

15 juin 2006

Soirée dégustation au Domaine de la Mermière à Soral

Cette deuxième étape du Tour du lac en 30 vins se déroula par une chaleur estivale à Soral en compagnie de M. Yves Batardon, viticulteur et M. Christian Guyot, œnologue.

Nous nous rendîmes d'abord dans les vignes à quelques mètres de la frontière française avec le Salève en toile de fond.

M. Batardon nous expliqua les différents travaux de la vigne tout au long de l'année et les continuelles améliorations qu'il expérimente pour chaque nouvelle récolte.



Ses vignes répondent au cahier des charges de Vinatura, qui



tient compte des principes de production intégrée reconnus et définis par l'Organisation internationale de lutte biologique et intégrée (OILB*)¹.

¹ Vitisswiss, Lignes directrices pour la production écologique et intégrée en viticulture, <http://www.vitisswiss.ch/franz/lignes.htm>



Des vieilles vignes, le raisin en fleurs, des roses partout, le petit groupe de privilégiés présents est tout émerveillé. Nous nous réjouissons d'autant plus de goûter le nectar issu de ce petit paradis. Nous nous dirigeons donc au caveau de dégustation et attaquons par un Pinot blanc très fin aux notes florales, suivi d'un rosé puis d'un gamay.

Ensuite, afin de nous démontrer le bienfait de laisser vieillir le vin, il nous ouvre deux « Rouge Terre » (Garanoir et Gamay vieilles vignes) : un de 2005 et l'autre de 2003. Si le premier présente des notes de cerise griotte, le second est plus épicé avec des notes de cuir, de pruneaux et de tabac !

Nous faisons une pause en allant voir le chai à barriques. La température de la salle, maintenue à 12-15° afin de ne pas faire évoluer le vin trop rapidement, nous rafraîchit agréablement. De retour à la salle de dégustation, nous goûtons à présent le vin élevé en barrique, « Noir Désir ».

La discussion se poursuit jusqu'au coucher du soleil et chacun repartit avec quelques bouteilles, heureux d'avoir pu découvrir un autre terroir genevois.



