

# 5 juillet 2008

## Visite de la Cave de Genève à Satigny



Le Club Terre Avenir s'est rendu dans les nouveaux locaux de la Cave de Genève SA à Satigny, inaugurés en novembre dernier. Trois vigneron ont accueilli les membres présents et leur ont fait visiter les lieux : Claire Bellevaux, Marc Penet et Bernard Vuillez.

La Cave de Genève SA existe depuis 1994 et regroupe une centaine de vigneron, c'est-à-dire environ 40% des vigneron du canton et 30% de la surface viticole. Elle encave chaque année 3 millions de litres de vin partagés en 18 cépages.

Chaque année, selon les besoins commerciaux, la Cave de Genève décide des cépages et des assemblages, choisit les parcelles et évalue régulièrement la qualité de ces parcelles. Les vendanges se font ainsi sur appel, en fonction du contrôle de maturité.

Le raisin arrive à la Cave et est déchargé dans deux conquêts pouvant recevoir 4'000kg chacun. A ce moment, un contrôle du raisin est effectué et le vigneron reçoit un bulletin reprenant le poids, la qualité et les notes obtenues aux sondages. Ce bulletin sert de base au calcul du paiement de la vendange. Ensuite, les conquêts sont vidés par des pompes et le raisin passe par des égrappoirs d'une capacité de 60'000 kg/heure.

Après le passage en égrappoir, le raisin et le moût sont conduits par pompage, soit vers les pressoirs pneumatiques (les blancs), soit dans des cuves (rouges). Toutes ces manoeuvres sont entièrement automatisées et vérifiées via une cabine de pilotage.

L'élevage des moûts se fait soit dans des cuves inox thermo régulées soit dans des barriques stockées dans un chais climatisé avec hygrométrie contrôlée. Le maintien de la température est essentiel pour les levures et pour les arômes très volatils.

La mise en bouteille est semi-automatique et se réalise dans un local climatisé.

Après la visite, débute la dégustation accompagnée de plateaux de charcuteries (de chez Marc Graf à Bernex) et de fromages.

