

Communiqué de presse

Exploit d'un Gewürztraminer de Genève en Italie !

Un Gewürztraminer de Genève remporte la Grande Médaille d'or lors des Vinitaly, la plus belle des récompenses du concours de Vérone.

Le Gewürztraminer sec 2005 "Le Natif" du Clos de la Donzelle à Dardagny a remporté la "Gran Medaglia d'Oro", récompense remise uniquement au meilleur vin de chaque catégorie du concours. Cette 17^{ème} édition s'est déroulée du 25 au 29 mars et 3669 vins provenant de trente deux pays ont été dégusté par 105 professionnels.

Le Gewürztraminer, cépage roi en Alsace, a été introduit dans le vignoble genevois au début des années 70 et couvre actuellement une surface d'un peu plus de 7 hectares. Il peut-être vinifié comme vin blanc sec mais donne également d'excellents vin doux lorsqu'il est élaboré grâce à la méthode du passerillage.

Le Gewürztraminer est un cépage à grappes roses. Il est également appelé Savagnin rose aromatique. Son nom signifie « traminer épicé » en allemand. Il accompagne les plats exotiques (curry) et les fromages (Munster, Roquefort, chèvre frais). Vinifié en vin doux il accompagnera les déserts, notamment au chocolat. On est alors en présence de vins riches, finement parfumés par des notes de roses et de litchi.

Rappelons qu'en 2001, Bernard Bosseu du Domaine de la Planta avait réalisé le même exploit avec son vin mousseux Bartholie qui avait devancé de prestigieux crus dans sa catégorie.

Le lauréat :

Clos de la Donzelle, Bernard Vuagnat-Mermier
Route de la Donzelle 8, 1283 Dardagny
Tél. 022 754 02 81

Tous les résultats sur www.vinitaly.com



(c) Régis Colombo/www.diapo.ch

Bernard Vuagnat, le vigneron de Dardagny, récompensé à Vérone