

30 novembre 2006

Soirée dégustation au Domaine du Château de Collex à Collex-Bossy

Pour cette troisième et dernière étape du *Tour du lac en 30 vins*, la nuit déjà tombée nous empêcha de visiter les vignes. Pour combler cette lacunes nous avons préparé une projection de photos du domaine et des vendanges et d'un film sur « Festilac ».

Le château et ses dépendances ont été achetés en 1936 par le grand-père de Frédéric Probst. Ne sachant quoi faire du château, il le mis en gérance jusqu'à que son père reprenne l'exploitation, qui lui le vendit. Son père avait déjà des vignes mais livrait le raisin à la Cave de Genève.

C'est en 1992 que Frédéric Probst repris l'affaire et décida de rétablir la filière du vin. Il reconstruit une cave moderne et récupéra des étiquettes de 1953. Il presse la totalité de son raisin mais vend 60'000 litres de jus de raisin en Suisse alémanique. Il ne produit effectivement que 20'000 bouteilles, ce qui lui permet de toutes les écouler par le biais de la vente directe.

La dégustation commença avec les blancs : un Chardonnay 1^{er} cru, un Gewurstraminer 1^{er} cru, un Chardonnay Prestige enlevé en barrique et un vin doux, la *Douce du Château*. Il nous expliqua que pour produire son vin doux, il laisse le raisin le plus longtemps possible sur la vigne en essayant d'atteindre les 100 degré Oechsle. Ensuite il le donne à un viticulteur-encaveur qui possède les outils nécessaires pour faire évaporer l'eau. Ensuite Frédéric Probst le récupère et le fait fermenter pour le stabiliser à 40gr de sucre.

Ensuite, nous avons enchaîné avec un rosé et les rouges : du Rosé de Pinot, du Gamay, du Pinot Noir 1^{er} cru et du Pinot Noir Prestige élevé en Barrique.

Chaque verre était l'occasion pour nous de découvrir de nouvelles odeurs et goûts grâce aux conseils et explications de Frédéric Probst. Et nous sommes tous repartis avec les bouteilles qui nous ont le plus comblé.