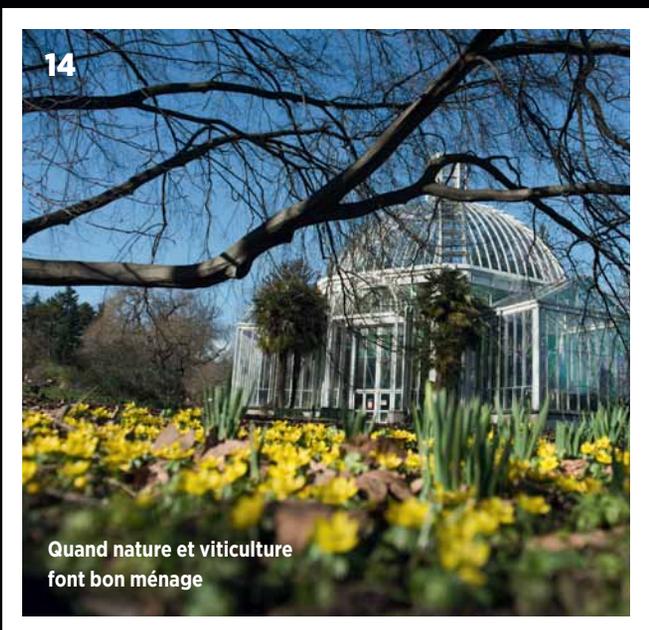
10

Les artisans de talent qui
font le Rallye Gourmand



12

Le Tour de Suisse des
vignerons genevois

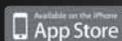


14

Quand nature et viticulture
font bon ménage



Lisez le numéro spécial de VINUM «Genève 2015» sur votre tablette entéléchargeant l'application gratuite. Plus d'infos: www.vinum.info/geneve



Editorial

Toutes les nuances du vignoble genevois

Depuis près de trois décennies, les caves ouvertes ont su faire découvrir l'incroyable richesse viticole du canton à un public de proximité. Pourtant, le reste de la Suisse n'a pas encore pris conscience de la diversité offerte par le vignoble genevois. Un pas important dans cette direction sera franchi grâce à l'initiative «Genève rencontre la Suisse» (voir le reportage en page 12). L'édition spéciale que vous tenez entre vos mains sera distribuée aux dizaines de milliers de visiteurs qu'accueillera le bus promotionnel affrété par la Fondation pour Genève durant la quarantaine d'étapes de son tour de Suisse. Voilà pourquoi VINUM a décidé d'offrir à ses lecteurs un panorama exhaustif du «vin genevois». Pour ce faire, nous avons demandé à chaque producteur de présenter une bouteille coup de cœur. Au final, 99 flacons - ce qui signifie que presque toutes les caves recensées dans le canton ont joué le jeu - nous sont parvenus.

Aligoté, Altesse, Cabernet Franc, Chasselas, Chardonnay, Gamay, Kerner, Malbec, Pinot Noir, Savagnin Blanc, Scheurebe, assemblages rouges, assemblages blancs, effervescents, cuvées oxydatives élevées sous voile, liqueureux, Esprit de Genève: tous les cépages et tous les types de vins sont représentés dans ce guide. Ces 99 bouteilles constituent l'élite de la viticulture genevoise. Je n'ai qu'un souhait: que vous trouviez autant de plaisir à les boire que j'en ai pris à les déguster!

Alexandre Truffer
Rédacteur en chef adjoint
Responsable de l'édition francophone de VINUM

Sommaire

04 Interview

Julie Ordon, égérie de Chanel et marraine du millésime

06 Sélection des Vins de Genève

Sanglier, marcassin et autres prix spéciaux de l'édition 2014

08 Caves ouvertes

Trois décennies de succès racontées par Guy Ramu

10 Rallye gourmand 2015

Rencontre avec Thomas Läser, éleveur de vaches d'exception

12 Genève reconte la Suisse

Exposition itinérante pour le bicentenaire de l'entrée du canton dans la Confédération

14 Dynamique bio

Les raisons d'un choix

16 Guide du vignoble genevois

- 18 Rive droite
- 21 Entre Arve et Rhône
- 24 Entre Arve et Lac
- 26 Les vigneron de la Cave de Genève

27 Agenda



Le hors-série «Genève 2015» de VINUM est un supplément du magazine européen consacré au vin, VINUM, ISSN 1663-2567, parution mai 2015. Ce supplément est le fruit de la collaboration de VINUM et l'Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE) à Bernex (GE).

ÉDITEUR
Roland Köhler

SOCIÉTÉ ÉDITRICE

Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zurich
Tél. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 65
info@vinum.ch, www.vinum.ch
Nicola Montemarano, directeur d'édition

RÉDACTION

VINUM, Rédaction, Postfach 59 61, CH-8050 Zurich
Tél. +41 (0)44 268 52 60, Fax +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.ch

Thomas Vaterlaus, Rédacteur en chef
Alexandre Truffer, Rédacteur en chef adjoint, responsable des textes
Rolf Frank (responsable de production)

ABONNEMENTS

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

CONCEPTION ET PRODUCTION

Graphisme et mise en page: Philippe Rérat
Photo de couverture: Régis Colombo/diapo.ch,
Hans-Peter Siffert / weinweltfoto.ch
Photos: Hans-Peter Siffert / weinweltfoto.ch

Responsable de production/distribution:
Agentur Graf, CH-9001 Saint-Gall
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.



Entretien avec Julie Ordon

«LE VIN EST MON PÉCHÉ MIGNON!»

Actrice, mannequin et artiste, Julie Ordon sera la marraine du baptême du millésime 2014. Rencontre avec une ambassadrice enthousiaste du vignoble genevois.

Quelle relation entretenez-vous avec le vin?

Je viens d'une famille dans laquelle la nourriture et les repas de famille sont très importants. Depuis que je suis toute petite, ma grand-mère et mon père me faisaient goûter les vins, ainsi que les Cognac ou les Armagnac, servis lors des occasions spéciales. Ils voulaient éduquer mon palais et me faire découvrir la diversité des arômes et des goûts que l'on peut trouver dans le vin.

Et vous aimiez cela?

Pas toujours... Parfois, lorsque j'étais chez ma grand-mère et qu'un vin ne me plaisait pas, j'attendais qu'elle ait le dos tourné pour vider mon verre dans ses plantes. La pauvre ne comprenait pas pourquoi certaines de ses fleurs avait des problèmes de croissance. Elle m'a même souvent demandé d'essayer de les soigner, car elle savait que j'avais la main verte.

Les repas étaient donc un élément central de la vie familiale?

Pour mon père, les repas ont toujours eu beaucoup d'importance. Plus qu'un simple bon moment, c'était un beau moment. Des heures de partage durant lesquelles le vin et la bonne nourriture étaient bien sûr importants, mais où la convivialité et les discussions animées jouaient un rôle essentiel.

Et cet intérêt pour le vin ne s'est jamais ralenti?

Etant donné que mon beau-frère Christophe s'occupe du Domaine des Balisiers à Peney, ce serait plutôt le contraire. Grâce à lui, j'ai pu découvrir les autres facettes du vin, celles liées au métier de vigneron. Lorsqu'arrive le moment des vendanges ou la journée des caves ouvertes, je m'efforce de venir avec toute la famille au domaine aussi souvent que je peux.



Julie Ordon est une inconditionnelle des vins du Domaine des Balisiers, élaborés par son beau-frère Christophe Pillon.

Et qu'en pense la famille?

Nous avons des enfants en bas âge. Ils adorent aller dans les vignes avec leur sécateur et leur petit panier couper «leurs» grappes. C'est important aussi qu'ils puissent goûter le raisin frais et découvrir l'ambiance très particulière des vendanges. Ils peuvent ainsi participer à ces moments essentiels que nous aimons partager en famille.

J'imagine que les crus que vous avez aidé à vendanger ont une saveur particulière?

Exactement! Quand on a participé au processus d'élaboration, quand on l'a vu grandir, il y a un attachement qui fait que le vin est meilleur.

Et quels types de vin préférez-vous?

Je pense que cela dépend de la saison. En été, je vais me servir plutôt un vin blanc. En hiver, devant la cheminée, ou lorsque je me prélasser dans un bain bien chaud, je vais plutôt opter pour un rouge corsé.

Et lorsque vous êtes à l'étranger?

Malheureusement, on trouve très peu de vins genevois, ou même suisses, dans les restaurants de Paris ou New York. Par contre, comme je voyage avec une compagnie aérienne helvétique, je ne manque jamais de demander un bon vin suisse lorsque je suis dans l'avion.

Jouez-vous souvent les ambassadrices pour les vins genevois?

Non, le baptême du millésime sera une première. J'avais donné une interview dans laquelle on m'avait demandé quel était mon péché mignon. Bien entendu, j'avais répondu le vin, puisque j'adore cela. En lisant cet article, les représentants de la promotion genevoise ont pensé que mon amour sincère pour le vin pouvait correspondre à ce qu'ils attendaient d'une marraine du millésime.

Pouvez-vous partager avec nous votre dernier coup de coeur viticole?

J'adore la Lune Rousse, le Gamaret du domaine familial.

José Vouillamoz

Né en 1971, José Vouillamoz est titulaire d'un Doctorat ès Sciences de l'Université de Lausanne. Ce biologiste valaisan s'est consacré à l'ADN de la vigne. Ses travaux ont porté sur des cépages internationaux comme sur des spécialités helvétiques. Auteur de plusieurs livres de référence, il a notamment coécrit *Wine Grapes*, une encyclopédie sur les cépages du monde avec Julia Harding et Jancis Robinson. En compagnie de Julie Ordon, ce dégustateur émérite sera le parrain du baptême du millésime prévu le 19 mai 2015.



SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE

En 2014, 68 des 680 vins participant à la 15^e édition de la Sélection des Vins de Genève ont remportées une médaille d'or. Les cinq caves photographiées dans le cadre de l'Hôtel N'vY de Genève ont aussi remporté des prix spéciaux.

Domaine Les Perrières

Sanglier de Bronze | Muscat doux 2012

Avec le plus haut pointage du concours, le Muscat doux du Domaine Les Perrières à Peissy se voit distingué par le Sanglier de Bronze. «Cette récompense est venue célébrer de fort belle manière les 220 ans d'existence de notre domaine familial», se réjouit Fabian Rochaix qui travaille de concert avec son père Bernard et sa sœur Sandrine. Ce vin doux, issu de vendanges tardives, est élevé un an en barrique de chêne, «ce qui lui confère rondeur et élégance» souligne l'œnologue et maître-caviste Sébastien Schwarz.

Prix de la Presse | Château de Chouilly 2012

Un panel de journalistes spécialisés conviés par la Sélection des Vins de Genève a plébiscité le Château de Chouilly parmi les assemblages présentés. Ce Premier Cru de prestige, d'inspiration bordelaise, est composé de Merlot et de Cabernet Sauvignon. Imaginé par Bernard Rochaix et vinifié par Sébastien Schwarz, «ce vin a gagné chaque année une médaille d'or dans un concours depuis sa création en 2009», soulignent avec fierté ses élaborateurs. Cuvée de type classique, toute en élégance et en rondeur, elle est issue de vendanges aux quantités confidentielles.

www.lesperrieres.ch



Sébastien Schwarz et Fabian Rochaix (droite)



Stéphane Dupraz

Stéphane Dupraz

Sauvignon Blanc 2013

Prix de l'Ecole Hôtelière de Genève

Ce «Marcassin de bronze» est le premier prix spécial remporté par Stéphane Dupraz. Fils de vigneron, ce vinificateur méticuleux a repris ce domaine de huit hectares en 2008. Il était alors âgé de 33 ans et avait mené une première carrière dans l'horlogerie. «Comme la cave est plutôt récente, les gens viennent surtout nous voir pour les spécialités comme le Scheurebe, le Pinot Blanc, le Viognier ou le Merlot. Ce Marcassin tombe donc à point nommé. De plus, la cave, encore en construction, sera prête cette été. Il nous reste donc de la place pour mettre cette distinction en évidence», plaisante le lauréat qui a mis en bouteille son premier millésime de Sauvignon Blanc en 2010.

vins.sydupraz.ch

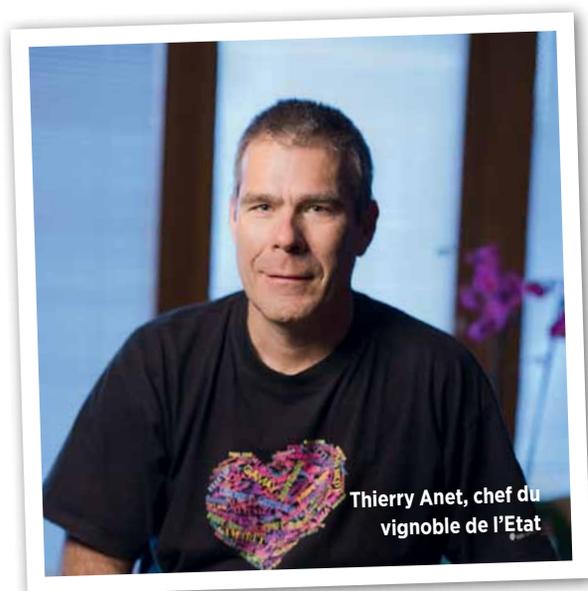
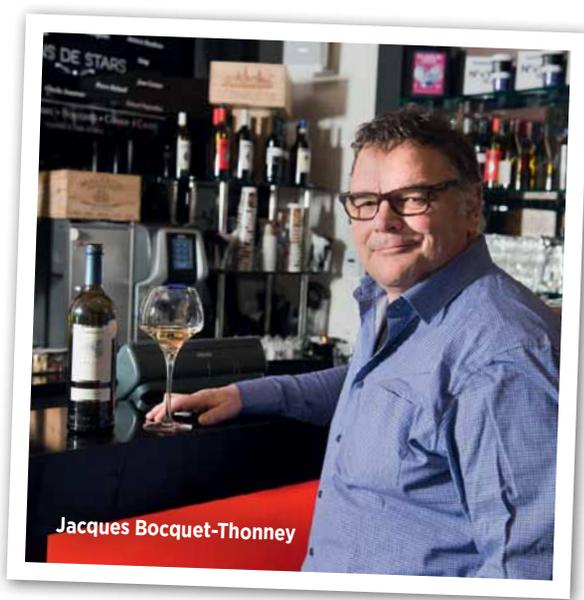
Cave de Sézenove

Chardonnay 2013

Prix des cafetiers-restaurateurs

Jacques Bocquet-Thonney travaille huit hectares de vignes avec sa femme, Claude. Si tous les deux ont suivi la même formation d'œnologue à Changins, celle-ci préfère travailler à la vigne tandis que lui se sent plus à son aise à la cave. Le couple a transformé le domaine familial qui livrait Chasselas et Gamay à la coopérative en une entreprise diversifiée réputée pour sa large palette de spécialités. Le Chardonnay, dont la première vendange remonte à 1987, constitue l'un des classiques de la cave. «C'est un vin de gastronomie, gras, structuré et fruité, qui a beaucoup de succès dans les restaurants», confirme son géniteur. Seul bémol, le faible volume du millésime 2013, fortement touché par un orage de grêle.

www.cavedesezenove.ch



Domaine de la République et Canton de Genève

Prix Tradition

Remis par la Compagnie des Vieux-Grenadiers, le Trophée Tradition récompense l'encavage qui a obtenu la meilleure moyenne des deux cépages traditionnels de Genève, le Chasselas et le Gamay. Attribué pour la première fois en 2014, cette distinction revient à Thierry Anet, le responsable du domaine de l'Etat qui a remporté une médaille d'or pour chacun des deux vins. Créé en 1974, suite à un legs d'un pépiniériste, ce vignoble de six hectares sur le coteau de Bernex poursuit deux buts principaux: réaliser des essais viticoles qui serviront à l'ensemble de la viticulture genevoise et produire des vins de qualité servis, entre autres, dans les réceptions données par les autorités cantonales.

www.ge.ch/vignoble

Domaine de la Printanière

Gamaret 2012

Prix du Bicentenaire

Le comité de GE200.ch, chargé des festivités du bicentenaire de l'entrée de Genève dans la Confédération, a redégusté les dix meilleurs Gamaret de la Sélection 2014. Il a choisi comme ambassadeur de ce jubilé le rouge racé du Domaine de la Printanière. Créée par Laurent Dugerdil en 1990, la cave se trouve à Avully, à l'extrémité occidentale du canton. Depuis une dizaine d'années, Céline est venue seconder son père dans l'élaboration de la quinzaine de vins fruités et typés que produit cette exploitation de dix hectares. En charge de la vinification, la jeune femme qui aime les rouges fruités et les blancs variétaux a aussi modernisé la ligne graphique en privilégiant des étiquettes épurées et stylisées.

www.laprintaniere.ch





CAVES OUVERTES

Les caves ouvertes connaissent un succès ininterrompu depuis près de trente ans. Retour sur un succès qui a fait école dans toute la Suisse.

« L'objectif de la journée des caves ouvertes était de montrer aux Genevois qu'il existait des vigneron indépendants faisant de la vente directe dans le canton », déclare Guy Ramu, le président de l'Association Genevoise des Vignerons Encaveurs Indépendants. « L'idée émanait de Dan Schlaepfer, du Domaine des Balisiers », rappelle le propriétaire du Domaine de

Chafalet à Dardagny. « Il faut se remettre dans le contexte de l'époque. On était en 1987, les vins genevois n'avaient pas grande renommée et les gens hésitaient à pousser la porte des caves pour venir déguster. » Le vigneron reconnaît que les débuts étaient assez modestes. « Il n'y avait alors qu'une douzaine de domaines indépendants qui vendaient leur production à la clientèle privée

sans intermédiaire. La première année, nous avons eu une vingtaine de visiteurs. » Le bouche à oreille fait pourtant son effet et la manifestation devient vite incontournable. Limitée à ses débuts aux seuls vigneron-encaveurs indépendants (des domaines ayant leur propre pressoir), la manifestation s'ouvre ensuite à tous les producteurs du canton. Au début des années 2000, la promotion des

Événement incontournable du vignoble genevois, les Caves Ouvertes attirent plusieurs dizaines de milliers de visiteurs chaque année.



caves ouvertes genevoises, qui sont à ce moment-là les seules du genre en Suisse romande, est confiée à l'Office de promotion des produits agricoles de Genève. «Genève est une ville cosmopolite et de migration. De nombreux résidents ne connaissent absolument rien de la campagne ou du vignoble local. Les caves ouvertes permettent de faire découvrir cet aspect du canton à cette population spécifique. Il faut garder en mémoire que cet événement n'est pas qu'une présentation des vins du nouveau millésime, mais aussi une incitation à découvrir les caves», relève encore Guy Ramu. Un objectif qui semble réussi puisque les sondages menés durant l'événement montrent qu'une majorité des participants interrogés lors de cette manifestation sont des novices en matière de vins suisses.

Depuis quelques années, toutes les régions helvétiques ont imité le canton du bout du lac et organisent des événements similaires. Pourtant, la manifestation qui va bientôt fêter ses trente ans, ne ressent pas le poids des ans. «Nous avons toujours eu beaucoup de chance avec la météo. En 27 éditions, il n'a plu que deux fois, rigole Guy Ramu, et l'affluence n'en a jamais pâti. Il y a bien eu quelques débordements lorsque certaines compagnies aériennes anglaises affrétaient des charters pour l'occasion, mais nous avons pris les mesures nécessaires pour régler les problèmes. Aujourd'hui, la journée des caves ouvertes demeure un événement consacré à la dégustation. Ce n'est pas devenu une foire, bien que nous ayons conservé un prix très raisonnable de cinq francs pour le verre d'entrée.»

28^e Caves ouvertes de Genève

Le samedi 30 mai 2015, la majorité des domaines viticoles de Genève, soit près de 80 caves, ouvriront leurs portes au public. De 10h à 17h, les visiteurs pourront déguster les millésimes récemment mis en bouteille. Pour les blancs et les rouges élevés en cuve, ce sera l'occasion de découvrir des 2014 qui promettent fraîcheur et élégance. En ce qui concerne les spécialités en barrique, les millésimes 2013, voire 2012, seront à l'honneur. Pour la 28^e année consécutive, les visiteurs pourront déguster des spécialités locales chez des artisans passionnés, flâner au milieu des vignes en fleur ou écouter de la musique dans les domaines les plus imaginatifs. Des navettes gratuites desserviront les différents villages viticoles afin d'éviter tout problème de circulation. Une liste de tous les domaines participants est disponible sur le site: www.lesvinsdegeneve.ch



Philippe Lehmann (gauche), le patron du Café Fontaine, préparera les entrées du Rallye gourmand. Thomas Läser se chargera du plat principal.

LA ROLLS DES VACHES

Le succès du Rallye gourmand s'explique entre autres par la qualité des produits du terroir proposés. Rencontre avec Thomas Läser, éleveur de vaches Limousines.

La rencontre a lieu dans le Café Fontaine à Sorat. A cette adresse bistro-nomique courue, nous retrouvons un agriculteur de 27 ans, Thomas Läser. Celui-ci a rejoint depuis deux ans son père, Denis, sur le domaine exploité par la famille depuis bientôt un siècle. Les nonante hectares de cette exploitation mixte

se composent de cinquante hectares de grandes cultures, d'un peu moins de cinq hectares de vignes - le Domaine de l'Abbaye géré par Martial, le frère de Thomas - et de 35 hectares de prairies, destinées à l'élevage de vaches Limousine. «C'est une race adaptée à la demande de la clientèle suisse. Mon père en a commencé l'élevage

dans sa jeunesse», explique Thomas qui précise que le troupeau compte environ 200 têtes.

Afin de proposer une qualité de viande optimale, la famille Läser a fait le choix d'un élevage «à l'ancienne». «Nos animaux sont intégralement élevés sur le domaine et tous les aliments - herbe, céréales, maïs

ou paille - qu'ils reçoivent proviennent de l'exploitation», explique le jeune professionnel. Celui-ci ajoute encore: «nous travaillons avec des vaches allaitantes, ce qui signifie que les petits restent dix à douze mois avec leur mère avant d'être sevrés.» Bien entendu, le bétail n'est pas enfermé. Les Limousines, qui se promènent la plupart du temps dans les prés de la campagne genevoise, ont droit à des vacances lorsque la belle saison arrive. Elles partent en villégiature sur les alpages de Corbeyrier, dans le Chablais vaudois, de mai à mi-octobre. Enfin, comme précisé sur le site du domaine, tous les animaux de l'exploitation sont nés de manière naturelle, sans insémination artificielle.

Le soin apporté à l'élevage permet d'obtenir une viande de qualité exceptionnelle qui garantit une distribution sous les labels GRITA et Natura beef (chez Coop). Le domaine, qui envisage sa reconversion en agriculture biologique, aimerait aussi intensifier la vente directe. Les sacs de viande Limousine d'une dizaine de kilos commercialisés par le domaine rencontrent déjà un beau succès. «La Fête du Terroir nous a permis de nous constituer une clientèle fidèle, mais j'apprécie de participer à des événements comme le Rallye gourmand qui nous permettent de présenter notre savoir-faire à un large public» confirme Thomas Läser, tout en proposant à la cantonade le dernier produit du Domaine de l'Abbaye, du blé soufflé au miel.

www.domainedelabbaye.ch

Le parcours 2015

Départ et arrivée se feront dans le village de Soral. Accessible en bus, celui-ci mettra aussi à disposition des promeneurs un grand parking. Le parcours de huit kilomètres en six étapes commencera par deux postes «entrées» préparées par Philippe Lehmann, le chef du Café Fontaine à Soral. Pour le plat principal, qui aura lieu au Domaine des Lolliets, la broche sera de nouveau de sortie. A la place du sanglier, la viande proposée sera de la Limousine élevée par la famille Läser. Ensuite, les randonneurs pourront découvrir les chèvres frais de Georgette Gribi et les spécialités à base de lait genevois des Laiteries réunies. Enfin, un dernier poste sera dédié au dessert préparé par les artisans boulangers confiseurs du canton. Bien entendu, les vignerons partenaires serviront plusieurs vins en accord avec les plats de chaque étape du Rallye.

www.geneveterroir.ch



Informations pratiques

Date: 15 août 2015

Lieu: départ et arrivée au cœur du village de Soral

Accès: depuis la gare de Cornavin, tram 14 puis bus L

Parcours: 8.1 kilomètres

Durée: environ 6 heures

Prix: forfait de 80 francs comprenant le verre et un cadeau souvenir

Inscription: obligatoire (nombre de places limité) sur www.geneveterroir.ch



GENÈVE À LA RENCONTRE DES SUISSES



Les vigneron·ne·s genevois·es engagés dans l'exposition itinérante:
Genève rencontre les Suisses.

Du 18 avril au 26 juin, une exposition itinérante s'arrêtera dans 42 villes suisses pour clamer l'attachement de Genève à la Suisse et sa reconnaissance pour ces 200 ans d'union heureuse.

Dans le cadre du bicentenaire de l'entrée de Genève dans la Confédération, la Fondation pour Genève a mis sur pied un projet ambitieux: Genève à la rencontre des Suisses. Pendant trois mois, un bus sillonnera les 26 cantons suisses et fera étape dans tous les chefs-lieux ainsi que dans seize autres villes d'importance. Trois étapes internationales, au Liechtenstein ainsi qu'en France, complètent ce Tour de Suisse.

Le véhicule créé pour l'occasion est habillé par le dessinateur Zep. Les fresques du père de Titeuf montrent d'un côté du bus Monsieur Genève qui déclare son amour à Dame Helvétie et de l'autre les rejetons de cet heureux mariage qui dure depuis deux siècles. L'intérieur du bus abrite une exposition qui rappelle l'apport de la Genève internationale à l'ensemble de la Suisse. Les organisateurs ont choisi de présenter ces messages de manière pratique et accessible, en privilégiant un parcours à travers la journée d'un personnage, afin de montrer que les décisions prises dans ces instances internationales, qu'elles concernent la promotion de la paix ou les normes internationales, ont un impact sur chaque habitant de cette planète.

A l'extérieur du bus, le public pourra aussi découvrir deux expositions distinctes. La première présente l'histoire commune entre Genève et le canton visité ainsi que les liens tissés entre la République et la Confédération pendant ces deux siècles d'union. La seconde se concentre sur les spécificités de Genève et rappelle l'importance de l'horlogerie, de la finance, de l'agriculture, du CERN ou du CICR pour le canton comme pour le pays. Des stands de dégustation de produits du terroir, parmi lesquels les vins genevois figurent en bonne place, et des animations pour les enfants compléteront l'offre extérieure.

De Liestal à Delémont et de Schaffhouse à Bellinzone, le bus entend véhiculer un message d'attachement et de reconnaissance. Comme indiqué dans la présentation du projet: «Genève aime la Suisse et se sent fière de son appartenance à la Confédération. Elle se déplace pour dire MERCI.» Outre les expositions précitées, chaque étape sera l'occasion pour les autorités politiques de rencontrer leurs homologues locaux et d'organiser un point presse. Des classes d'école, d'anciens politiciens et des personnalités seront aussi présents à chaque étape pour servir d'ambassadeurs de la République et du Canton de Genève.

Pour les producteurs, ce Tour de Suisse représente une occasion unique de faire découvrir la qualité ainsi que de la diversité du vignoble cantonal. Dans cette optique, le cahier spécial que vous tenez entre les mains sera distribué à tous les visiteurs. En outre, les dates des étapes ont été choisies afin de coïncider avec des fêtes folkloriques ou des événements particuliers des régions hôtes. Ainsi, le bus fera étape à Sion vendredi 15 mai, lors des Caves Ouvertes du Valais. Il stationnera au Jardin des Vins qui a opportunément choisi le vignoble genevois comme hôte d'honneur.

Entretien avec Ivan Pictet

Président de la Fondation pour Genève à l'origine du projet, Yvan Pictet se réjouit de la mise en avant des produits du terroir genevois.

Quelle est la place donnée aux produits du terroir dans ce bus ?

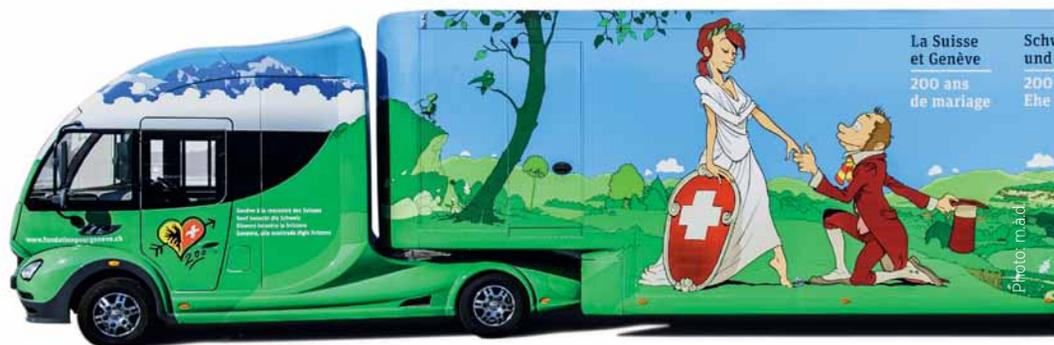
Ce projet a pour but de rappeler aux Suisses ce que Genève, trop souvent limitée aux «Genferei», apporte à la Suisse. Peu de gens savent par exemple que 40% du territoire genevois est constitué de terres agricoles, que le canton abrite le troisième vignoble de Suisse ou que Satigny est la plus grande commune viticole du pays.

Comment s'articule la collaboration avec les vignerons ?

Les professionnels du vin se sont montrés tout de suite très intéressés. Et très généreux, puisque 3000 bouteilles de vin genevois ont été mises à disposition pour cette tournée.

Quel est votre rapport personnel avec le vin genevois ?

Je vis dans une commune viticole, Anières, qui accueille quatre producteurs de grand talent. Sans être un spécialiste, je suis conscient du haut niveau de qualité atteint par les vignerons genevois et privilégie au quotidien les cuvées de mon canton.



Domaine des Balisiers

«En 1982, Jean-Daniel Schlaepfer et Gérard Pillon, mon papa, étaient parmi les pionniers de l'agriculture biologique. Ils étaient aussi les enfants terribles de la viticulture genevoise. Les orientations qu'ils ont prises à l'époque ont provoqué plus d'une polémique», rappelle Christophe Pillon qui en a repris les rênes en 2012. Ce domaine de 30 hectares qui commercialise quelques 150 000 cols par année a sauté le pas de la biodynamie en 2012, ce qui en fait le plus grand domaine en biodynamie de Suisse. Une fois la période de reconversion de trois ans terminée, les bouteilles pourront arborer le logo Demeter. «Grâce au travail de la génération précédente, le domaine possède une longue expérience du bio. Ce d'autant que les fondateurs ont aussi créé un domaine en Provence. Nous avons pu constater, en Suisse comme en France, que plus on travaille dans le respect de la nature, plus la qualité des vins augmente», déclare le jeune vigneron qui précise que les effets positifs sont visibles dans les vins, qu'il trouve plus tendus, plus profonds et plus minéraux. «Cette méthode de culture assure aussi une meilleure oxygénation des sols, ce qui permet une absorption plus efficace de l'eau de pluie et un enracinement en profondeur.»

www.balisiers.ch

Cave de Genève

Entreprise emblématique du bout du lac, la Cave de Genève vinifie à peu près le tiers de la vendange cantonale. Parmi les centaines de producteurs qui lui confient leur raisin, deux vigneronnes cultivent leur terres en suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique supervisé par Bio Suisse. «Cela fait trois ans que nous produisons deux vins bio, un blanc et un rosé», explique Florian Barthassat, l'œnologue responsable de l'entreprise qui poursuit: «ces crus répondent à une demande réelle des consommateurs helvétiques. En effet, nous en commercialisons chaque année 60 000 bouteilles par l'intermédiaire de notre partenaire, Coop. Comme le travail en agriculture biologique implique des coûts et du travail supplémentaires, cette solution permet de valoriser le travail de nos fournisseurs.» En ce qui concerne la vinification proprement dite, l'œnologue confirme qu'il existe un certain nombre de contraintes. «Le cahier des charges de Bio Suisse exige une traçabilité parfaite du produit du début jusqu'à la fin du processus de vinification. Il importe donc que raisin, moût et vin biologiques n'entrent jamais en contact avec leur homologues issus de l'agriculture conventionnelle. De plus, toutes les substances que nous utilisons pendant la fermentation et l'élevage, à l'image des levures sélectionnées ou des produits de collage, doivent aussi être certifiées biologiques.»

www.cavedegeneve.ch

DYNAMIQUE BIOLOGIQUE

Quatre producteurs certifiés en agriculture biologique et biodynamique reviennent sur les raisons qui les ont motivés à se lancer, et à persévérer, dans ces modes de culture respectueux de l'environnement.



Les mousquetaires du bio à Genève: Christophe Pillon du Domaine des Balisiers, Bertrand Favre du Domaine de Miolan, Florian Barthassat de la Cave de Genève et Willy Cretegny, du Domaine de la Devinière (de gauche à droite).



Domaine de Miolan

Exploité par la même famille depuis la fin du Moyen-Âge, le Domaine de Miolan a de tous temps pratiqué une agriculture mixte. Ce qui signifie que les soixante hectares de terres réparties sur Choulex et Vandœuvres ne sont pas consacrés à une culture spécifique, mais que la vigne côtoie les céréales et les cultures maraîchères. Bertrand Favre, qui a repris l'exploitation du domaine en 1997, fait certifier ses vignes par le label Bio Suisse depuis 2007. «En ce qui concerne les vignes, je pratique même la biodynamie, mais sans être certifié», explique ce vigneron qui s'inquiète d'un problème encore peu médiatisé: l'épuisement des sols. «Nous allons devoir faire face à un énorme défi dans le futur. Depuis les années 1950, l'agriculture intensive exploite les sols comme l'industrie exploite des mines. Résultat, les ressources, dans ce cas la matière organique qui permet aux végétaux de pousser et au sol de perdurer, s'épuise. L'agriculture intensive moderne a permis de régler la question de la quantité, par contre les produits perdent en qualité, du point de vue gustatif ainsi que sur un plan nutritionnel.»

www.domainedemiolan.ch

Domaine de la Devinière

Actif dans la politique viticole et redouté pour son franc-parler, Willy Cretigny laisse peu de gens indifférents. Ce pionnier du bio a créé la Devinière en 1990. Après quelques années de vinification à façon, il acquiert ses premières vignes en 1994. «J'ai tout de suite commencé à travailler en bio, car je voulais ménager la nature», explique ce professionnel qui rappelle que les premières années n'ont pas été faciles. «A l'époque, quand j'avais un problème et que je téléphonais pour avoir un conseil, on me disait: vous n'avez qu'à faire comme les autres. Maintenant, les mentalités ont évolué et les vignerons bio peuvent bénéficier d'un support technique beaucoup plus adéquat.» Un quart de siècle après sa création, le domaine atteint 13,5 hectares. La quasi-totalité de la vendange est commercialisée en bouteilles, entre autres grâce à la vente sur les marchés. «A mes débuts, je voulais vendre mon vin sur les marchés genevois. Les autorités s'y opposaient farouchement. C'est le tribunal fédéral qui a tranché. En ma faveur! Encore aujourd'hui, je participe à trois marchés par semaine.»

www.la-deviniere.ch

Pour en savoir plus

Découvrez les enjeux et les contraintes de la viticulture biologique et biodynamique sur: www.bio-suisse.ch et www.demeter.ch



Les vignerons genevois ont su s'adapter aux défis de la viticulture moderne grâce à un réencépagement cohérent et à une bonne gestion des rendements. En parallèle, les œnologues ont appris à maîtriser des techniques de vinification pointues telles que l'élevage en barrique ou en amphore.



Guide du vignoble

LES 100 VISAGES DU VIN GENEVOIS

Comme l'explique l'éditorial de ce cahier spécial, VINUM a décidé d'offrir à ses lecteurs un panorama exhaustif du «vin genevois». Pour réaliser ce projet inédit, nous avons demandé à chaque producteur du canton de présenter une bouteille coup de cœur. Au final, 99 flacons - ce qui signifie que toutes les caves du canton à l'exception de deux d'entre elles ont joué le jeu - sont parvenus dans les locaux de l'Opage. Le choix de ces coups de cœur n'était assorti d'aucune limitation concernant le type de vin, la couleur, le style de vinification ou le millésime. Si un vigneron estimait qu'un Chasselas du millésime 1990, un rosé de Garanoir ou qu'un rouge doux à base de Dunkelfelder constituait le summum de son art, libre à lui de le proposer à notre dégustation.

Dans ce guide, vous pourrez découvrir les 99 visages que les producteurs ont voulu donner à leur vignoble. Avec cet article, nous voulons en ajouter un centième. Une vision plus générale qui complètera ce panorama de la troisième région viticole helvétique.

L'Office fédéral de l'agriculture publie sur son site toutes les statistiques viticoles des vingt dernières années (de 1994 à 2013). Selon ces données les plus récentes, le vignoble genevois s'étendait sur 1434 hectares. Ce chiffre inclut les 146 hectares situés en zone frontalière. Un coup d'oeil sur les chiffres de 1994 montre que le vignoble s'est agrandi de près de 90 hectares en vingt ans. A l'époque, Chasselas (511 hectares) et Gamay (516 hectares) devançaient largement le Pinot Noir (113 hectares) et les spécialités qui se répartissaient comme suit:

Riesling x Sylvaner (57 hectares), Chardonnay (52 hectares), Pinot Blanc (20 hectares), Aligoté (16 hectares), Pinot Gris et Gamaret (11 hectares chacun). Aujourd'hui, les choses ont beaucoup changé. Le Chasselas (329 hectares) comme le Gamay (371 hectares) ont vu leurs superficies diminuer de plus d'un quart. Le Riesling x Sylvaner a été divisé par trois. Le réencépagement a par contre profité aux autres variétés. Le Pinot Noir (150 hectares) a ainsi colonisé près de quarante hectares supplémentaires. Le Chardonnay (100 hectares) a presque doublé. Le Gamaret (120 hectares) a été multiplié par dix. Sans compter que des variétés à peine mentionnées autrefois, telles que le Sauvignon Blanc, le Viognier, le Merlot, le Garanoir ou le Cabernet, sont devenues des spécialités emblématiques du vignoble genevois du 21^e siècle.

RIVE DROITE

ESSERTINES DARDAGNY ①



Domaine de Chafalet
Guy et Mathurin Ramu
Le fin bec 2013

L'un des rares Malbec du vignoble Suisse, ce rouge offre une robe grenat sombre, un nez expressif de framboise, de groseille et de fraise, ainsi qu'une bouche ample et chaleureuse aux tanins souples qui se termine dans une finale savoureuse.

www.domainedechafalet.ch



Domaine des Esserts
Raymond et Réjane Ramu
Aligoté 2013

Ce blanc vif, frais et tendu se distingue par sa robe jaune pâle, son nez délicat où papillonnent d'élégantes notes florales, son attaque franche, sa bouche sapide dévoilant des arômes engageants de fruits blancs ainsi que sa finale précise et ciselée.

www.domainedesserts.ch

DARDAGNY ②

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



Domaine de la Planta
Bernard Bosseau
Azimut Brut 2011

Ce brut millésimé de caractère offre une robe brillante, un nez expressif de brioche où papillonnent les fruits blancs et les notes florales, ainsi qu'une bouche structurée et harmonieuse portée par une bulle élégante.

www.domainedelaplanta.ch



Domaine Dugerdil
Sophie Dugerdil
Dangereusement Vôtre 2013

Cet assemblage croquant mêle du Gamay, de la Syrah ainsi que du Marselan, tous élevés en cuve. La robe apparaît d'un beau grenat brillant, le nez expressif marie baies des bois et épices douces, la bouche épanouie se révèle structurée, élégante et tendue.

www.domaine-dugerdil.ch



Stéphane Gros
nectar assemblage topaze

Cette cuvée réalisée avec les étudiants de l'Ecole Hôtelière de Genève offre une robe légèrement dorée, un nez expressif où se mêlent des notes muscatées, des fruits jaunes et du bourgeon de cassis, ainsi qu'une bouche vineuse, soyeuse et persistante.

www.stephane-gros.ch



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

Ce Gamay soyeux et dense se distingue par sa robe violette, son nez expressif de cerise noire où pointent quelques notes d'épices et sa bouche gourmande toute en délicatesse qui se termine par une finale complexe.

www.domainesleshutins.ch



Domaine des Faunes
Frédéric et Ludovic Mistral
Scheurebe 2013

Belle robe aux reflets dorés, nez expressif de fruits de la passion, d'ananas et de melon, et bouche ample et vineuse à la finale de fruits exotiques constituent les traits distinctifs de cette spécialité gourmande.

www.lesfaunes.ch



Domaine du Centaure
Claude Ramu
Pinot Noir Centaure 2013

Elevé en fût de chêne, ce Pinot subtil charme par sa robe d'un beau rubis profond, son nez expressif et fruité, sa bouche élégante et ciselée aux tanins fondus structurée par un élevage maîtrisé à la perfection.

www.domaine-du-centaure.ch



Clos des Pins
Marc Ramu
Pinot Noir 2013

La robe offre des reflets rubis denses, le nez délicat se distingue par ses arômes de fruits rouges expressifs, la bouche tout en nuances charme pas ses tanins subtils et son aromatique chatoyante.

Tél. +41 (0)22 754 14 57



Domaine des Rothis
Jean-Pierre Röthlisberger
La Rose Noire 2012

Ce Pinot élevé en fût présente une robe rubis dense, un nez délicatement fruité mâtiné de notes florales, une bouche équilibrée et avenante à l'aromatique élégante terminée par une finale sapide.

www.domaine-des-rothis.ch



Les Secrets du Soleil
Philippe et Christine Vocat
Sauvignon Blanc 2013

La robe se révèle étincelante, le nez précis, typé et expressif. L'attaque vive et fruitée ainsi que la finale rectiligne encadrent une bouche sapide et tonique qui exhale des notes expressives de fruits exotiques.

Tél. +41 (0)22 754 13 84



Domaine de la Donzelle
Bernard Vuagnat-Mermier
Aligoté 2012

Belle robe jaune doré, nez expressif de mirabelle, de pêche de vigne et de silex, bouche ample et charnue portée par une acidité structurante composent un vin de gastronomie au caractère affirmé.

www.closdeladonzelle.ch

RUSSIN 3



Domaine des Molards
Michel et Fabian Desbaillets
Réserve du Domaine 2013

Troisième du Grand Prix du Vin Suisse 2014 et seul Chasselas genevois «parkerisé», ce vin ample et expressif offre des arômes expressifs d'agrumes au nez comme en bouche. Bel équilibre entre race, volume et persistance.

www.molards.ch



Cave des Baillets
Jean Mallet
Merlot 2012

Robe grenat dense, nez expressif de mûre, de pruneau et de cerise noire, bouche volumineuse et fruitée aux tanins encore fermes composent un rouge puissant doté d'un potentiel de garde conséquent.

Tél. +41 (0)22 754 14 97



Didier et Nadia Penet
La Maissonnette 2011

Ce Cabernet Franc à la robe brillante se distingue par son nez complexe de fruits noirs, de notes empyreumatiques et de sous-bois, ainsi que par sa bouche équilibrée qui marie fraîcheur, fruité et structure.

Tél. +41 (0)22 754 17 21

PEISSY 4



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

Cette spécialité séduisante charme par sa robe brillante, son nez intense où papillonnent les fruits exotiques, le silex et les notes de buis, ainsi que par sa bouche gourmande et ample où dominent arômes de maracuja et d'ananas.

www.domainedescharmes.ch



Domaine des Trois Etoiles
Jean-Charles Crousaz
Amprô 2012

Cet assemblage de Gamaret et de Garanoir élevé un an en fût américain se distingue par sa puissance et ses arômes exubérants de fruit noirs bien mûrs et de notes empyreumatiques. Un cru ensoleillé et généreux.

www.trois-etoiles.ch



Cave Les Crêtets
Sophie et Philippe Plan
La mécanique du temps 2013

Belle robe pourpre éclatante, nez chatoyant de fruit rouges mûrs, d'épices douces et petite note balsamique annoncent un assemblage gourmand doté d'une bouche soyeuse et expressive ainsi que d'une finale délicatement épicée.

www.lescretets.ch



Domaine Les Perrières
Bernard Rochaix
Pichollette de Genève Blanc 2013

Enchâssée dans un flacon de 28 centilitres, la Pichollette est un assemblage de Sauvignon Blanc, de Pinot Blanc et de Chardonnay à la robe dorée. Il convainc par son nez expressif et fruité, son attaque franche, sa bouche charnue et ample, ainsi que par sa finale généreuse.

www.lesperrieres.ch



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

Robe rubis brillante. Nez complexe où virevoltent la cerise, l'origan, la cardamome et la framboise. Attaque fraîche et finale persistante encadrent un Pinot aussi élégant que structuré élevé sous bois avec beaucoup de minutie.

Tél. +41 (0)22 753 15 00



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

Ce Pinot élégant offre une robe rubis, un nez subtil de baies des bois et une bouche ciselée qui débute par une attaque fraîche et fruitée pour se terminer par une finale plus complexe où pointent quelques notes d'épices douces.

www.domaine-des-bossons.com

CHOULLY 6



Clos du Château
Lionel et Nathalie Dugerdil
Cabernet Sauvignon 2012

Robe sombre, nez expressif d'épices et de fruits noirs, bouche ample, structurée et chaleureuse, masse tannique imposante et finale puissante: tels sont les traits caractéristiques de ce rouge de garde.

www.closduchateau.ch



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

La robe est sombre. Le nez expressif mêle de la cerise noire, du sureau et des notes épicées. La bouche, dotée d'une masse tannique conséquente, réussit le mariage entre fruité intense et élégance. Deux ou trois ans de garde l'enobliront encore.

www.abeillesdor.ch



Domaine de la Clé de Sol
Daniel Sulliger
Quatuor 2011

Cet assemblage à la robe violine présente un nez expressif de fruits noirs, de violette et de clou de girofle. A son apogée, ce rouge harmonieux charme par la souplesse de ses tanins, l'équilibre de sa bouche et la fraîcheur de sa finale.

www.cledesol.ch

MEYRIN 7



Paul-Henri Soler
soûl stratus 2014

Vinifié sans soufre, ce Vin de Pays Suisse offre une belle robe violine, un nez expressif de fruits frais comme la framboise, la cerise et la fraise, une attaque légèrement perlante et une bouche fraîche et sapide à la finale longue et fruitée.

Tél. +41 (0)79 746 24 61

SATIGNY 8



Les Gondettes
Françoise Berguer
Mondeuse 2012

Puissante et racée, cette Mondeuse offre une robe opaque, un nez expressif de fruits noirs et de sous-bois, ainsi qu'une bouche concentrée soutenue par une vivacité rectiligne.

www.lesgondettes.ch



Domaine de la Comtesse Eldegarde
Nicolas Bonnet
Cabernet Franc 2009

Une robe dense, un nez voluptueux et complexe, une bouche intense où les arômes de fruits noirs et les tanins mûrs sont encadrés par un élevage précis composent un rouge de caractère à la finale remarquable de persistance.

Tél. +41 (0)22 753 06 65



Domaine du Paradis
Roger Burgdorfer
Le Pont des Soupirs 2013

Cet assemblage puissant charme par sa robe violine et son nez expressif où notes boisées se mêlent avec harmonie aux arômes de fruits noirs. La bouche structurée, puissante et persistante ne peut que bénéficier de quelques années de garde.

www.domaine-du-paradis.ch



Domaine de la Devinière
Willy Cretegny
Sauvignon Blanc 2013

Médaillé d'or à la Sélection des Vins de Genève, ce blanc aromatique réussit le mariage de l'intensité et de l'élégance. Les arômes d'agrumes, de litchis et de fruits exotiques lui confèrent un profil gourmand et chaleureux.

www.la-deviniere.ch



Château des Bois
Matthias Jäger
Les Bois des Chiens 2012

Notes intenses de clou de girofle, de poivre blanc, de cardamome et pointe d'eucalyptus annoncent un rouge charpenté et imposant vinifié avec précision qui a besoin de deux ou trois ans pour dévoiler tout son (grand) potentiel.

www.chateaudesbois.ch



Domaine de la Roselle
Kathy et Jacques Meinen
Gamaret 2010

Arrivé à son apogée, ce rouge chatoyant dévoile une robe dense, un nez expressif où fruits noirs, cardamome, poivre blanc, origan et pointe de cuir se marient, ainsi qu'une bouche dense mais équilibrée.

www.domainesterroirs.com

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



Le Grand Clos
Jean-Michel Novelle
Empreinte Solera

Equilibre remarquable entre une liqueur subtile et une fraîcheur intense, bouquet complexe de mandarine, de thé vert et de vieux malt, structure élégante et racée, ainsi qu'une finale interminable définissent cette cuvée hors du commun.

Tél. +41 (0)22 753 12 30



Les Vallières
André et Louis Serex
Merlot Réserve Comte Arybert 2011

Elevé 18 mois en fût de chêne, ce Merlot charpenté impressionne par son nez expressif où se mêlent le pruneau, la cerise noire, la mûre, la girofle et la cardamome. Attaque ample, tanins imposants et finale persistante composent une bouche généreuse.

www.lesvallieres.ch

BOURDIGNY 9



Domaine de Champvigny
Raymond Meister
Merlot 2011

Elevé en fût de chêne, ce rouge explosif charme par sa robe dense presque opaque, son nez intense de fruits des bois et de cerise noire, ainsi que par sa bouche ample et chaleureuse structurée par un élevage maîtrisé.

www.champvigny.ch



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

Volumineux et expressif, ce mariage de Kerner et de Pinot Gris offre une robe étincelante aux reflets dorés, un nez expressif de fruits exotiques et une bouche gourmande qui se termine par une finale gourmande.

Tél. +41 (0)22 753 13 70

PENEY 10**Les Balisiers
Christophe Pillon
Chardonnay 2011**

Elevé en amphore pendant un an, ce blanc expressif dévoile un nez puissant de fruits blancs tels que pomme Golden et pêche de vigne, ainsi qu'une bouche vineuse et structurée qui se termine par une finale gourmande.

www.balisiers.ch

**Domaine des Pendus
Christian Sossauer
Merlot 2012**

Robe dense aux reflets violets, nez expressif de mûre, de pruneau et de cardamome, attaque fruitée, bouche structurée, tanins souples, finale complexe de fruits noirs et d'épices douces composent un Merlot de caractère.

www.domaine-des-pendus.ch

BELLEVUE 11**Domaine de Colovrex
Famille Girardet
Bison Blanc 2011**

Cet assemblage de Merlot et de Gamaret à son apogée dévoile une robe sombre, un nez généreux qui mêle épices, fruits noirs et notes de sous-bois, ainsi qu'une bouche concentrée et puissante.

Tél. +41 (0)79 637 93 25

COLLEX-BOSSY 13**Domaine Girod Frères
Sylvain Girod
La Fée Noire 2012**

Cet assemblage de quatre cépages élevé sous bois offre une robe dense, un nez expressif où se mêlent la réglisse, le pruneau et les herbes

aromatiques, ainsi qu'une bouche ample et généreuse à la finale épicée.

Tél. +41 (0)22 774 16 97

**Jacquat Frères
Chasselas 2013**

Ce Chasselas élégant et fruité se distingue par sa robe jaune pâle aux reflets brillants, son nez expressif de fleurs blanches et de raisin frais, ainsi que par sa bouche sapide et fraîche où dominent les arômes gourmands de fruits blancs.

Tél. +41 (0)22 774 11 10

**Château de Collex
Frédéric Probst
Le Chevalier Noir 2011**

Cet assemblage élevé sous bois offre une robe pourpre, un nez expressif de fruits mûrs, d'épices et de notes torréfiées, ainsi qu'une bouche alliant fraîcheur, concentration, équilibre et finale persistante.

www.domaineduchateau.ch

**La Vigne à Bossy
Lalage et Jean-Albert Schmid-Cairns
Chasselas ?**

Cette Réserve du Domaine classée en Premier Cru présente une robe brillante, un nez délicat de poire, de pêche de vigne et de fleurs de tilleul, ainsi qu'une bouche équilibrée et sapide à la finale fruitée.

Tél. +41 (0)22 774 12 30

CÉLIGNY 14**Le Clos de Céligny
Herbert Schütz & Rudolf Moser
Merlot 2012**

Gourmand et très expressif, ce Merlot séducteur dévoile une robe dense, un nez exubérant de mûres et de pruneau, une bouche puissante et souple dotée d'une aromatique mûre ainsi que d'une finale fruitée et intense.

www.clos-de-celigny.ch

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

Ce Blanc de Blancs brut élevé en méthode traditionnelle dévoile une robe dorée, un nez expressif de brioche, une bouche équilibrée et complexe portée par une bulle délicat. Cet effervescent racé a été vinifié avec beaucoup de précision.

Tél. +41 (0)79 636 66 22

ENTRE ARVE ET RHÔNE**AVUSY 15****Domaine de Champlong
André Lauper
Muscat 2013**

La robe présente de légers reflets dorés. Le nez expressif dévoile des notes muscatées expressives. La bouche, fruitée et gourmande, se termine sur une finale chatoyante où dominent les notes de raisin frais.

Tél. +41 (0)22 756 27 89

AVULLY 16**Domaine de la Printanière
Céline et Laurent Dugerdil
Sauvignon Blanc 2013**

Belle robe claire et brillante. Nez expressif de fruits exotiques où pointent de légères notes minérales. On retrouve cette alliance harmonieuse dans une bouche fraîche et tendue qui offre en parallèle du volume et de la longueur.

www.laprintaniere.ch

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

Belle robe dense, nez expressif de petits fruits comme la cerise, la mûre et le sureau, attaque

franche, bouche équilibrée, tanins souples et finale fruitée composent une cuvée croquante.
Tél. +41 (0)22 756 28 74

SORAL 17



Domaine de la Mermière Yves Batardon Altesse Expression 2010

La robe est claire, le nez très expressif. On perçoit des arômes de poire, de melon et d'ananas frais. La bouche vineuse et ample offre aussi un fruité exubérant mâtiné de notes d'épices douces. Un millésime à son apogée!

www.mermiere.ch



Cave des Chevalières Sébastien et Eva Dupraz Chardonnay élevage sous voile

Étiquette signée du joaillier Gilbert Albert, robe ambrée, nez intense de vieux whisky où persistent quelques notes de noix, bouche ample et finale interminable constituent les traits distinctifs de cette spécialité de caractère.

www.cave-des-chevalieres.ch



Domaine Château Rougemont Paul et Annie Dupraz Landot

L'un des rares hybrides encore cultivé à Genève, ce Landot offre une robe claire, un nez expressif de framboise doté de petites notes fumées, une bouche souple et fruitée à la finale gouleyante.

Tél. +41 (0)22 756 42 65



Domaine du Faubourg Jean-Claude et Christophe Egger Cabernet Sauvignon 2012

Élevé en barrique, ce Cabernet à la robe sombre présente un nez expressif de fruits noirs bien mûrs et d'épices douces. En bouche, concentration, maturité et tanins charpentés composent un rouge de gastronomie ample et chaleureux.

www.dufaubourg.ch



Domaine des Lolliets Raphaël Dunand Cabernet Franc Les Devas 2013

Puissance, précision et concentration composent un rouge de caractère qui dévoile une robe rubis dense, un nez élégant de fruits rouges et d'herbes aromatiques, ainsi qu'une bouche profonde à la finale tendue.

www.lolliets.ch



Stéphane Dupraz L'Esprit de Genève 2013

Cet assemblage racé charme par sa robe dense aux reflets violets, son nez expressif de baies des bois mâtinées de notes d'épices douces et sa bouche équilibrée qui marie structure, élégance et finesse.

vins.sydupraz.ch

ATHENAZ 18



Domaine des Graves Kristèle et Nicolas Cadoux Gamaret Noir Combe 2009

Après plus de cinq ans de garde, ce Gamaret à la robe violette est à son apogée. Son nez complexe oscille entre fruits noirs, épices douces, notes de thé et pointe de café. Très aromatique, la bouche convainc par son équilibre et sa longueur.

www.domainedesgraves.ch

LACONNEX 19



Domaine Jean Batardon Gamaret 2013

Belle robe violette dense, nez expressif de cardamome, de cerise et de pruneau, bouche ample aux tanins soyeux composent un Gamaret structuré que l'élevage sous bois a affiné et complexifié.

Tél. +41(0)22 756 31 23



Les Vignes du Pêcher Patrick David Nuit d'espoir 2012

Robe rubis brillante. Le nez demande un peu d'aération pour développer des notes expressives de fruits rouges que l'on retrouve dans une bouche fraîche et gourmande qui se distingue par sa longueur et la finesse de ses tanins.

www.laconnex-beach.ch/pecher



Château de Laconnex Famille Dethurens Merlot 2012

Robe grenat dense, nez délicat de fruits noirs, attaque fruitée, bouche souple et volumineuse, tanins élégants, finale persistante un rien épicée composent un Merlot de caractère doté d'un potentiel de garde de cinq à huit ans.

www.chateaudelaconnex.ch



Domaine des Trois-Lacs Laurent Thévenoz Mousseux rosé

La couleur intense de la robe et les arômes exubérants de fraise fraîche annoncent un vin effervescent aussi fruité que gourmand. Impression confirmée en bouche où les fruits rouges et matière croquante donnent le la.

Tél. +41 (0)22 756 20 34

LULLY 20



Domaine des Bonnettes Dominique Maigre Savagnin Blanc 2013

De légères notes épicées dues à l'élevage dominant encore les arômes racés de ce remarquable Savagnin genevois qui n'a besoin que d'un peu de temps pour devenir une référence d'équilibre et de profondeur.

www.bonnettes.ch



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

Ce blanc vif et tendu se distingue par sa robe brillante, son nez expressif de fruits blancs mâtiné de notes fumées, sa bouche gourmande rafraîchie par une vivacité précise et sa finale rectiligne.

www.curiades.ch



**Famille Mermoud
102 2013**

Ce Pinot Blanc vinifié en tonneaux de 600 litres offre un nez complexe de fruits blancs, de notes fumées et d'herbes aromatiques. La bouche, puissante et vineuse, charme par sa structure et sa persistance.

www.mermoud.ch



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

La robe est dense. Le nez demande un peu d'aération pour délivrer des notes expressives de fruits noirs et de sous-bois. La bouche mûre et concentrée se termine sur une finale ample et généreuse.

www.cave-des-oulaines.ch



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

Robe rubis dense, nez chaleureux et épicé, bouche ample et généreuse composent un Pinot puissant auquel l'élevage en fûts de chêne confère de la tenue et de la structure. Belle finale persistante sur des notes épicées.

www.ge.ch/vignoble

SÉZENOVE 21



**Cave de Sézenove
Claude et Jacques Bocquet-Thonney
Fruit Défendu 2012**

Gamaret et Garanoir composent un assemblage souple mais racé qui séduit par sa robe dense, son nez généreux épicé et sa bouche volumineuse qui réussit l'alliance de la concentration, de l'équilibre et du fruité.

www.cavedesezenove.ch



**Les Grands Buissons
Patrick et Marc Favre
Laudy 2013**

Cet assemblage de Merlot, de Gamaret et de Garanoir se distingue par sa robe grenat éclatante, son nez d'origan, de fruits noirs et de clou de girofle, ainsi que par sa bouche souple et tendue qui se termine sur une belle finale fruitée.

www.grands-buissons.ch

BERNEX 22



**Domaine de Beauvent
Bernard Cruz
Syrah 1^{er} Cru Barrique 2012**

La robe est ainsi que le nez expressif et épicé annoncent un vin généreux et puissant qui réussit l'équilibre entre un élevage maîtrisé, une matière mûre, une structure élançante et une aromatique chatoyante.

www.cave-de-beauvent.ch



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

Arrivée à son apogée, ce Syrah présente une robe étincelante, un nez expressif où papillonnent des notes florales et des arômes de fruits noirs. Ces notes expressives se retrouvent dans une bouche aussi séduisante que persistante.

Tél. + 41 (0)22 757 10 18



**Christian Guyot
Trois Helvètes 2012**

Diolinoir, Garanoir et Galotta composent un assemblage de caractère à la robe opaque. La mûre, la cerise et le cassis se retrouvent dans le nez expressif comme dans la bouche structurée à l'équilibre subtil.

www.vins-guyot.ch

AIRE-LA-VILLE 23

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

PLAN-LES OUATES 25



**Distillerie et Cave de Saconnex d'Arve
Daniel Brenner
Feuillu 2013**

Assemblage de Gewürztraminer, Riesling x Sylvaner et Chasselas, ce blanc expressif à la robe brillante présente des notes de fruits blancs et de fleurs blanches au nez. La bouche vive et fruitée se termine sur une finale sapide.

www.brennervins.ch

LANDECY 26



**Domaine du Grangier
Luc et Olivier Berthassat
Le Grand G 2013**

Ce Gewürztraminer doux offre un très bel équilibre entre une liqueur généreuse et une vivacité rafraîchissante, ainsi que des arômes d'agrumes confits, de fruits jaunes et de miel d'acacia.

Tél. +41 (0)79 413 55 22

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

Cet assemblage de Cabernet Franc, Merlot et Gamaret séduit par ses arômes de fruits noirs et d'épices douces que l'on retrouve au nez comme dans la bouche profonde et bien charpentée.
www.berthaudin.ch

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

Assemblage de Gamaret et de Garanoir élevé sous bois, cette cuvée grenat dévoile un nez d'épices douces, une bouche charnue aux tanins souples et une finale généreuse et fruitée.
www.maisonforte.ch

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

Assemblage de quatre cépages à la robe jaune paille, au nez expressif de fruits blancs et d'ananas, et à la bouche aussi ample que vineuse qui se termine sur une finale tout en rondeurs.
Tél. +41 (0)22 784 12 54

ENTRE ARVE ET LAC**COLOGNY 30****Domaine de la Vigne Blanche
Roger et Sarah Meylan
Cologny Réserve de la commune 2012**

Cet assemblage de Merlot et de Garanoir se distingue par sa robe pourpre, son nez expressif de cerise noire et de mûre ainsi que par sa bouche toute en souplesse à l'aromatique gourmande. La finale se révèle persistante et fruitée.
www.lavigneblanche.ch

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

Non-filtré, ce blanc présente un léger trouble, un nez expressif et frais de fruits blancs ainsi qu'une bouche tendue et sapide portée par une vivacité cristalline. Un cru tout en délicatesse!
www.domainedemiolan.ch

**Les Coudrays
Pierre Baudet
flirt**

Robe jaune paille, nez expressif de prune jaune, de pomme Golden, de raisin frais et de mirabelle, bouche vineuse à l'aromatique fruitée et expressive composent un assemblage gourmand.
www.lescoudrays.ch

**Famille Jean Rivollet
Dame de Cœur 2012**

Robe grenat étincelante, nez expressif de fleurs fraîches, de fruits rouges et d'herbes aromatiques, bouche fruitée portée une vivacité tendue composent une Mondeuse de caractère.
Tél. +41 (0)22 750 17 66

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

La robe intense et le nez expressif annoncent un rosé fruité qui se termine par une finale recti-

ligne où dominent la framboise et la groseille.
Tél. +41 (0)22 759 17 52

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

Cet assemblage offre une robe rubis étincelante, un nez frais et fruité où se marient les fruits rouges et les herbes aromatiques, ainsi qu'une bouche croquante, fruitée et fraîche qui se termine par une finale sapide.
Tél. +41 (0)79 281 44 00

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

Chardonnay, Pinot Gris et Sauvignon sont assemblés dans ce brut vineux qui séduit par sa robe dorée, son nez expressif où les fruits blancs se mêlent aux notes briochées et sa bouche ample portée par une bulle délicate.
www.domaineducrest.ch

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

Robe grenat dense, nez d'épices, de cerise noire et de notes torréfiées, attaque croquante, bouche ample dotée de tanins mûrs et finale complexe composent un assemblage racé.
Tél. +41 (0)79 263 22 65

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

Cette rare spécialité convainc par sa structure racée en bouche, sa densité et sa persistance, mais aussi par son nez complexe où poire, origan et agrumes se mêlent avec harmonie.

Ce blanc original, que l'on peut même qualifier de rareté, est doté d'un potentiel de garde de plusieurs années.

Tél. +41 (0)22 750 22 79



Domaine d'En Bruaz
Grégory Favre
Merlot 2013

Belle robe pourpre, nez expressif de pruneau et de mûre, attaque fruitée, tanins souples et finale équilibrée caractérisent ce Merlot fruité et concentré que quelques années de garde ennobleront encore.

www.domainedenbruaz.ch

GY 35



Cave de la Chena
Daniel Fonjallaz
Pinot Noir 2013

Ce Pinot croquant se distingue par sa robe rubis, son nez expressif de fruits rouges, sa bouche sapide et fruitée encadrée par une attaque franche ainsi que par une finale gourmande.

www.cavedelachena.ch



Clos de la Zone
Robin et Valentin Vidonne
Blanche 2013

Cet assemblage de Chasselas et de Pinot Blanc présente une robe translucide, un nez délicat un rien minéral, ainsi qu'une bouche souple qui débute par une attaque fraîche et finit par une finale sapide.

Tél. +41 (0)79 626 85 14



Domaine du Chambet
Marion et Gérald Fonjallaz
Gamaret 2012

L'élevage sous bois a patiné ce Gamaret intense et puissant qui se distingue par sa robe dense, son nez épicé intense, sa bouche généreuse aux tanins fondus qui finit par une finale charnue.

www.chambet.ch

CORSIER 36



Domaine de Groubeaux
Yves Kohli
Assemblage Rouge 2012

Cette cuvée gourmande à la robe grenat charme par sa complexité aromatique. Fruits noirs, herbes de Provence, épices douces et notes torrifiées se retrouvent au nez comme dans la bouche équilibrée et croquante.

Tél. +41 (0)79 474 29 92

ANIÈRES 38



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

Elevé en fût de chêne pendant onze mois, ce cépage d'origine allemande présente une robe grenat sombre, un nez expressif légèrement torrifié et une bouche structurée et intense à la masse tannique conséquente.

www.lacotedor.ch



Domaine des Ménades
Alain Jacquier
Les Corés 2012

Assemblage souple et fruité à la robe brillante, Les Corés offre des arômes de fruits rouges frais et d'herbes de Provence que l'on retrouve au nez comme en bouche. Fraîcheur et équilibre sont deux de ses atouts.

www.domainedesmenades.ch



Domaine Les Parcelles
Laurent Villard
Altesse 2012

Légers reflets dorés, notes expressives d'agrumes, de fruits exotiques mûrs et de silex, bouche ample et charnue portée par une vivacité tendue aux accents minéraux sont les attributs d'une Altesse majestueuse.

Tél. +41 (0)22 751 01 20



Domaine Villard & Fils
Philippe Villard
Merlot 2012

Elevé en barrique, ce Merlot structuré se distingue par sa robe dense, son nez chatoyant de fruits noirs mûrs et d'épices douces, ainsi que par sa bouche généreuse à la fois structurée et sapide. Belle finale élégante.

Tél. + 41 (0)22 751 25 56

CHEVRENS 39



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

Mariage de Gamaret et de Merlot, cette cuvée se distingue par sa robe très dense, son nez intense de pruneau et d'épices douces, ainsi que sa bouche concentrée et juteuse dévoilant une myriade d'épices.

www.champs-lingot.ch

HERMANCE 40



Domaine du Manoir
Jaques Naef
Gamaret-Garanoir 2012

Robe dense aux reflets violets sombres, nez expressif de fruits noirs mâtinés de girofle, bouche souple et charnue aux tanins bien fondus: voilà les traits principaux de ce duo chatoyant.

Tél. + 41 (0)22 751 13 20

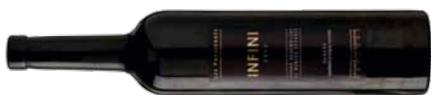


Domaine des Dix Vins
Raphaël Piuze & Père
Divina 2013

La robe très claire contraste avec le nez très expressif de fruits blancs, jaunes et exotiques. La bouche équilibrée et puissante charme par sa douceur soyeuse et ses arômes gourmands.

Tél. + 41 (0)22 751 18 35

CAVE DE GENÈVE, SATIGNY
www.cavedegeneve.ch



Infini 2012

Cabernet Sauvignon et Gamaret se marient avec harmonie dans cette cuvée structurée mais élégante qui oscille entre fruits des bois et arômes d'épices douces. On aime la qualité des tanins et le classicisme de la finale.



La Clémence 2012

Ce Gamaret élevé sous bois se distingue par sa robe violette, son nez expressif d'épices et de fruits noirs, sa bouche généreuse aux tanins soyeux qui se termine par une finale expressive.



Baccarat Blanc de Blancs

Effervescent incontournable de la Cave de Genève, ce Chardonnay dévoile une robe brillante, un nez de fruits blancs où pointent quelques notes florales, une bouche équilibrée, une bulle fine et une finale fruitée.



L'Aiglette 2013

Ce Sauvignon Blanc se caractérise par une robe brillante, un nez exubérant de bourgeon de cassis et de pamplemousse, ainsi que par une bouche vive et tendue qui se termine par une finale gourmande de fruits exotiques



Le Savant 2013

Arômes intenses de litchis, de fruits de la passion et notes de bourgeon de cassis se retrouvent dans le nez expressif comme dans la bouche tendue de ce Sauvignon Gris racé à la finale fraîche et un rien saline.

Les vigneron de la Cave de Genève

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

DARDAGNY 2

Philippe et Christine Bersier Ramu

Tél. +41 (0)22 754 13 95

Claire Bellevaux

Tél. +41 (0)22 754 15 33

RUSSIN 3

Denis Girardet

Tél. +41 (0)22 754 10 39

Fernand Pittet

Tél. +41 (0)22 754 12 37

Eric Porchet

Tél. +41 (0)22 754 13 39

VERNIER 6

Marc Zeller

Tél. +41 (0)22 341 04 90

MEYRIN 7

Patrick Abbé

Tél. +41 (0)22 341 14 64

Francis Grunder

Tél. +41 (0)22 782 57 07

SATIGNY 8

Jacques et Daniel Dugerdil

Tél. +41 (0)22 753 40 40

Marc Penet

Tél. +41 (0)22 753 17 83

Guy Revaclier

Tél. +41 (0)22 753 11 05

BOURDIGNY 9

Anne Revaclier

Tél. +41 (0)22 753 12 48

Michel Roset

Tél. +41 (0)22 753 14 52

Bernard Vulliez

Tél. +41 (0)22 753 10 85

GENTHOD 12

Yvonne Humbert

Tél. +41 (0)22 774 16 38

COLLEX-BOSSY 15

Claude Mercier

Tél. +41 (0)22 774 15 06

Jacques Mermillod

Tél. +41 (0)22 774 34 12

SORAL 17

Samuel Battiaz

Tél. +41 (0)22 756 14 15

Georges Thévenoz

Tél. +41 (0)22 756 12 00

Nadège et Henri-Pierre Dupraz

Tél. +41 (0)22 756 26 02

LACONNEX 19

Samuel Läng

Tél. +41 (0)22 756 18 37

BERNEX 22

André Tremblet

Tél. +41 (0)22 757 39 13

Patrick et Géraldine Duvernay

gededudu@bluewin.ch

CARTIGNY 23

Raymond Cocquio

Tél. +41 (0)22 756 19 14

AIRE-LA-VILLE 24

Christophe Bosson

Tél. +41 (0)22 757 61 09

PRESINGE 32

Jean-Marie Chappuis

Tél. +41 (0)22 759 11 39

JUSSY 53

Patrick Wegmüller

wegmuller.p@bluewin.ch

MEINIER 34

Maurice Favre

Tél. +41 (0)22 759 18 56

COLLONGE-BELLERIVE 37

Famille Pilet-Falquet

Tél. +41 (0)22 752 12 01



LA COLLECTION 2013: UN MUST POUR LES AMATEURS DE GRANDS VINS SUISSES



COLLECTION ESPRIT DE GENÈVE

Lancé en 2004 avec l'ambition de créer un rouge ambassadeur des vins de Genève, l'Esprit de Genève est un assemblage basé sur la complémentarité de plusieurs cépages. Le Gamay (minimum 50%) apporte son fruit, ses notes épicées et sa fraîcheur. Le Gamaret et le Garanoir (minimum 20%) amènent pour l'un tanins serrés et structure, pour l'autre rondeur et finesse. Enfin les autres cépages rouges (au maximum 20%) permettent de donner une

signature unique à chaque encaveur. Elaborés selon un cahier des charges précis, ces vins issus de vignes au rendement limité, soumis à une dégustation d'agrément et commercialisés après treize mois d'élevage en fûts de chêne au minimum, ont gagné leur pari de devenir une marque prestigieuse symbole du vignoble genevois.

Depuis 2013, les dix-neuf producteurs proposent une série limitée de coffrets panachés

des vins du millésime. Cette «Collection» a été imaginée par un excellent dégustateur passionné des vins de Genève, Christian Dederod. Dès avril 2015, la Collection 2013 est disponible à la vente dans sa version intégrale (trois coffrets), mais chaque coffret peut aussi être acheté individuellement.

Prix: 418 francs (coffret complet)

Informations et commande:

www.lesvinsdegeneve.ch

Agenda

GENÈVE 2015

30 mai

Journée Caves Ouvertes

Les producteurs genevois ouvrent leurs portes. Une occasion de découvrir le vignoble et ses acteurs. **www.geneveterroir.ch**

30 juillet au 10 août

Fêtes de Genève

Pendant près d'un mois, les rives du Léman attirent deux millions de personnes. Vins et produits du terroir genevois mis à l'honneur.

15 août

Rallye Gourmand

Balade épicurienne dans le vignoble de Soral. Cinq étapes gourmandes sont prévues sur le parcours.

20 et 21 septembre

Fête des vendanges, 53^e édition

Comme tous les ans à la mi-septembre, les vigneronnes de Genève célèbrent les vendanges à Russin, au cœur du Mandement.

7 novembre

Fête de la Saint-Martin

Dégustation dans toutes les caves du village de Peissy, restauration variée, animations, vente aux enchères et feu d'artifice.

Entre amis ou en famille, bienvenue sur les bords du Lac Léman pour déguster les vins de Genève!

18, 19 et 20 novembre

Barkavin sur le bateau «Henry Dunant»

Manifestation organisée par le vigneron de Chevrens, Claude-Alain Chollet, à laquelle participent près de 20 domaines. **www.barkavin.ch**

21 novembre

Journée du vin nouveau

Les vigneronnes-encaveurs ouvrent leur portes et font découvrir les 2015 en préparation ainsi que le millésime précédent élevé sous bois.

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

Genève Tourisme & Congrès

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



Application «Genève Terroir»



www.facebook.com/GeneveTerroir