

extra

Vinum

LA REVUE EUROPÉENNE DU VIN



Genève 2007

SENSUEL Savourer du vin sur l'eau **FAMEUX** Des vins médaillés au top
PASSIONNANT Le terroir à la loupe **INSOLITE** Célébrités sur étiquettes

Luxe, vapeurs et vagues gourmandes

Dans l'élégant salon du «Savoie», à bord d'un grand bateau blanc à aubes joliment rénové, un serveur stylé vous sert un gamaret fruité et gourmand. Au Domaine de Châteauevieux, les clients de Philippe Chevrier flânent dans les vignes avec vue imprenable sur le Rhône et attendent de passer à table. Lorsque le lac Léman ou le Rhône se rencontrent sur le thème du vin, Genève nous dévoile alors son côté le plus sensuel.

Photo : Damaris Betancourt



Texte : Thomas Vaterlaus

Le soleil se couche sur le lac Léman. Le quai du Mont-Blanc s'illumine dans la pénombre naissante. De longues flammèches rouges, bleues ou jaunes se mettent à danser sur les flots immobiles du lac et rayent l'ombre comme des comètes dans un ciel sombre. À bord du «Savoie», un long bateau blanc à vapeur à roues latérales et rénové dans un luxe confortable, des matelots en uniformes blancs s'activent à larguer les amarres. Tandis que le

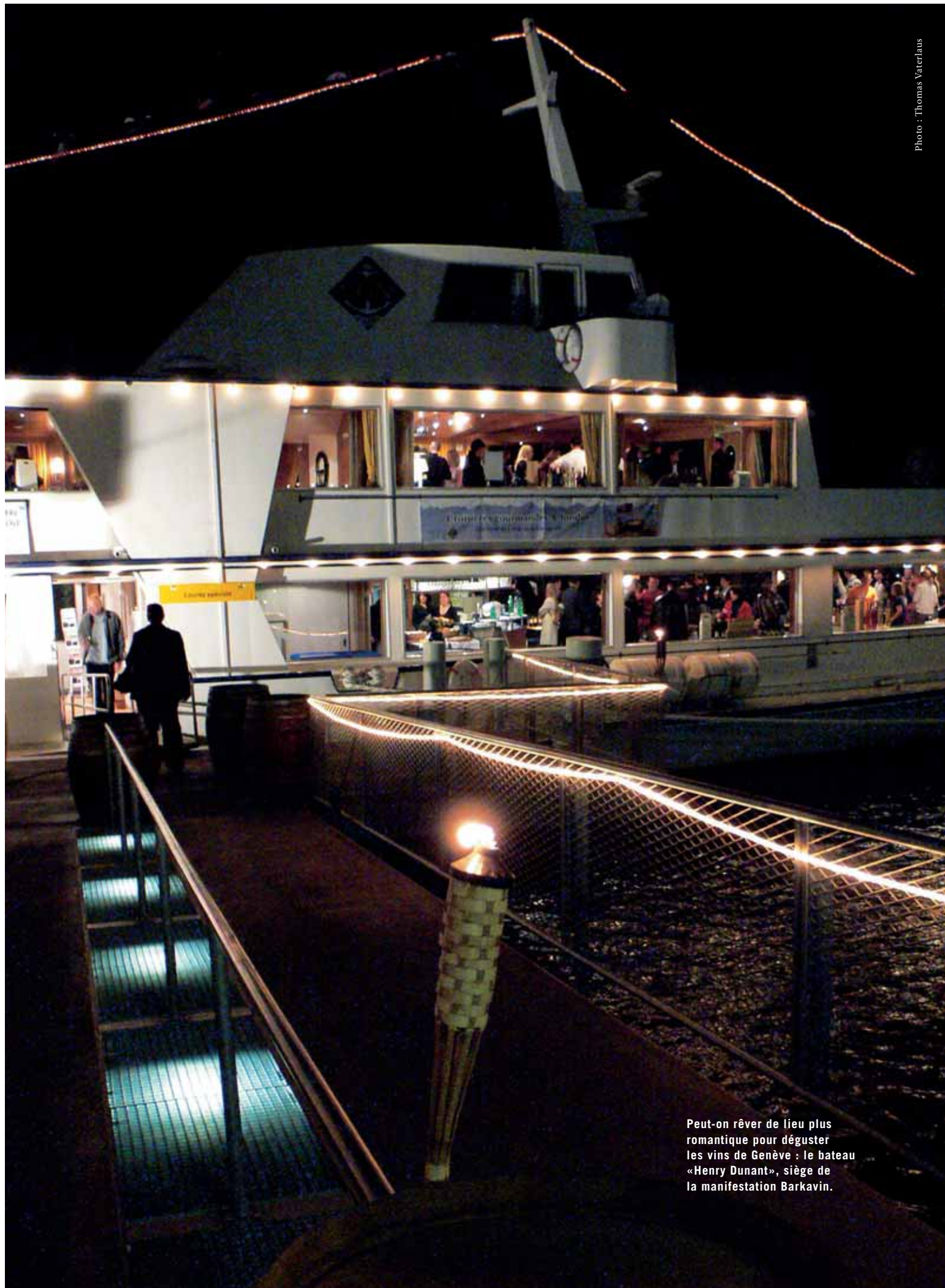
superbe colosse blanc quitte le quai pour sa «croisière du soir», on entend le son grave, long et plaintif d'une corne de brume dans l'espace opaque.

En cuisine, c'est l'agitation. Philippe Chevrier, la star des fourneaux genevois, supervise les derniers préparatifs du menu à quatre plats servi ce soir. Dans le salon du premier étage de style Belle Époque, chacun trinque avec des flûtes remplies d'un pétillant Bartholie brut, un vin effervescent genevois de Bernard Bosseu à Dardagny, fermenté en bou-

teille, d'une telle fraîcheur rectiligne qu'il s'apprécie très bien à l'apéritif. La première gorgée démontre déjà à quel point le vin de Genève a acquis de la maturité et de l'aisance au fil des ans.

Les pales des roues à aube brassent l'eau du Léman dans un vrombissement martelé et sourd faisant penser à des chevaux au galop qui seraient enfermés dans la cale. On entend des grincements et des gémissements qui proviennent de l'imposant groupe électrogène des Frères Sulzer datant de 1914 et redécouvert lors de la réfection du bateau. Désormais des vitres protectrices évitent que les chemises blanches de convives curieux ne soient salies par des taches d'huile. Il faut dire que le spectacle de ces bielles, leviers, manivelles et soupapes en action est absolument fascinant.

Éclairé par les projecteurs du bateau, le laiton et l'acier polis brillent de mille feux. Le vapeur s'ébranle et gagne lentement de la vitesse. Instant magique : on dirait même que le chardonnay du Domaine des Abeilles d'Or, élevé en fût, frémit de plaisir dans les verres signés Spiegelau. Quel autre lac de la Confédération peut se targuer d'une aussi fine culture du vin ? À l'extérieur, la nuit a pris sa place. On aperçoit Pregny qui brille, le faubourg chic de Genève. Sur une colline on dis-



Peut-on rêver de lieu plus romantique pour déguster les vins de Genève : le bateau «Henry Dunant», siège de la manifestation Barkavin.



Au moment où les lumières du quai du Mont-Blanc dansent sur l'eau, la saveur du vin est multipliée par deux.

Photo : Thomas Vaterlaus

«Lorsque le vapeur s'ébranle et gagne de la vitesse, le chardonnay frémit de plaisir dans les verres.»

tingue vaguement le château Rothschild. Il fut une époque où les finances de l'Europe étaient dirigées à partir de ce superbe édifice. Souvenirs : le 9 septembre 1898 à midi, Sissi l'impératrice d'Autriche y a déjeuné en compagnie des Rothschild. Le lendemain, elle succomba sous les coups de poignard de l'anarchiste italien Luigi Lucceni alors qu'elle attendait le «Genève» sur le quai du Mont-Blanc. Mais cette image historique s'évanouit, nous dégustons sans état d'âme un homard de la côte Est américaine, trempant amoureusement les morceaux de sa chair délicate dans une réduction de sherry et d'estragon.

Depuis longtemps les villas et les parcs de la baie de Genève sont les fiefs de l'aristocratie et de la haute bourgeoisie. Chaque mur et chaque haie abritent des histoires aux acteurs illustres, tantôt belles et romantiques, tantôt cruelles et tristes. Rien d'étonnant donc à ce que les compagnies de navigation organisent des «croisières de résidences célèbres», des excursions pour admirer châteaux et belles demeures de gens riches. En voyeurs consentants,

nous savourons le plaisir d'une escapade sur un «wine & dine» flottant, à vapeur, qui plus est.

Alors que nous approchons de la rive française et que le bateau amorce un demi-tour, le plat principal est servi : un filet de bœuf du Simmental accompagné d'un délicieux gamaret juteux. S'il ne faisait déjà nuit noire, nous découvririons le modeste chalet d'un certain Vladimir Ilitch Oulianov, plus connu sous le nom de Lénine, qui prépara durant l'été 1903 le premier congrès du parti ouvrier de Russie. Fidèle à ses convictions politiques, Lénine avait choisi la «rive gauche» pour son séjour genevois. Que l'impératrice et le bolchevique aient goûté ensemble aux plaisirs du vin genevois, même s'ils ne se sont jamais rencontrés, est une idée qui me plaît...

Une nature à l'état sauvage

La physionomie de Genève est fortement marquée par le lac Léman, mais le Rhône inscrit lui aussi son empreinte sur la ville et le canton, même si dans son cheminement jusqu'à la frontière française, il

reste finalement assez discret. En revanche, il vaut la peine de suivre son cours si étroitement lié à l'activité viticole en partant du centre ville jusqu'aux coteaux de Peney et de Russin.

En bas du quai des Moulins, d'où part notre bateau d'excursion, les lavandières lavaient encore leur linge jusque dans les années 1930 sur de grandes barques arrimées au fleuve, puis le mettaient à sécher sur les toitures plates des bateaux. La passerelle qui part de cette île sur le Rhône s'appelle aujourd'hui encore le «Chemin des lavandières». Plus loin, notre bateau glisse doucement dans une petite écluse appelée le barrage du Seujet, pour s'enfoncer de trois mètres. Une fois l'écluse passée, les rives sont bordées principalement de bâtiments industriels. Mais sur la rive gauche, la route rétrécit et finit en sentier bordé de saules. Celui-ci mène jusqu'à une petite avancée rocheuse, où les eaux vives et boueuses de l'Arve se jettent dans le Rhône majestueux à l'eau claire. Lorsqu'il fait beau, ce point de vue offre une occasion unique



Le Gamaret se sent très à l'aise au bord du lac. Cette nouvelle variété donne des vins rouges bien structurés.

Tandis que les passagers dégustent les vins à petites gorgées, les machines réclament leur dose d'huile.



Photos : Damaris Betancourt

pour déballer son pique-nique et observer le fleuve en dégustant du pain frais, du fromage, du saucisson et un verre de vin produit non loin de là. Peu de temps après, nous passons sous un gigantesque pont de chemin de fer en acier où s'achève l'environnement urbain de Genève. De jour, on aperçoit des hérons posés stoïquement sur des pieux fichés dans l'eau. La densité de verdure et les branches mortes flottant sur l'eau font très «fleuve Amazone». À hauteur de Lœx, les premières vignes sur les coteaux pointent à travers les arbres et semblent se jeter littéralement dans le fleuve. Puis le Rhône s'élargit, il s'étale. Entre les îlots de roseaux et les bancs de sable s'ébattent les hérons, les canards plongeurs ou les sarcelles d'hiver. Qui aurait pensé qu'il existe de tels sites naturels à Genève ?

Savourer le panorama

À Peney, le fleuve change de physionomie. Le Rhône montre enfin son vrai visage, celui d'une artère vitale du vignoble genevois. Son petit affluent du nom de



Durant la croisière sur le Rhône, depuis Genève jusqu'à Peney, le capitaine doit naviguer avec attention et précision.



Sur son parcours vers la mer, le Rhône passe rarement aussi près des vignes qu'à Peney et à La Plaine.

Nant d'Avril s'y jette en creusant un bras mort aux allures de lac tranquille, duquel partent des rangées de vignes jusqu'au Domaine de Châteauvieux. C'est là qu'œuvre et réside le magicien des fourneaux Philippe Chevrier, lorsqu'il n'est pas «aux machines» sur son bateau du Léman.

En logeant dans ce Relais & Châteaux du domaine de Châteauvieux, vous pourrez descendre jusqu'au petit quai, à Peney, et attendre un bateau d'excursion qui vous mènera directement à Genève. Une fois arrivé, vous n'aurez que l'embarras du choix vers des institutions gastronomiques des rives du Léman à la cuisine exquisite, mais aussi dotés d'excellents vins genevois triés sur le volet, avec, bien sûr, une vue imprenable sur le lac. Parmi ces adresses, on retiendra notamment l'auberge de Floris, à Anières, juste avant la frontière française en direction d'Évian, et l'auberge du Lion d'Or, à Cologny. Dans ce dernier lieu au cadre traditionnel, Gilles Dupont et Thomas Byrne y célèbrent une cuisine sensuelle, tout en modestie et dans l'épuration, sans pour autant perdre en chaleur. Cette sensation dans l'assiette se retrouve également dans l'atmosphère décorative du restaurant.

À un jet de pierre de cette noble institution, se trouve la villa Donati. C'est là que séjournèrent durant l'été 1816 des poètes anglais à la nature plutôt tourmentée : Lord Byron, connu pour ses œuvres satiriques, accompagné de son médecin personnel – et néanmoins écrivain – John Polidori, qui rédigea «Le Vampire», première histoire de vampire classique mettant en scène le cruel et raffiné Lord Ruthven, portrait à peine dissimulé de son employeur. Il y avait aussi Percy Bysshe Shelley, poète lyrique, en compagnie de sa jeune épouse d'alors, Mary Shelley. Celle-ci âgée d'à peine 19 ans y rédigea un récit qui de-

vait bientôt faire le tour du monde : «Le fils de Frankenstein». Durant leur séjour genevois, et malgré leur environnement paradisiaque, ces dignes représentants du romantisme se consacrèrent presque exclusivement à des séances d'occultisme et de magie noire. Aujourd'hui, en se baladant devant les propriétés cossues de Cologny, on a du mal à imaginer ce qui les poussa à concevoir tant d'horreur.

C'est également à Cologny que se situe le vignoble le plus photographié de Genève, exploité par la famille Meylan : le domaine de la Vigne Blanche. Il s'étend sur une colline offrant une superbe vue sur le lac et le célèbre jet d'eau dominant la rade de Genève. Parions que si Mary Shelley s'était promenade dans cette vigne, elle n'aurait pas inventé la créature de Frankenstein, mais plutôt une fée du vin ou quelque lutin des vignes.

Un rendez-vous avec le vin

Mais la plus belle rencontre du vin genevois avec le lac Léman a lieu tous les ans peu avant Noël. Durant trois jours, le «Henry Dunant», un bateau long de 50 mètres, largue ses amarres sur le quai du Jardin anglais et se transforme en un véritable salon de dégustation flottant : c'est «Barkavin». Dans une ambiance conviviale, voire familiale, 14 domaines y présentent leurs nectars. Un nombre impressionnant de jeunes œnophiles a l'habitude de monter à bord. En faisant couler doucement les vins du cru dans votre gorge, les yeux fixés sur la silhouette nocturne de Genève, peut-être penserez-vous également qu'à quelques mètres de là, le Léman et le Rhône ne font qu'un, un fleuve qui n'a pas son pareil au monde dans la culture du vin. Vous savez désormais que Genève en fait partie intégrante.

Photos : Damaris Betancourt



Dans le ventre du «Savoie», là où les machinistes s'affairaient autrefois, une cuisine de haut niveau est à présent célébrée.

Musarder au fil de l'eau

SE RÉGALER DANS UN BATEAU

Des croisières avec Philippe Chevrier

Domaine de Chouilly
CH-1242 Chouilly
Tél. : +41-(0)22-753 93 30 ou
tél. : +41-(0)848-811 848
www.savoie-philippe-chevrier.ch

Sur le «Savoie», un bateau à vapeur Belle Époque à roues à aubes récemment rénové, on y pratique une cuisine raffinée et de grand standing, avec une bonne carte des vins de Genève. Des «Croisières du midi» sont proposées de mars à décembre avec un menu de trois plats à 65 CHF. Des «Croisières du soir» vous invitent également à une balade romantique, de mai à septembre, avec un menu de quatre plats au prix de 95 CHF.

BIEN MANGER AU BORD DE L'EAU

Auberge de Floris

Route d'Hermance 287
CH-1247 Anières
Tél. : +41-(0)22-751 20 20
Fax : +41-(0)22-751 22 50
www.auberge-de-floris.com

Une véritable institution sur la rive gauche. Le client a le choix entre l'atmosphère conviviale du «café» ou celle, plus guindée, du restaurant gastronomique. Terrasse paradisiaque avec vue imprenable sur le lac et les collines du Jura.

Auberge du Lion d'Or

Place Pierre-Gautier 5
CH-1223 Cologny
Tél. : +41-(0)22-736 44 32
Fax : +41-(0)22-786 74 62
www.liondor.ch

Un restaurant à la sobriété tout asiatique tant par sa décoration intérieure que par sa cuisine raffinée. Il bénéficie d'une vue superbe, que ce soit depuis sa salle intérieure ou depuis sa terrasse. Sa carte des vins offre un bon choix de vins de Genève.

La Perle du Lac

Rue de Lausanne 128
CH-1202 Genève
Tél. : +41-(0)22-909 10 20
Fax : +41-(0)22-909 10 30
www.laperledulac.ch

Ce lieu porte bien son nom : le restaurant aux larges terrasses trône telle une perle dans son écrin du parc Mon-Repos qui donne directement sur le lac. Une atmosphère soignée, avec une cuisine française classique.

UN SALON DU VIN SUR L'EAU

Barkavin

c/o Claude-Alain Chollet
Route de Chevrens 160
CH-1247 Anières
Tél. : +41-(0)22-751 07 25
www.barkavin.ch

Fin novembre, une douzaine de caves genevoises présentent leurs vins durant trois jours, de 16 h à 22 h, sur l'élégant bateau «Henri Dunant». Celui-ci est solidement amarré au quai près du Jardin anglais. Une animation intéressante et sélecte, où un jeune public amateur de vin aime à s'y rencontrer. Entrée : 15 CHF.

CROISIÈRES DÉCOUVERTES

Mouettes Genevoises Navigation

Quai du Mont-Blanc 8
(Face Hôtel Noga Hilton)
Tél. : +41-(0)22-732 29 44
Fax : +41-(0)22-738 79 88
www.mouettesgenevoises.ch

La société de navigation genevoise compte quelques bijoux dans sa flotte, parmi lesquels l'élégant yacht «Elma» ainsi que le «Bécassine», bateau historique désormais équipé d'un groupe électrogène fonctionnant à l'énergie solaire. Diverses croisières sont proposées parmi lesquelles la «Croisière des châteaux et des résidences célèbres» et «Les rives du Rhône».



Un paysage idyllique : au-dessus des vignobles de Peney-Dessus trône le Domaine Châteauvieux.



Les vins de Genève s'accordent à la perfection avec la cuisine locale raffinée et colorée.

Sélection



Thierry Anet, du Domaine Les Vallières,
à Satigny.



Jacques Dupraz, du Domaine des Curiades,
à Lully.



Le caviste Philippe Roux.



L'œnologue Christian Guyot.

Photos : Damatis Betancourt

D'excellents vins genevois au top

Ces dernières années, la qualité des vins de Genève n'a cessé de progresser. Depuis un certain temps, les meilleurs vins du canton peuvent tenir la comparaison avec des vins haut de gamme internationaux.

Les diverses récompenses ramenées de manifestations comme Le Mondial du vin à Bruxelles, Chardonnay du Monde ou les Vinalies à Paris l'attestent. En effet, on ne peut que se réjouir des très bonnes places acquises par les vigneron genevois dans les concours vinicoles, et ce dans toutes les catégories de vin, que ce soit les vins effervescents, les vins blancs, les vins rouges, les vins liquoreux ou les vins doux. Dans la vaste gamme des cépages plantés à Genève, le Gamaret également joue un



Photo : Damaris Betancourt

rôle de plus en plus significatif et démontre la diversité de «spécialités» de grande qualité qu'il est capable de produire. Dans la sélection qui suit, vous trouverez ce cépage particulier à la fois dans les vins effervescents, tel l'Ambroisie, de Stéphane Gros, ou dans des liquoreux, comme L'Essentiel 2004, du Domaine des Curia-des. Nous avons choisi de vous présenter ici 12 vins haut de gamme de Genève qui ont récemment obtenu des distinctions prestigieuses en Suisse et à l'étranger.



Photo : VINUM



VINS EFFERVESCENTS

Concours national des vins suisses 2006
Cité parmi les meilleurs vins effervescents

2^{ème} place

Catégorie des vins effervescents

L'Ambroisie

Stéphane Gros, à Dardagny

Robe rouge intense. Nez de petits fruits noirs frais, de cerises en particulier, mais aussi de fraises. Notes d'herbes fraîches. Équilibré et persistant en bouche. Bel équilibre entre sucrosité, acidité et le côté sec et tannique. Voilà un vin rouge effervescent issu du cépage Gamaret, comme il n'y en a jamais existé à Genève.

Concours national des vins suisses 2006
Cité parmi les meilleurs vins effervescents

3^{ème} place

Catégorie des vins effervescents

Folie

Domaine des Graves, à Athenaz

Nicolas Cadoux

Au nez, arômes de pêches et de petits fruits rouges raffinés, également du sureau et des fleurs fraîches. Éléphant en bouche, un côté sec rafraîchissant. Tannins présents, bien fondus. Un vin effervescent qui allie rondeur et puissance.

VINS BLANCS

Sélection des vins de Genève 2006,
Prix École hôtelière de Genève

Chasselas 2005

Domaine de la Vigne Blanche,
à Cologny

Roger Meylan & Fille

Robe jaune très clair aux reflets verdâtres. Nez subtil sur des notes briochées, de fleur de tilleul et de thé. Tendre et doux en bouche, sur une ossature fruitée prononcée. Un chasselas rectiligne présentant une belle fraîcheur en finale.

Vinalies Paris
La plus haute distinction parmi
tous les vins blancs

Sauvignon blanc 2004,
Élevé en fût de chêne

Domaine du Paradis, à Satigny

Roger Burgdorfer

Robe jaune clair aux reflets verdâtres. Au nez, style fumé classique, sur des arômes de sureau et de cassis, complétés par une très belle note subtile toastée et épicée, bien enrobée. Dense et bien structuré en bouche. Il s'agit d'un vin puissant, qui ne manque cependant pas de la fraîcheur nécessaire. En bouche également, le bois est parfaitement dosé.



Sélection des vins de Genève 2006
Gagnant du Sanglier (le plus grand nombre de points de tous les vins primés)

Viognier 2005

Les Vallières, à Satigny (Peissy)

Famille Serex

Nez net, expressif et notes assez typiques du cépage sur de la pêche, de l'abricot, des fleurs blanches, des amandes et des poires fraîches. En bouche, plein, dense et équilibré. Une bonne concentration. Un viognier exemplaire.

Chardonnay du Monde 2006,
médaille d'or

Chardonnay 2004

Domaine du Centaure, à Dardagny

Claude Ramu

Nez complexe d'abricots, de fruits exotiques, un soupçon de miel également. Ample en bouche, avec une belle attaque de douceur due à la richesse. Souple et équilibré. Une belle fraîcheur en finale.



ROSÉ

Concours national des vins suisses 2006
Vainqueur dans la catégorie blanc de noirs

Rose des Vignes 2005

Domaine des Esserts,

à Essertines-Dardagny

Raymond et Réjane Ramu

Couleur rose saumon clair. Nez subtil sur des notes de petits fruits rouges et d'herbes de prairie. En bouche, rectiligne et finement fruité, porté par une acidité rafraîchissante. Un rosé classique, particulièrement bien réussi.

VINS ROUGES

Sélection des vins de Genève 2006
Prix de la Presse

Gamay de Peissy 2005

Cave les Perrières, à Peissy

Bernard Rochaix

Robe rouge cerise éclatant. Nez profond au charme chaleureux, notes de petits fruits rouges et noirs des bois, sous-bois et épices. Dense et puissant en bouche. Un gamay classique au tempérament affirmé, possédant de beaux tannins présents. Il peut être dégusté dès maintenant, mais évoluera encore favorablement car il possède du potentiel.

Concours national des vins suisses 2006
Cité parmi les trois meilleurs Gamays

Gamay de Satigny 2005

Domaines des Abeilles d'Or,
à Chouilly

Laurent et René Desbaillets

Robe rouge cerise sombre. Le nez apparaît chaleureux, sur des notes intenses de petits fruits rouges, de violettes, de pain d'épice. Une rondeur charmeuse en bouche. Il s'agit d'un vin opulent, ample, présentant une douceur fruitée discrète au palais.



Des vigneronns de qualité (au premier plan, de gauche à droite) : Yves Batardon, du Domaine de la Mermière ; Nicole Cruz, du Domaine de Beauvent ; Christian Guyot, du Domaine des Graves. En arrière-plan, de gauche à droite : René Desbaillets, du Domaine des Abeilles d'Or ; Stéphane Gros ; Bernard Cruz, du Domaine de Beauvent ; Réjane et Raymond Ramu, du Domaine des Esserts.

**Concours national des vins suisses 2006,
Cité parmi les trois meilleurs Gamays**

Gamay 2005

Domaine de la Mermière, à Soral

Yves Batardon

Robe rouge cerise caractéristique. Notes de framboises fraîches au nez, quetsches, violettes et épices. Expression aromatique complexe typique du Gamay. Viril en bouche, équilibré. Ce vin de structure moyenne procure beaucoup de plaisir.

**Sélection des vins de Genève 2006,
Prix École hôtelière de Genève**

Pinot Noir 2003

Domaine des Curiades, à Lully

Jacques et Christophe Dupraz

Nez complexe, notamment notes de petits fruits rouges et noirs des bois, de sous-bois, et une trace de cuir. Douceur concentrée en bouche, beaucoup de tannins corsés et solides. Voilà un pinot classique, bien réussi.



**Concours national des vins suisses 2006
Cité parmi les trois meilleurs Pinots noirs**

**Pinot Noir «La Croix», 2004,
Élevé en fût de chêne**

Domaine de Beauvent, à Bernex

Bernard Cruz

Robe grenat dense. Nez séduisant sur des arômes de petits fruits rouges et noirs, également notes épicées discrètes et élégantes. Équilibré en bouche, avec beaucoup de concentration. Un beau vin aux tannins corsés.

**Mondiale du vin de Bruxelles 2006,
médaille d'or**

Noir Combe 2003

Domaine des Graves, à Athenaz

Nicolas Cadoux

Robe rouge aux reflets violets profonds. Nez de petits fruits noirs doux, mais également beaucoup de menthe, notes de livèche et chocolat. En bouche, très concentré, avec beaucoup de fruit charnu. De très beaux tannins corsés. Puissant et long. Une cuvée rouge complexe, au bon potentiel.

LIQUEUREUX

**Concours national des vins suisses 2006,
vainqueur dans la catégorie vins de liqueurs**

**L'Essentiel 2004,
1^{er} Cru Coteau de Lully**

Domaine des Curiades, à Lully

Pierre Dupraz & Fils

Robe pourpre intense. Nez séduisant complexe sur des arômes de petits fruits noirs des bois, de framboises et de fraises, agrémenté de belles notes épicées. En bouche, ample et dense. Équilibre parfait entre sucrosité et acidité. Vif et long en finale. Un très beau vin liqueureux produit à partir de Gamaret, dans le style d'un porto.



Des domaines genevois de choix

RIVE DROITE

ESSERTINES DARDAGNY (1)

Domaine de Chafalet

Guy et Sylvie RAMU
Tél. : +41-(0)22-754 11 79

Domaine des Esserts

Raymond RAMU
Tél. : +41-(0)22-754 12 47

DARDAGNY (2)

P. et C. BERSIER RAMU*

Tél. : +41-(0)22-754 13 95

Claire BELLEVAUX*

Tél. : +41-(0)22-754 15 33

Domaine de la Planta

Bernard BOSSEAU
Tél. : +41-(0)22-754 12 59

Domaine Dugerdil

Sophie DUGERDIL
Tél. : +41-(0)22-754 02 90

Stéphane GROS

Tél. : +41-(0)22-754 00 18

Domaine Les Hutins

Pierre et Jean HUTIN
Tél. : +41-(0)22-754 12 05

Domaine des Faunes

G. MISTRAL-MONNIER
Tél. : +41-(0)22-754 14 46

Domaine du Centaure

Claude RAMU
Tél. : +41-(0)22-754 15 09

Clos des Pins

Marc RAMU
Tél. : +41-(0)22-754 14 57

Domaine des Rothis

J.-P. RÖTHLISBERGER
Tél. : +41-(0)22-754 13 61

Les Secrets du Soleil

P. et C. VOCAT
Tél. : +41-(0)22-754 13 84

Domaine de la Donzelle

B. VUAGNAT-MERMIER
Tél. : +41-(0)22-754 02 81

RUSSIN (3)

Domaine des Molards

M. et C. DESBAILLET
Tél. : +41-(0)22-754 15 40

Denis GIRARDET*

Tél. : +41-(0)22-754 14 88

Cave des Baillets

Jean MALLET
Tél. : +41-(0)22-754 14 97

Didier PENET*

Tél. : +41-(0)22-754 17 21

Fernand PITTET*

Tél. : +41-(0)22-754 12 37

Eric PORCHET*

Tél. : +41-(0)22-754 13 39

LA PLAINE (4)

Patrick DUVERNAY*

Tél. : +41-(0)22-756 12 05

PEISSY (5)

Domaine des Charmes

B. et A. CONNE
Tél. : +41-(0)22-753 22 16

Domaine des Trois Étoiles

Jean-Charles CROUSAZ
Tél. : +41-(0)22-753 11 08

Cave les Crêtets

Albert FRANCOIS
Tél. : +41-(0)22-753 10 97

Les Perrières

B. et B. ROCHAIX
Tél. : +41-(0)22-753 90 00

Domaine Grand'Cour

Jean-Pierre PELLEGRIN
Tél. : +41-(0)22-753 15 00

Domaine des Bossons

E. LEYVRAZ et D. STEVENS
Tél. : +41-(0)22-753 11 60

CHOUILLY (6)

Domaine des Abeilles d'Or

René DESBAILLETS
Tél. : +41-(0)22-753 16 37

J. et D. DUGERDIL-GUBLER*

Tél. : +41-(0)22-753 17 44

Marc PENET*

Tél. : +41-(0)22-753 17 83

Domaine de la Clé de Sol

Daniel SULLIGER
Tél. : +41-(0)22-753 11 92

VERNIER (7)

Patrick ABBE*

Tél. : +41-(0)22-341 14 64

Marc ZELLER*

Tél. : +41-(0)22-341 04 90

SATIGNY (8)

Clos des Gondettes

Françoise BERGUER
Tél. : +41-(0)22-753 11 23

Domaine de la Comtesse Eldegarde

Nicolas BONNET
Tél. : +41-(0)22-753 06 65

Domaine du Paradis

Roger BURGDORFER
Tél. : +41-(0)22-753 18 55

Domaine de la Devinière

Willy CRETEGNY
Tél. : +41-(0)22-753 22 87

Domaine du Nant d'Avril

Fam. GROLIMUND-BURN
Tél. : +41-(0)22-753 17 74

Château des Bois

Matthias JÄGER
Tél. : +41-(0)22-341 30 50

Domaine de la Roselle

J. et K. MEINEN
Tél. : +41-(0)22-753 11 61

Le Grand Clos

C. et J. M. NOVELLE
Tél. : +41-(0)22-753 12 30

Les Vallières

Louis SEREX
Tél. : +41-(0)22-753 16 04

BOURDIGNY (9)

Pierre GRABER*

Tél. : +41-(0)22-753 16 57

Domaine de Champvigny

Raymond MEISTER
Tél. : +41-(0)22-753 01 35

Domaine des Alouettes

Jean-Daniel RAMU
Tél. : +41-(0)22-753 13 70

Anne REVACLIÉ*

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

PENÉY (10)

Ferme du Château de Peney

Pierre DESPOND
Tél. : +41-(0)22-753 11 09

Les Balisiers

PILLON & SCHLAEPFER
Tél. : +41-(0)22-753 19 58

Domaine des Pendus

Christian SOSSAUER
Tél. : +41-(0)22-753 19 61

BELLEVUE (11)

Domaine des Colovrex

Fam. GIRARDET
Tél. : +41-(0)79-637 93 25

COLLEX-BOSSY (12)

Domaine GIROD Frères

Tél. : +41-(0)22-774 16 97

Jean Haari*

Tél. : +41-(0)22-774 11 74

JACQUAT Frères

Tél. : +41-(0)22-774 11 10

Maxime MERCIER*

Tél. : +41-(0)22-774 15 07

Jacques MERMILLOD*

Tél. : +41-(0)22-774 34 12

Château de Collex

Frédéric PROBST
Tél. : +41-(0)22-774 31 42

La Vigne

J.A. et L. SCHMID
Tél. : +41-(0)22-774 12 30

CÉLIGNY (13)

Le Clos de Céligny

H. SCHÜTZ et R. MOSER
Tél. : +41-(0)22-364 23 19

Domaine Les Racettes

Pierre MANDRY
Tél. : +41-(0)79-636 66 22

ENTRE L'ARVE ET LE RHÔNE

AVUSY (14)

André LAUPER

Tél. : +41-(0)22-756 27 89

AVULLY (15)

Domaine de la Printanière

Laurent DUGERDIL
Tél. : +41-(0)22-756 25 22

Domaine du Courtil

E. et M. SCHERZ
Tél. : +41-(0)22-756 28 74

SORAL (16)

Domaine de la Mermière

Yves BATARDON
Tél. : +41-(0)22-756 19 33

Emile BATTIAZ*

Tél. : +41-(0)22-756 14 15

Cave des Chevalières

C., G. et S. DUPRAZ
Tél. : +41-(0)22-756 15 66

Dom. Château Rougemont

P. et D. DUPRAZ
Tél. : +41-(0)22-756 42 65

Domaine du Faubourg

Jean-Claude EGGER
Tél. : +41-(0)79-437 02 20

Domaine des Lolliets

Raphaël et Guy DUNAND
Tél. : +41-(0)22-756 42 27

Georges THÉVENOZ*

Tél. : +41-(0)22-756 12 00

ATHENAZ (17)

Domaine des Graves

Nicolas CADOUX
Tél. : +41-(0)22-756 28 81

Samuel FÉRIÈRE*

Tél. : +41-(0)22-756 37 02

LACONNEX (18)

Domaine Jean Batardon

Jean BATARDON
Tél. : +41-(0)22-756 31 23

Les Vignes du Pêcher

Patrick DAVID
Tél. : +41-(0)22-756 26 40

Château de Laconnex

H. et C. DETHURENS
Tél. : +41-(0)22-756 25 43

Domaine du Bossatier

Maurice LACHAT
Tél. : +41-(0)22-756 25 48

Samuel LÄNG*

Tél. : +41-(0)22-756 33 29

Domaine des Trois-Lacs

Laurent THEVENOZ
Tél. : +41-(0)22-756 20 34

LULLY (19)

Cave de Lully

Bernard CHARRIÈRE
et Fils
Tél. : +41-(0)22-757 15 89

Domaine des Curiades

Pierre DUPRAZ et Fils
Tél. : +41-(0)22-757 28 15

L. et L. MERMOUD

Tél. : +41-(0)22-757 29 12

André TREMBLET*

Tél. : +41-(0)22-757 39 13

Cave des Oulaines

Daniel TREMBLET
Tél. : +41-(0)22-757 61 53

SÉZENOVE (20)

Cave de Sézenove

J. et C. BOCQUET-THONNEY
Tél. : +41-(0)22-757 45 63

Les Grands Buissons

M. et P. FAVRE
Tél. : +41-(0)22-757 10 20

BERNEX (21)

Domaine Beauvent

Bernard CRUZ
Tél. : +41-(0)22-757 11 96

Vignoble de l'État

Maurice DUPRAZ
Tél. : +41-(0)22-757 56 95



Cave Au Petit-Gris

Denis VIONNET
Tél. : +41-(0)22-757 10 18

CARTIGNY (22)

Raymond COCQUIO*

Tél. : +41-(0)22-756 19 14

AIRE-LA-VILLE (23)

C. et V. BOSSON*

Tél. : +41-(0)22-757 61 09

François CHRISTIN

Tél. : +41-(0)22-757 47 83

PERLY (24)

Domaine de Quédan

Xavier BOUVIER
Tél. : +41-(0)22-771 44 68

PLAN-LES-OUATES (25)

Distillerie et Cave de Saconnex d'Arve

Daniel BRENNER
Tél. : +41-(0)22-771 10 38

LANDECY (26)

Domaine du Grangier

L. et O. BARTHASSAT
Tél. : +41-(0)79-413 55 22

CHARROT (27)

Domaine d'Amoz

Marc BARTHASSAT
Tél. : +41-(0)79-210 22 78

CAROUGE (28)

Négociant-producteur

Marcel BERTHAUDIN
Tél. : +41-(0)22-732 06 26

TROINEX (29)

La Pierre aux Dames

M. et A. BIDAUX
Tél. : +41-(0)22-784 15 77

VEYRIER (30)

Coteaux du Petit-Veyrier

Claude ROSSET
Tél. : +41-(0)22-784 12 54

ENTRE L'ARVE ET LE LAC

COLOGNY (31)

Dom. de la Vigne Blanche

R. et C. Meylan
Tél. : +41-(0)22-736 80 34

CHOULEX (32)

Domaine de Miolan

Bertrand FAVRE
Tél. : +41-(0)79-449 05 74

Les Coudrays

Pierre BAUDET
Tél. : +41-(0)22-750 23 07

Jean RIVOLLET*

Tél. : +41-(0)22-750 17 66

PRESINGE (33)

Jean-Marie CHAPPUIS*

Tél. : +41-(0)22-759 11 39

Domaine de Cara

Hubert FISCHER
Tél. : +41-(0)22-759 17 68

Domaine de l'Abbaye

P. et D. LAESER
Tél. : +41-(0)22-759 17 52

JUSSY (34)

Château du Crest

Tél. : +41-(0)22-759 06 11

Y. et A. MÉVAUX*

Tél. : +41-(0)22-759 14 35

Les Echaux

Olivier PRADERVAND
Tél. : +41-(0)22-759 13 34

MEINIER (35)

Domaine de la Tour

Y. BÉNÉ et Fils
Tél. : +41-(0)22-750 22 79

Domaine de Bellebouche

J.J. et R. CHOLLET
Tél. : +41-(0)22-759 15 92

Alexis CORTHAY*

Tél. : +41-(0)22-750 14 75

Marie-Louise et Sébastien Favre*

Tél. : +41-(0)22-752 11 12

Maurice FAVRE*

Tél. : +41-(0)22-759 18 56

GY (36)

Cave de la Chena

Daniel FONJALLAZ
Tél. : +41-(0)22-759 12 18

Domaine du Chambet

G. et M. FONJALLAZ
Tél. : +41-(0)22-759 10 61

Jean-Marc FONJALLAZ*

Tél. : +41-(0)22-759 11 77

CORSIER (37)

Domaine des Groubeaux

Nicolas NEURY
Tél. : +41-(0)79-462 70 93

COLLONGE-BELLERIVE (38)

Ch. et Cl. PILET-FALQUET*

Tél. : +41-(0)22-752 12 01

ANIÈRES (39)

Domaine de la Côte d'Or

GAVILLET et Frères
Tél. : +41-(0)22-751 19 54

Domaine des Ménades

Alain JACQUIER
Tél. : +41-(0)22-751 20 29

Domaine les Parcelles

Laurent VILLARD
Tél. : +41-(0)22 751 31 23

Domaine Villard & Fils

Philippe VILLARD
Tél. : +41-(0)22-751 25 56

CHEVRENS (40)

Domaine des Champs-Lingot

Claude-Alain CHOLLET
Tél. : +41-(0)22-751 07 25

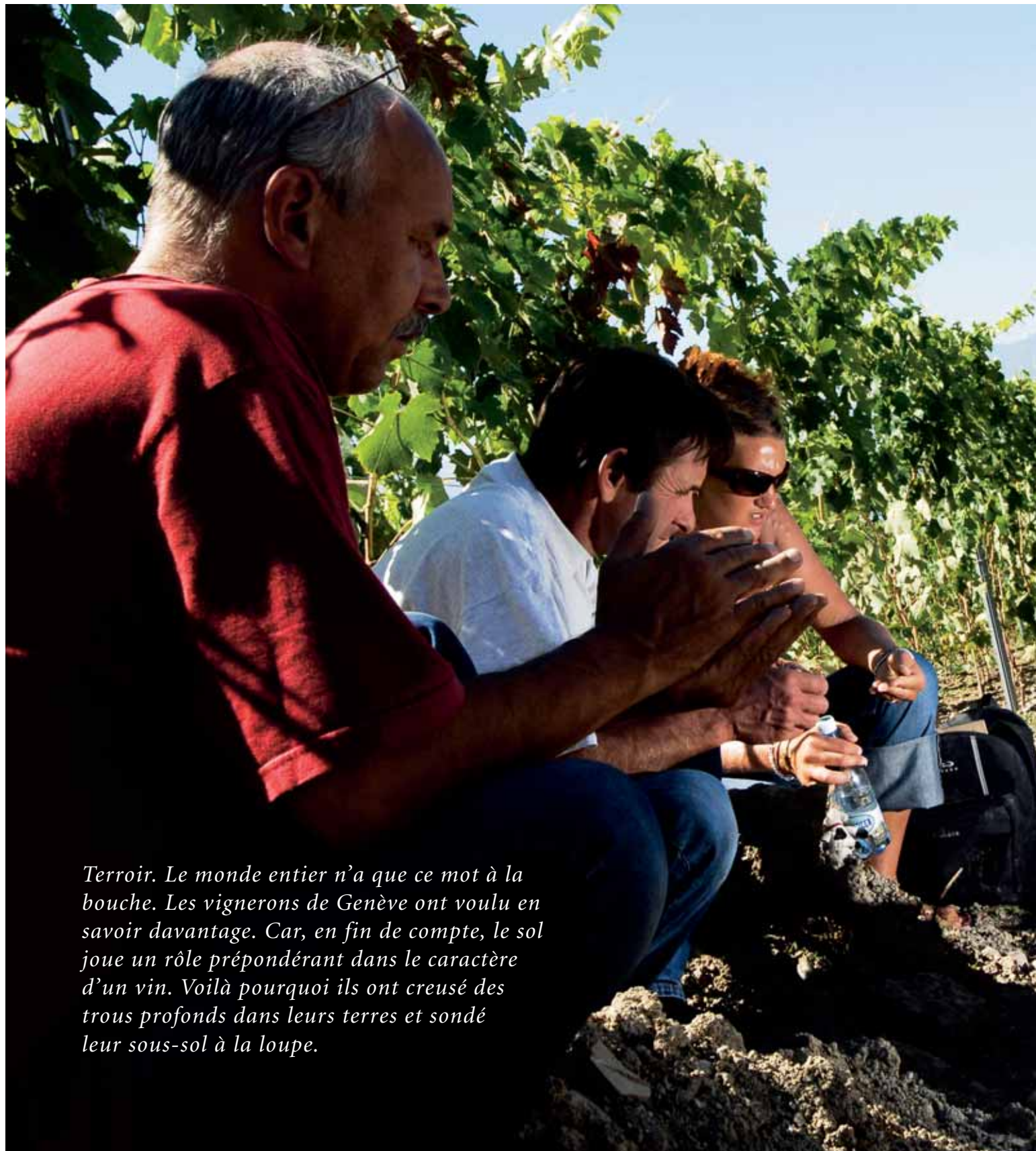
HERMANCE (41)

Domaine du Manoir

Jaques NAEF
Tél. : +41-(0)22-751 13 20

* Les vigneron
de la Cave de Genève SA,
Tél. : +41-(0)22-753 11 33.
www.cavedegeneve.ch

Le terroir à la loupe



Terroir. Le monde entier n'a que ce mot à la bouche. Les vigneronns de Genève ont voulu en savoir davantage. Car, en fin de compte, le sol joue un rôle prépondérant dans le caractère d'un vin. Voilà pourquoi ils ont creusé des trous profonds dans leurs terres et sondé leur sous-sol à la loupe.



Avec 860 carottes de forage et 90 trous profondément creusés dans le sol, le terroir de Genève est examiné avec la plus grande précision.



Photos : Jeann Revillard/Rezo www.rezo.ch

Grâce à cette étude géologique, les vigneron genevois redécouvrent leur vignoble sous une tout autre perspective.

Pour le commun des mortels, 20 000 ans, c'est déjà beaucoup. Mais pour le géologue Stéphane Burgos, de l'École d'ingénieurs de Changins, une période aussi longue représente à peine un battement de paupière à l'échelle de l'histoire de la Terre. Il est vrai qu'en géologie, on possède une tout autre notion du temps. Dans l'auberge conviviale des Curiades, sur la commune viticole genevoise de Lully, nous nous retrouvons attablés autour d'un sujet passionnant. Après avoir jeté un bref regard au plafond du restaurant, le jeune chercheur se lance : «*Si nous étions il y a 20 000 ans, nous serions actuellement enfouis sous une épaisse couche de glace de 800 mètres. À cette époque, le glacier du Rhône s'étendait bien au-delà de la frontière avec la France, jusqu'à Lyon à peu près*». Mais il a bien fallu que le climat se réchauffe pour délivrer Genève de sa carapace de glace. Sauf que cela ne date pas d'hier... c'était il y a seulement 10 000 ans. Le retrait du glacier ne s'est pas produit de manière régulière, car la fonte des glaces s'est trouvée interrompue neuf fois. À chaque fois, des moraines terminales de sable, d'argile et de roche se formèrent qui se constatent aujourd'hui dans les strates particulièrement complexes des sols du vignoble genevois. Et comme le sol est une matière vivante qui ne peut évoluer qu'une fois libéré de sa gangue de glace, on réalise que les sols cultivés genevois ont une histoire bien plus ancienne que ceux du Valais par exemple.

Bien au-delà du superficiel

À la demande de la station de viticulture, pour se faire une première idée de la complexité des sols du vignoble genevois, Stéphane Burgos a procédé, il y a deux ans de cela, à environ 860 sondages, ce qui revient en moyenne à un sondage par parcelle de 1,5 hectare. Une fois les résultats analysés, on a finalement choisi 90 lieux dans le vignoble où l'on a creusé

Là où les vignes de Genève poussent aujourd'hui, régnait il y a 20 000 ans une couche de glace de 800 mètres d'épaisseur.

des trous de 1,6 mètre de profondeur afin d'étudier encore plus en détail les différents types de sols. Une quinzaine de vigneronnes et vignerons de la zone concernée assistaient à chacune de ces opérations. *«Le but n'est pas seulement d'établir une carte détaillée des sols du canton viticole de Genève, mais également de motiver les vignerons à s'intéresser à cette thématique des sols. Beaucoup d'entre eux ne connaissent leur terroir que jusqu'à une profondeur de 50 centimètres. Pourtant, beaucoup de facteurs qui influencent leurs ceps de vignes, et donc aussi la qualité du raisin, se situent dans les couches plus profondes»,* explique le géologue.

Le facteur calcaire

Trois questions ont particulièrement intéressé Stéphane Burgos dans cette étude des différents sols genevois :

1. **Jusqu'à quelle profondeur les racines peuvent-elles se développer ? La règle montre que plus les racines peuvent progresser en profondeur, meilleure sera l'alimentation en éléments nutritifs.**

2. **Qu'en est-il de l'alimentation en eau ? Trop d'eau peut autant nuire à la vigne que pas assez.**

3. **Quelle est la proportion de calcaire contenu dans le sol, et où se trouve-t-il exactement ?**

Cette dernière interrogation acquiert de plus en plus d'importance. Depuis que le phylloxéra venu d'Amérique du Nord a également détruit le vignoble genevois, les céps européens de *Vitis vinifera*, comme le Sauvignon blanc, le Chardonnay, le Pinot ou le Cabernet, sont greffés sur des porte-greffes américains. Aujourd'hui, les vignerons peuvent choisir parmi une vingtaine de porte-greffes prévus pour différents types de sols. Les peu vigoureux sont beaucoup demandés car ils fournissent suffisamment de minéraux à la vigne, sans pour autant en forcer le rendement. Le cep de vigne investit alors toute son énergie dans la qualité du raisin et non dans la croissance de la plante. Or, les porte-greffes peu vigoureux ne sont pas adaptés aux sols calcaires, faisant notamment apparaître des carences en oligo-élé-

ments importants comme le fer. En conséquence, la vigne souffre de chlorose. À Genève, beaucoup de vignerons pourront bénéficier de ces résultats, maintenant que l'on connaît la proportion de calcaire dans les strates profondes de leurs parcelles.

C'est le vigneron qui décide

«Il n'est pas dans nos intentions de procéder à un classement ou à un palmarès des meilleurs sols, se défend Stéphane Burgos. Nous faisons tout simplement une étude et une évaluation neutre. Nous cherchons à fournir des connaissances approfondies aux vignerons sur la composition des terroirs. Sur le long terme, ces connaissances auront un effet positif sur la qualité des vins.»

Désormais, les vignerons ont le pouvoir de replanter de nouvelles souches pour exploiter au maximum la qualité de leur terroir, en choisissant le porte-greffe le plus approprié. Outre le calcaire, d'autres facteurs influent sur la qualité, comme par exemple l'approvisionnement en eau. La carte typologique du vignoble genevois indique précisément où le vigneron



Les racines profondément ancrées dans la terre, démontrent l'aptitude des sols à produire des vins de grande qualité.

trouvera plus ou moins d'eau. On sait par plusieurs cépages, comme le Pinot noir par exemple, que des sols gorgés d'eau ne leur sont pas bénéfiques. Grâce à la carte des sols, on pourra désormais déterminer plus facilement l'endroit où un Pinot sera le plus à l'aise afin de développer sa légendaire élégance et sa finesse.

Au début du 18^{ème} siècle, le vignoble genevois s'étendait encore sur 2 000 hectares. Aujourd'hui, avec 1 300 hectares en 2007, sa superficie a diminué de moitié, notamment les parcelles en plaine ont été abandonnées au fil des ans, car peu favorables à la viticulture. Il ne fait aucun doute que la qualité des vins de Genève a progressé de façon spectaculaire durant ce long processus de décroissance du vignoble. Aujourd'hui, les vigneron genevois atteignent le niveau de qualité des standards internationaux, même si des touches d'amélioration, de petits ajustements subtils et individuels peuvent encore être entrepris. L'étude des sols réalisée ces deux dernières années jouera un rôle déterminant dans ces «ajustements».



Photos : Jeann Revillard/Rezo www.rezo.ch







Les investigations sur la proportion de calcaire dans les sols sont d'une grande importance. En effet, celui-ci joue un rôle décisif dans le choix du porte-greffe le mieux adapté.

Copyright carte : École d'ingénieurs de Changins





À l'exemple de Chouilly, cette nouvelle carte des sols signale la prédominance du calcaire.

Classes de sol

-  **CALCOSOL**
Un sol contenant beaucoup de calcaire, de la surface jusqu'en profondeur.
-  **BRUNISOL**
Un sol sans calcaire jusqu'à au moins 60 à 70 cm de profondeur.
-  **LUVISOL**
Un sol sans calcaire avec une migration d'argile en profondeur.
-  **COLLUVIOSOL**
Un sol avec accumulation de matière, érodé en haut de pente par la pluie.

Hydromorphie

-  **Hydromorphie faible**
-  **Hydromorphie forte**
Variation du niveau d'eau responsable de périodes réductrices durant l'année.

Types de molasse

-  **Grès molassique**
-  **Grès silteux**
-  **Marne**

L'esprit du vin

L'excellent millésime 2005 a démontré pour la première fois que les vins du label «Esprit de Genève» disposent d'un véritable potentiel. De nouveaux vigneronns ont rejoint le projet. Bientôt la cuvée genevoise rouge sera complétée par une cuvée de blanc.



Photos : Damaris Betancourt

Avec «L'Esprit de Genève», les vigneronns ont créé des cuvées de pointe d'une classe à part.

Mais que se passe-t-il ? Dans un vignoble près de Dardagny, quatre vigneronns genevois sous une pluie battante sont en conversation animée. En vérité, ils s'entretiennent des bienfaits de l'effeuillage ou de la façon d'enherber les rangs de vignes. Ils ont rejoint le projet «L'Esprit de Genève» qui prévoit des visites régulières dans le vignoble. Chaque viticulteur doit déclarer les parcelles qu'il dédie à «L'Esprit de Genève». En groupe, ils visitent les parcelles concernées, contrôlent si le rendement maximal de 700 à 900 grammes de raisins par mètre carré est respecté, et devisent sur les soucis des uns et des autres. Car chacun est confronté à ses petits problèmes dans la vigne, alors le conseil des collègues est toujours le bienvenu, et puis, tant pis s'il pleut des cordes...

En créant «L'Esprit de Genève», la viticulture genevoise a généré un style de vin particulier qui met en valeur une typicité du terroir et n'a pas à rougir sur la scène internationale. Dans la fameuse échelle distinguant les vins «traditionnels» des vins «modernes», ce type de vin serait à situer exactement entre les deux, sans oublier le coup de patte de chaque vigneron au produit final. Car si le Gamay et le Gamaret constituent la base de la cuvée rouge, cette dernière est ensuite subtilement peaufinée par des ajouts de Garanoir, Merlot, Syrah ou Pinot noir, ou un élevage sous bois.

Bientôt une cuvée blanche

Depuis le baptême de «L'Esprit de Genève» avec le millésime 2004, le 2005 désormais en bouteilles montre le bond qualitatif

réalisé. Le climat idéal de l'automne 2005 y a sans doute contribué, surtout pour le Gamay – la base de «L'Esprit de Genève» – qui a produit des vins d'un volume, d'un fruité et d'une structure rarement observés jusqu'ici. Le label a démarré avec dix producteurs. Entre-temps, trois nouveaux vigneronns de renom ont rejoint le projet : Philippe Villard à Anières, Nicolas Cadoux à Athenaz et Yves Batardon à Soral.

Le projet dépasse largement le simple produit mis en bouteilles car «L'Esprit de Genève» est avant tout une association de vigneronns qui pensent que l'on progresse davantage à plusieurs que chacun pour soi. En outre, la nouveauté c'est qu'ils s'attribuent mutuellement des notes.

L'œnologue Alexandre de Montmollin, chef de la Station cantonale de viticulture est le garant d'une progression de la qualité et du style. À son initiative, les vins de «L'Esprit» sont classés tous les ans dans un diagramme sensoriel, permettant d'observer l'évolution du style des vins sur plusieurs années. La comparaison des diagrammes des deux premiers millésimes montre ainsi une légère évolution vers un vin bien structuré, aux tannins présents et au boisé venant bien soutenir l'ensemble. Après le succès de la cuvée rouge, on compte très prochainement commercialiser une cuvée blanche. Le principe est le même : Chardonnay et Sauvignon blanc pourraient constituer la base de la cuvée, comme le Gamay et le Gamaret pour la cuvée rouge. Des cépages en vogue comme le Viognier seraient amenés à jouer les seconds rôles. Nous sommes déjà impatients de goûter ça !

«L'Esprit» vigneron : René Desbaillets, Bernard Bosseau, Bernard Conne et Thierry Anet échangent leurs points de vues.

ADRESSES DES REVENDEURS

Münsterkellerei AG

Steinhölzli
3097 Liebefeld
Tél. : +41-(0)31-970 31 41
Fax : +41-(0)31-970 32 42
wein@muensterkellerei.ch
www.muensterkellerei.ch

Cave des Gourmets

Christine Haas
Rue de Morat 68, 2503 Biel/Bienne
Tél. : +41-(0)32-325 25 75
Fax : +41-(0)32-325 25 74
cdgourmets@bluewin.ch

Bierdepot zum Adlerhorst

G. & R. Staedelin
Zentralstrasse 20
8604 Volketswil
Tél. : +41-(0)44-946 03 54
Fax : +41-(0)44-946 03 59
gustibier@bluewin.ch
www.gustibier.ch

Cave Les Curiades

Antonia Schneider
Hauptstrasse 50
Reckenwil
8508 Homburg
Tél. : +41-(0)52-763 20 95
Fax : +41-(0)52-763 42 92
schneider.n@bluewin.ch
www.mypage.bluewin.ch/curiades

Remo Persi AG

Weine und Getränke
Attinghauserstr. 142
6460 Altdorf/Uri
Tél. : 041 871 06 06
Fax : 041 871 06 08
info@remopersi.ch
www.remopersi.ch

Weinhandlung Ritschard

Aarmühlestrasse 17
3800 Interlaken
Tél. : +41-(0)33-822 45 45
Fax : +41-(0)33-823 10 09
philippe.ritschard@salgescher-weinkeller.ch

Kellerei St. Georg

Obergrundstrasse 110
6005 Lucerne
Tél. : +41-(0)41-319 14 40
Fax : +41-(0)41-319 14 41
info@kellerei-st-georg.ch

L'Esprit de Genève

Les vins du millésime 2005

Nicolas Cadoux

**Domaine des Graves,
à Athenaz. Tél. : +41-(0)22-756 28 81**
83 % Gamay (dont 40 % élevés en barrique),
17 % de Gamaret. Au nez, arômes de petits
fruits rouges, d'herbes aromatiques et de
chocolat. Dense et viril en bouche.

Bernard Conne

**Domaine des Charmes,
à Peissy. Tél. : +41-(0)22-753 22 16**
50 % Gamay, 35 % Gamaret et 15 % Merlot.
Ces deux derniers ont été élevés en barrique.
Nez intense et mûr de petits fruits bleus et
rouges. Souple et rectiligne en bouche.

Bernard Bosseau

**Domaine de la Planta,
à Dardagny. Tél. : +41-(0)22-754 12 59**
50 % Gamay Vieilles Vignes, 30 % Gamaret,
10 % Merlot et 10 % Syrah – tous élevés en
barrique.

Au nez, arômes fruités, doux et gouleyants,
beaucoup de cerise, mais aussi des herbes
fraîches et du poivre noir. Dense en bouche,
concentré et complexe.

André Serex et Thierry Anet

**Domaine Les Vallières,
à Satigny. Tél. : +41-(0)22-753 16 04**
55 % Gamay, 30 % Gamaret, 15 % Merlot
– tous élevés en barrique.
Charme chaleureux sur des notes de petits
fruits rouges, de violettes et de fleurs sé-
chées. Dense en bouche, ample et corsé.
Le boisé est bien fondu dans l'ensemble.

Jacques et Claude Bocquet-Thonney

**Cave de Sézenove, à Bernex,
Tél. : +41-(0)22-757 45 63**
50 % Gamay, 20 % Merlot, 20 % Gamaret,
5 % Syrah et 5 % Garanoir. Les trois derniers
cépages ont été élevés sous bois.
Un vin élégant possédant beaucoup de char-
me. Notes de petits fruits rouges et noirs, de
violettes et d'épices. Équilibré et gourmand
en bouche.

Jean-Charles Crousaz

**Domaine des Trois Étoiles,
à Peissy. Tél. : +41-(0)22-753 11 08**
20 % Garanoir, 50 % Gamay, 30 % Gamaret.
Ces deux derniers cépages ont été élevés en
barrique.
Un vin élégant qui a beaucoup de charme.
Arômes de petits fruits rouges et noirs, de
violettes et d'épices. Équilibré et gourmand
en bouche.

Jacques et Christophe Dupraz

**Domaine des Curiades,
à Lully. Tél. : +41-(0)22-757 28 15**
60 % Gamay et 40 % Gamaret – tous deux éle-
vés en barrique. Au nez, arômes mûrs de petits
fruits noirs, mais aussi de violettes et des notes
minérales. Tendre et souple en bouche.

Yves Batardon

**Domaine de La Merrière,
à Soral. Tél. : +41-(0)22-756 19 33**
50 % Gamay (dont 12 % élevés en barrique),
25 % Garanoir (dont 12 % en barrique)
et 25 % Gamaret (entièrement élevé
en barrique).
Au nez, notes de framboise et de poivre.
Tannins présents en bouche. Un vin corsé et
viril qui a besoin de temps pour s'ouvrir.

Laurent et René Desbaillets

**Domaine des Abeilles d'Or,
à Chouilly. Tél. : +41-(0)22-753 16 37**
50 % Gamay, 30 % Gamaret, 15 % Pinot
Noir, 5 % Merlot. Les derniers trois cépages
sont élevés en barrique.
Nez intense de petits fruits rouges doux,
de sureau en particulier. Très souple en
bouche. Il est déjà agréable à boire.

Pierre et Jean Hutin

**Domaine Les Hutins,
à Dardagny. Tél. : +41-(0)22-754 12 05**
50 % Gamay, 20 % Garanoir, 20 % Gamaret
(en barrique), 10 % Merlot.
Nez complexe sur des arômes de petits fruits
rouges et noirs des bois, de sous-bois,
de violettes et d'herbes de prairies. Opulent
en bouche, velouté et rond.

Bernard Cruz

**Domaine de Beauvent,
à Bernex. Tél. : +41-(0)22-757 11 96**
50 % Gamay, 35 % Garanoir, 15 % Gamaret
(tous élevés en barrique).
Nez de petits fruits noirs de forêt, chocolat
et herbes fraîches. Ample en bouche, dense
et long. Beaucoup de fondant et de finesse.
Un beau vin.

Philippe Villard

**Domaine Villard & Fils,
Anières. Tél. : +41-(0)22-751 25 56**
50 % Gamay et 50 % Gamaret
(élevé en barrique).
Au nez, fruité de petits fruits noirs, mûrs,
des notes d'herbes et de sous-bois également.
En bouche, dense et complexe. Un vin très
élégant.

Yves Kohli

**La Cave de Genève,
à Satigny. Tél. : +41-(0)22-753 11 33**
50 % Gamay, 35 % Gamaret, 15 % Syrah.
Les deux derniers cépages ont été élevés en
barrique.
Au nez, arômes de fruits rouges, de chocolat
et d'herbes aromatiques. Corsé et équilibré
en bouche. Un beau vin, parce que frais
et gourmand.

Vins, aventures et célébrités

Avec ses deux gammes «Les Découvertes» et, depuis peu, «Les Personnalités», La Cave de Genève propose bien plus que des vins de qualité. Car chacun de ces vins raconte un épisode particulier en relation avec Genève. Des leçons d'histoire pour les fines bouches qui ne font pas seulement le bonheur des Genevois...



Aujourd'hui, la légende des Belles-Filles fait sourire plus d'une amatrice de vins.

Aujourd'hui, lorsque vous vous trouvez à Genève et que vous demandez à voir «La Clémence», il y a de fortes chances que l'on vous présente une bouteille du même nom qui est un Gamaret élevé en barrique, un vin avec lequel La Cave de Genève a toujours obtenu d'excellents résultats lors de concours nationaux et internationaux. Créé il y a plus de 30 ans, dans le canton de Vaud, à Changins, le Gamaret, un croisement entre les variétés Gamay et Reichensteiner, est devenu progressivement le cépage fétiche des vigneron genevois. «La Clémence» est le prototype d'un Gamaret genevois bien réussi. Un bref regard sur l'étiquette de ce vin suffit pour comprendre la genèse de son nom, car la *Clémence* désigne en réalité l'imposante cloche de six tonnes que l'évêque de Genève, Guillaume de Lornay, offrit à la cathédrale Saint-Pierre de Genève en 1407. La *Clémence*, devenue la plus grosse cloche de cet édifice, appelait non seulement les fidèles à la messe, mais sonnait également pour les assemblées de

citoyens et, à partir de 1602, pour la fête populaire annuelle de L'Escalade, en souvenir de l'attaque avortée des Savoyards, le 12 décembre 1602. La lourde cloche a sonné tellement souvent et tellement fort, qu'elle se fendit en 1866 et dut être refondue. Depuis lors, on parle de l'ancienne et de la nouvelle *Clémence*. Et maintenant, en voici donc une troisième, sous la forme d'un grand vin.

Ah ! Les belles filles de Genève

Le vin appelé «Rue des Belles-Filles», l'un des rares cabernets francs monocépages à être produit à Genève, a lui aussi une belle histoire à raconter. Jusqu'au 16^{ème} siècle, c'est en effet par ce nom que les Genevois appelaient une ruelle où les filles de joie attendaient leurs clients. Mais Jean Calvin, fraîchement arrivé à Genève, devait rapidement changer les mœurs de la ville, plutôt frivoles jusque-là. Le plus vieux métier du monde ne cadrait pas avec l'austérité du réformateur religieux. La rue des Belles-Filles fut donc

rebaptisée rue Étienne-Dumont, un nom plus décent, puisqu'il s'agit d'un pasteur calviniste. En principe, la rue s'appelle encore ainsi de nos jours, mais consciente du climat de liberté qui flotte sur sa cité, la mairie actuelle a fait réinscrire sur la plaque de rue en lettres plus petites l'ancien nom de rue des Belles-Filles.

Cinq vins constituent la collection «Les Découvertes de Genève». Ce sont autant d'histoires qui prêtent à sourire. Au vu du succès de ce concept, La Cave de Genève a créé une deuxième collection étroitement liée à l'histoire locale de la ville. Ainsi «Les Personnalités de Genève» présente une nouvelle gamme de dix vins gourmands mettant en valeur la typicité des cépages tous élevés en cuve inox. Chacun de ces vins est dédié à une personnalité genevoise. Parmi celles-ci, on retrouve des hommes célèbres comme le philosophe et écrivain Jean-Jacques Rousseau, l'homme politique et général Guillaume-Henri Dufour (qui donne déjà son nom au plus haut sommet du



pays) ou Henri Dunant, le fondateur de la Croix Rouge.

Mais notre curiosité est plutôt attirée par des vins représentant des parcours singuliers de personnalités moins connues. Ainsi, l'excellent chardonnay de la collection est consacré à une certaine Ella Maillart, un personnage entouré de mystère, surnommée «La Nomade» sur l'étiquette. Cette Genevoise, décédée en 1997 à l'âge de 94 ans, a réussi le pari incroyable de se qualifier à la fois aux Jeux Olympiques d'été de Paris, dans l'équipe de voile helvétique, et aux Jeux Olympiques d'hiver, au sein de l'équipe nationale de ski. Après ses exploits dans ces deux catégories, elle écrit des carnets de voyages et d'aventures qui la menèrent notamment jusqu'au Cachemire en 1934, aux côtés du fameux reporter Peter Fleming du magazine *Times*. Elle vécut en Inde, en exil spirituel durant la période de la Seconde Guerre mondiale, pour y suivre les enseignements de maîtres hindous. En quelque sorte, cette femme exceptionnelle a bourlingué tout autant que le cépage Chardonnay qualifié souvent de «citoyen du monde». La Cave de Genève (www.cavedegeneve.ch) aura réussi à réunir ces deux esprits décidément faits pour se rencontrer.

Une personnalité célèbre oubliée ?

Il n'est qu'un seul nom que l'on cherchera en vain parmi les «Personnalités de Genève», il s'agit du réformateur Jean Calvin. Certes, on raconte qu'il se serait fait payer une partie de son salaire en vin, mais on sait aussi avec certitude – preuves évidentes à l'appui – qu'il n'était pas un amateur des fins plaisirs de ce monde. Indirectement avec son nom qui apparaît en filigrane derrière le fameux vin «Rue Des Belles-Filles», on peut dire que La Cave de Genève lui a en quelque sorte dédié un vin. Aurait-il apprécié cet hommage ? Rien de moins sûr.



Photos : Thomas Vaterlaus

À Genève, il y a autant d'histoires qui circulent que ces petits carrés de lumières bleues sur la Place du Molard. La Cave de Genève vous fait part des plus belles d'entre elles.



Ce chardonnay gouleyant présente un fruité raffiné, de la fraîcheur et de l'élégance.



Voici un gamaret avec du potentiel, au nez de petits fruits rouges et épicé.



Ce cabernet-franc monocépage très dense sera le compagnon idéal de vos repas.

Photos : Vinum

JOURNÉE CAVES OUVERTES

Quand Genève fête son vin

Il y a vingt ans, fin mai, lors des premiers vins du nouveau millésime, quelques vigneronns innovants eurent la belle idée d'organiser une journée portes ouvertes dans toutes les caves du canton. Aujourd'hui, des dizaines de milliers de visiteurs se pressent à cette Journée caves ouvertes à la rencontre des vigneronns genevois.

Photo : Thomas Vaterlaus



Claude-Alain Chollet, de Chevrens (à gauche), et Pierre Dupraz, de Lully, sont des vigneronns engagés.

La Journée caves ouvertes peut se vivre de 70 façons, soit le nombre de domaines qui ouvrent leurs portes ce jour-là, avec un accueil différent chez chaque vigneron. Évidemment, personne n'arrive à passer dans toutes les caves car les distances sont importantes, même pour le petit canton que constitue Genève. On compte par exemple plus de 40 kilomètres de Dardagny sur la rive droite, jusqu'à Anières à l'extrémité de la rive gauche. Et puis, pour une telle manifestation, mieux vaut laisser sa voiture au garage, car la dégustation des vins n'interdit bien entendu pas de boire un verre ou deux. Voilà pourquoi beaucoup de visiteurs se déplacent en groupes ou souvent en minibus de location avec chauffeur.

Dans une ambiance éclectique

Si vous souhaitez vraiment faire la fête, rendez-vous à Dardagny, dont les douzaines de caveaux du centre du village se transfor-

ment en de véritables bars à vins festifs. Aux alentours de midi, le Chemin de la Côte se retrouve tellement embouteillé que l'on ne passe plus. Sur votre gauche vous trouverez de la paëlla, à votre droite du pot-au-feu, à l'entrée du village des saucisses vigneronnes, et à sa sortie des spaghettis carbonara. Il y en a vraiment pour tous les goûts. En matière de musique, l'éclectisme est également de mise : on peut assister à de petits concerts de cors de chasse, de musique country en passant par du rock and roll. La dégustation des vins chez les vigneronns est gratuite, quant à la nourriture et aux boissons, ce sont les habituels prix pratiqués dans les fêtes de villages. Certains vigneronns proposent même une boisson fraîche maison, mais gare à vous ! Ce breuvage d'alchimiste produit à partir de raisin blanc fraîchement pressé, de riz, de canne à sucre, de kirsch, de vanille et de sucre en poudre, peut surprendre. Agréablement gouléant, il risque de s'avérer plus dangereux que ne le suggère sa composition.

Cette fête du vin genevois peut aussi être abordée plus tranquillement en organisant une belle sortie à la campagne, à Chevrens par exemple, tout au bout de la rive gauche. Cette escapade vous transportera dans un autre monde. Vous frapperez (en quelque sorte !) à la seule porte ouverte de ce hameau genevois authentique, composé de fermes préservées, celle de Claude-Alain Chollet. Président des vigneronns indépendants de Genève, il est le grand ordonnateur de la Journée caves ouvertes. Désormais, cet événement ne représente plus pour lui une charge de travail insurmontable : « Avec le temps, cette manifestation a développé sa propre dynamique. Chaque vigneron gère ses propres activités, la seule chose à déterminer chaque année est la date. Et même cela est plus facile. Au tout début, nous devions trouver un samedi de printemps en dehors d'autres manifestations concurrentes. Aujourd'hui, la Journée caves ouvertes est tellement populaire que ce sont les autres manifestations qui doivent caler leurs dates par rapport à la notre ». Pour accompagner ses excellents vins tels son Sauvignon blanc ou sa cuvée rouge Lingot Noir Barrique, Claude-Alain Chollet nous sert une tomme chaude et des grillades. Parfois l'un de ses amis sort son accordéon et la vie s'écoule en douceur, ce qui contraste avec l'activité fiévreuse des rues de Dardagny et de Russin.

On signe pour vingt ans et plus

Pierre Dupraz, du Domaine des Curiades, fait également partie des fondateurs de la Journée caves ouvertes qui date d'il y a 20 ans. « À cette époque, nous avions simplement annoncé notre manifestation dans notre mailing de printemps. C'était presque un rendez-vous familial. Nous connaissons la plupart des gens qui nous rendaient visite », se souvient-il. Aujourd'hui l'affluence est tellement importante qu'il est parfois difficile d'établir un contact direct entre vigneronns et visiteurs.

Certains d'entre eux réalisent jusqu'à 10 à 20 pour cent de leur chiffre annuel durant cette seule journée. « L'important est que le caractère convivial et décontracté des débuts soit préservé. Lorsque les visiteurs rejoignent leur domicile le soir, on peut voir de jeunes mamans leur bébé dans les bras car leur poussette croule sous les cartons de bouteilles », raconte Pierre Dupraz. Alors à quoi bon changer une formule à succès ? La Journée caves ouvertes peut durer encore vingt ans, personne n'y verra d'inconvénients.

Info

La Journée caves ouvertes 2007

Le samedi 17 mai 2007,
de 10 h à 18 h

Infos : www.lesvinsdegeneve.ch

Les fêtes du vin à Genève en 2007

Le samedi 12 mai 2007

La Journée caves ouvertes fête cette année son 20^{ème} anniversaire. Vous trouverez plus d'informations sur le sujet à la page 22.
www.lesvinsdegeneve.ch

Les 15 et 16 septembre 2007

Comme tous les ans à la mi-septembre, les vigneron de Genève célèbrent leur grande fête des vendanges dans le pittoresque village vigneron de Russin, au cœur de la région du Mandement. Un grand choix de vins genevois est proposé, et d'autres spécialités encore. Avec un défilé.

Le samedi 10 novembre 2007

Saint Martin à Peissy

Pour la 12^{ème} année consécutive, les vigneron du village de Peissy honorent Saint Martin et le vin nouveau. Vous pourrez participer à des dégustations avec la légendaire présence de Saint Martin et de son âne.

Les 22 et 24 novembre 2007

Barkavin

Lors de cette manifestation, organisée par le vigneron Claude-Alain Chollet d'Anières, une douzaine de producteurs genevois proposent leurs vins à la dégustation à bord du bateau «Henry Dunant».



La Journée caves ouvertes à Genève.

Photo : Heinz Hebeisen



La manifestation Barkavin sur le lac.

Photo : Thomas Vaterlaus

INFORMATIONS

Genève Tourisme

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

OPAGE

Office de promotion
des produits agricoles
de Genève
109, Chemin du Pont
du Centenaire
1228 Plan-les-Ouates
Tél. : +41-(0)22-388 71 55
Fax : +41-(0)22-388 71 58
www.opage.ch
info@opage.ch

AGVEI

Association genevoise
des vignerons et encaveurs
indépendants
Céline Dugerdil, secrétaire
104, route de la Plaine
1237 Avully
Tél. : +41-(0)22-756 25 22
agvei@bluewin.ch

La Cave de Genève

www.cavedegeneve.ch
1242 Satigny
Tél. : +41-(0)22-753 11 33

AVIGE

Association des viticulteurs
indépendants genevois
Daniel Sulliger, Président
15, rue des Sablières
1217 Meyrin
Tél. : +41-(0)22-939 03 10

La Clé des Vignes

Les Amis des Vins de Genève
Roger Pfund, Président
43, rue Vautier – CP 1952
1227 Carouge

L'Académie du Cep

Suzanne Hauck
53, route de Chêne
1208 Genève

Vino Bus

Promenades en car à travers
les montagnes suisses
Rail Route Voyages SA
175, route du Mandement
1242 Satigny
Tél. : +41-(0)22 753 12 66
rrv@bluewin.ch

Une nuit à la ferme

Entre autres activités, les fermes
vignerons suivantes
proposent également des
chambres d'hôtes.

Pierre et Elisabeth Schüpbach

40, route de Lullier
1254 Jussy
Tél. : +41-(0)22-759 13 71

Fernand et Lisette Pittet

34, chemin de la Croix-de-Plomb
1281 Russin
Tél. : +41-(0)22-754 12 37

Pierre et Margrit Forestier

100, route de Bellegarde
1284 Chancy
Tél. : +41-(0)22-756 18 25

Philippe et Christine Bersier

440, route du Mandement
1283 Dardagny
Tél. : +41-(0)22-754 13 95

Jean et Françoise Rivollet

190, route de Choulex
1244 Choulex
Tél. : +41-(0)22-750 17 66

Bernard et Florence Vuillez

6, route de Champvigny
1242 Bourdigny
Tél. : +41-(0)22 753 10 85

Familie Odette Favre

17, ch. des Grands-Buissons
1233 Sézenove
Tél. : +41-(0)22-757 28 36

Raymond et Anna Chollet

45, route de Bellebouche
1252 Meinier
Tél. : +41-(0)22-751 20 57

Ours

Édition : Intervinum AG
Klosbachstrasse 85
CH-8032 Zurich
Tél. : +41-(0)44-268 52 40
Fax : +41-(0)44-268 52 05
info@vinum.ch, www.vinum.info

Rédaction : Thomas Vaterlaus

Photos : Damaris Betancourt, Thomas
Vaterlaus, Jean Revillard/Rezo www.rezo.ch
(et photo de couverture), Régis Colomb/
diapo.ch

Coordination : Alicia Mettler

Traduction : Jérôme Yager, Sophie Babin

Adaptation : Marie-Hélène Mondary

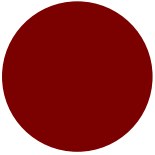
Correction : Jean-Claude Scheder

PAO : Bruno Meier

Lithographie : Simone Kyburz, Franz Basler

Imprimerie : Zollikofer AG, CH-9001 St. Gall

Ce numéro spécial est le fruit
de la collaboration de l'Office de promotion
des produits agricoles de Genève (OPAGE)
et de la rédaction de VINUM.



les vins de genève

www.lesvinsdegeneve.ch



A DÉGUSTER AVEC MODÉRATION.

Le Vin Suisse, toujours une découverte.

