

6 avril 2006

Soirée dégustation au Domaine du Crest à Jussy

Une forte bise soufflait ce soir-là. Mais le froid n'empêcha pas une quinzaine d'irréductibles membres du Club Terre Avenir de venir visiter le Domaine du Château du Crest à Jussy.

Le gérant du domaine, M. Josef Meyer, essaya de nous réchauffer par un tour du domaine. Nous avons commencé dans la cour du Château avec un bref historique de cette bâtisse. M. Meyer ne manqua pas de nous dévoiler le souhait de la commune de Jussy de préserver sa zone agricole, afin de jouer le rôle de poumon vert de Genève.



La visite suivit une logique géographique (pour nous éviter les kilomètres dans le froid) et non de production, puisque nous avons débuté par la cave. La cave comporte deux chambres : une très moderne avec des cuves en inox et une plus petite avec les barriques et les cuves en bois. Notre guide nous expliqua les différences de fabrication entre les rouges et les blancs avant de sortir dans les vignes.

A cette époque, malheureusement, la végétation n'a pas encore commencé mais nous avons quand même pu apprendre qu'à Genève, il existe deux systèmes de plantations des vignes :

- les vignes basses : les lignes sont plantées tous les 1m40 et ne dépassent pas les 1m50 de haut. Ce système permet d'avoir 9000 pieds par hectare. Le raisin peut profiter de la chaleur du sol pendant la nuit et l'utilisation d'un enjambeur est possible.
- les vignes demi-hautes : les lignes sont plantées tout les 2m et vont jusqu'à 2m de haut, ce qui permet d'avoir entre 6 et 7000 pieds par hectare.

Le Domaine du Crest utilise le premier système pour ses 15 ha autour du Château et sur le coteau de Choulex et effectue les vendanges à la main.

Outre les vignes, le Domaine possède 300 ha de grandes cultures (travail très extensif grâce à une très grande mécanisation), un Centre Collecteur (qui recueille les 80% des céréales de la rive gauche – environ 7-8000 tonnes de céréales par an) et fournit la paille et le foin de plusieurs manèges des alentours dont il récupère le fumier pour le composter (« service manège »).

M. Meyer et ses associés engraisent aussi plus de 500 porcs.



Après toutes ces explications et démonstrations des activités de cette exploitation agricole fortement diversifiée, nous avons, il faut le dire, envie de nous réchauffer. Nous nous dirigeons donc à la salle de réception afin de commencer la dégustation des vins ! M. Dubouloz, l'associé de M. Meyer, spécialiste en œnologie, se joint à nous afin de nous faire partager ses connaissances.



Les couleurs, goûts et odeurs défilent et ne se ressemblent pas. Nous repartons tous ravis de cette soirée et impatients de découvrir le prochain domaine afin de comprendre les différences régionales du canton.