



PALMARÈS 2026

27^e CÉRÉMONIE DE LA SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE

SALLE COMMUNALE DE PLAINPALAIS

25 juin 2026



Impressum

Conception graphique:

© Sudan

Photos:

© Aurélien Bergot

© Fred Merz (bâtiment)

Impression :

Imprimerie Atar

Editeur/Rédaction:

OPAGE / Station de
viticulture



3	Le sommaire
4	Le concept
6	Les buts, les avantages
8	La rigueur, les statistiques
10	Les principaux vins présentés
12	Les récompenses
13	Les lauréats
22	Les médailles d'or
39	Retour sur 2024
42	Le jury
47	Le service de table & le comité

LE CONCEPT

Ultime étape, la dégustation des vins est essentielle. C'est par ce biais que le consommateur établit son choix et se fait une opinion de toute une appellation.

La sélection des vins destinés à représenter l'appellation Genève lors de diverses manifestations ou concours nationaux et internationaux doit donc être conduite de manière rigoureuse et professionnelle. Il y a quelques années, les évaluations qualitatives se sont multipliées en Suisse et sur le canton, visant des objectifs divers : attributions de labels, sélections pour des revues spécialisées, guides ou autres. Afin de rationaliser et d'améliorer la sélection des vins les plus dignes de représenter le vignoble genevois, une dégustation cantonale unique a été mise sur pied en 2000 : la Sélection des Vins de Genève (SVG).

En 2011, le comité de la Sélection des Vins de Genève a décidé de modifier profondément le mode de dégustation. En effet, parallèlement à la multiplication des concours de vins, des observations sur leur fonctionnement sont apparues, comme par exemple l'ordre de service des vins. En réponse à cela, la Sélection des Vins de Genève, avec l'appui de l'Ecole d'Ingénieurs de Changins, a choisi, en première Suisse, de présenter les vins dans un ordre différent pour chaque dégustateur. Par cette présentation plus équitable pour les vins, on obtient une meilleure fiabilité des résultats et une meilleure crédibilité du concours.



1

Améliorer la qualité,
l'homogénéité et la crédibilité
des dégustations par l'appui
de dégustateurs formés et entraînés.

2

Assurer une sélection aussi
parfaite que possible des
meilleurs vins issus du vignoble
genevois.



LES BUTS

1

Encourager la production de vins de haute qualité.

2

Favoriser leur promotion en Suisse comme à l'étranger.

3

Stimuler leur consommation raisonnable.

4

Aider à faire connaître au public les types et caractéristiques des vins de Genève.

5

Elever le niveau technique et scientifique des participants.

6

Contribuer à l'expansion de la notion culturelle de la viticulture et des vins de Genève.

LES AVANTAGES

1

Dégustateurs qualifiés, formés par la Station cantonale de viticulture et d'œnologie.

2

Le vinificateur peut situer ses vins par rapport aux produits de ses confrères.

3

Dégustation la plus exhaustive des vins du canton, qui sont tous évalués selon les mêmes principes.

4

Rendez-vous annuel et convivial des différents partenaires de la viticulture genevoise, permettant un échange d'idées important entre tous les acteurs de la filière, du producteur au consommateur en passant par les restaurateurs.

5

Une qualification pour les compétitions nationales et internationales.



LA HARDE

123

146

328

349

412

448

588

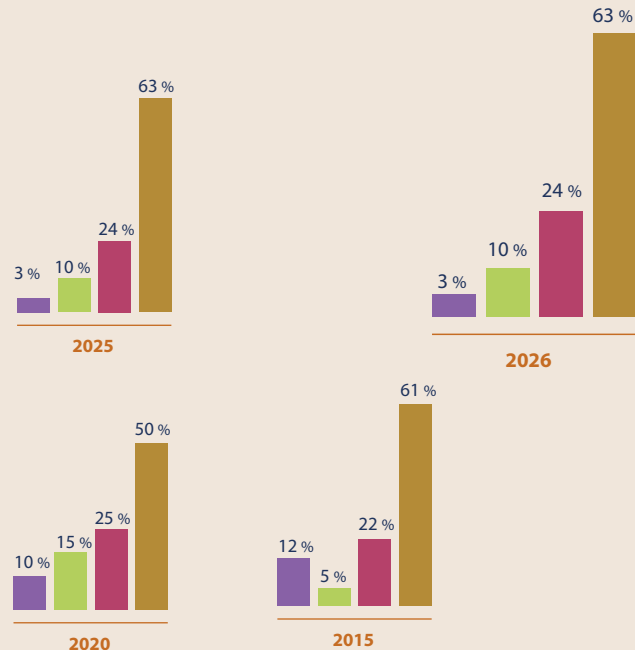
941

398

818

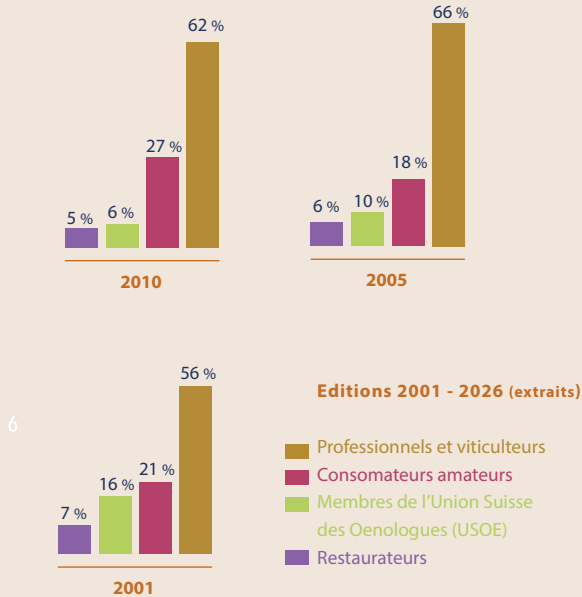
LA RIGUEUR

Pour atteindre ses objectifs, la Sélection des Vins de Genève est organisée selon la NormeVIN éditée par l'Union Suisse des Œnologues (USOE). Cette organisation nationale vérifie le déroulement de la dégustation et l'application stricte de la norme qui est basée sur les exigences internationales de l'O.I.V. (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin). L'organisation technique est assurée par la Station cantonale de viticulture et d'œnologie.



LES STATISTIQUES

2026	586	2026	53	2026	69
2025	560	2025	59	2025	67
2024	552	2024	58	2024	59
2023	592	2023	59	2023	69
2022	578	2022	59	2022	78
2021	613	2021	64	2021	65
2020	595	2020	62	2020	57
2015	654	2015	72	2015	60
2010	407	2010	70	2010	57
2005	459	2005	63	2005	50
2001	309	2001	55	2001	43





LES PRINCIPAUX VINS PRÉSENTÉS

2026	56	37	13	16	16	5	3	30	17	20	21
2025	48	32	15	13	14	4	3	31	13	31	17
2024	54	35	15	16	14	6	5	31	12	27	14
2023	51	38	16	15	17	4	8	32	13	32	20
2022	49	32	15	14	14	4	7	31	17	30	20
2021	53	41	17	16	14	3	8	32	15	23	16
2020	49	38	16	13	15	5	6	28	13	31	15
2015	52	41	26	16	18	5	10	37	15	32	16
2010	49	53	26	20	18	5	11	34	11	27	10
2005	38	45	21	11	12	5	8	30	9	13	9
2001	36	35	17	11	13	8	6	19	-	16	8



Chasselas

Chardonnay

Pinot Blanc

Pinot Gris

Aligoté

Riesling x Sylvaner

Gewürztraminer

Sauvignon blanc

Viognier ¹

Spécialités blanches

Assemblage blancs

1. En 2001, le viognier était classé sous la catégorie "Spécialités blanches"



2026	44	38	6	20	17	75	62	15	29	12
2025	51	39	6	27	23	72	52	35	23	11
2024	49	36	6	28	25	66	53	31	16	13
2023	39	35	4	23	27	71	67	31	24	13
2022	40	45	3	22	27	75	64	33	20	13
2021	55	40	6	26	34	84	60	32	19	10
2020	50	43	4	29	34	78	54	16	19	14
2015	53	51	9	25	36	78	60	37	17	30
2010	53	54	6	22	34	53	55	21	20	25
2005	41	55	4	15	25	35	34	7	7	14
2001	33	34	1	4	11	18	20	6	4	9



Gamay

Pinot noir

Cabernet sauvignon

Merlot

Gamaret

Assemblage rouges

Rosés & blancs de noir

Spécialités rouges

Mousseux

Vins doux

LES RÉCOMPENSES

En plus des prix spéciaux, des médailles d'or, d'argent ou de bronze sont décernées en fonction du nombre de points obtenus. Toutefois selon les normes O.I.V, leur nombre total ne dépasse pas le 30% du total des vins présentés.

Toutes les récompenses sont l'oeuvre de l'artiste suisse de renommée internationale, Robert Hainard.



2026

Domaine de la Côte d'OrPinot Noir 2025
Anières

2025

Domaine Les HutinsGewürztraminer 2023
Dardagny

2024

Domaine Les HutinsGewürztraminer 2022
Dardagny**LE CASTOR**

La sculpture du castor, acteur majeur de la biodiversité, récompense le vin nature avant obtenu le meilleur pointage.

2026

Domaine de la Vigne BlancheRosé de Gamay « Blanc de noir » 2025
Cognay

2025

Château du CrestRosé Pinot Gamay « Thônex » 2024
Jussy

2024

Domaine du CentaureRosé de Gamay « Remus » 2023
Dardagny

2023

Cave de SézenoveRosé de Pinot noir 2022
Sézenove

2022

Cave de SézenoveRosé de Gamay 2021
Sézenove**LE PAPILLON**

La gravure du papillon est décernée par les étudiants en œnologie de la Haute Ecole de Changins pour leur coup de cœur parmi les meilleurs rosés du concours.

LE RENARD

La sculpture du Renard est remise par des restaurateurs suite à une dégustation ciblée de médailles.

2010	Domaine du Paradis, Satigny	2021	Domaine des 3 Etoiles, Peissy	2022	Les Perrières, Peissy
2011	Cave Les Crêtets, Peissy	2020	Domaine de la Vigne Blanche, Cologny	2023	Domaine du Centaure, Dardagny
2012	Domaine des Charmes, Peissy	2019	La Cave de Genève, Satigny	2024	Les vins de la Gara Jussy
2013	Domaine des Bossons, Peissy	2018	Domaine du Paradis, Satigny	2025	Clos du Château Chouilly
2014	Cave de Sézenove, Sézenove	2017	Domaine du Paradis, Satigny	2026	La Cave de Genève Satigny
2015	Cave Les Crêtets, Peissy	2016	Les Perrières, Peissy		



LE MILAN

La sculpture du Milan est le prix offert par Swiss Wine Promotion et récompense le vin mousseux qui a obtenu le meilleur pointage. Il évoque l'élégance de ces vins et la finesse de leurs bulles.

2017	Domaine Les Hutins, Dardagny	2022	Domaine de la Printanière, Avully	2023	Domaine de Champvigny, Satigny
2018	Domaine de la Planta, Dardagny	2021	Château de Laconnex, Laconnex	2024	Domaine des Curiades, Lully
2019	Domaine de Champvigny, Satigny	2020	Les Perrières, Peissy	2025	Domaine de Champvigny, Satigny
				2026	Domaine de la Printanière, Avully



LES AIGLES

Une gravure représentant un couple d'aigles et leur petit, est offert par les Vieux-Grenadiers. Elle récompense le domaine ayant obtenu la meilleure moyenne avec son Chasselas et son Gamay.



2014	Domaine du vignoble de l'Etat, Lully	2021	Cave de Sézenove, Sézenove	2022	Domaine des Charmes, Peissy
2015	Les Perrières, Peissy	2020	Les Perrières, Peissy	2023	Domaine Les Hutins, Dardagny
2016	Domaine Les Hutins, Dardagny	2019	Domaine du Centaure, Dardagny	2024	Domaine des Rothis, Russin
2017	Les Perrières, Peissy	2018	Domaine de la Vigne Blanche, Cognay	2025	Domaine des Charmes, Peissy
				2026	La Cave de Genève, Satigny



LA FOUINE

La gravure de la Fouine est remise par des membres de la presse spécialisée suite à une dégustation ciblée de médailles.

2004	Domaine des Graves, Athenaz	2019	Domaine de la Planta, Dardagny	2020	Domaine des Trois-Etoiles, Peissy
2005	Domaine de Miolan, Choulex	2018	Domaine de la Planta, Dardagny	2021	Domaine de la Vigne Blanche, Cologny
2006	Les Perrières, Peissy	2017	Domaine des Charmes, Peissy	2022	Clos de la Donzelle Dardagny
2007	Domaine des Curiades, Lully	2016	Domaine des Bonnettes, Lully	2023	La Cave de Genève, Satigny
2008	Cave Les Crêtets, Peissy	2015	Domaine des Alouettes, Satigny	2024	Domaine des Bossons Peissy
2009	Domaine des Pendus, Peney	2014	Les Perrières, Peissy	2025	Domaine de la Guérite Gy
2010	Domaine du Faubourg, Soral	2013	Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly	2026	Château de Laconnex Laconnex
2011	La Cave de Genève, Satigny	2012	Domaine des Bossons, Peissy		

LE MARCASSIN

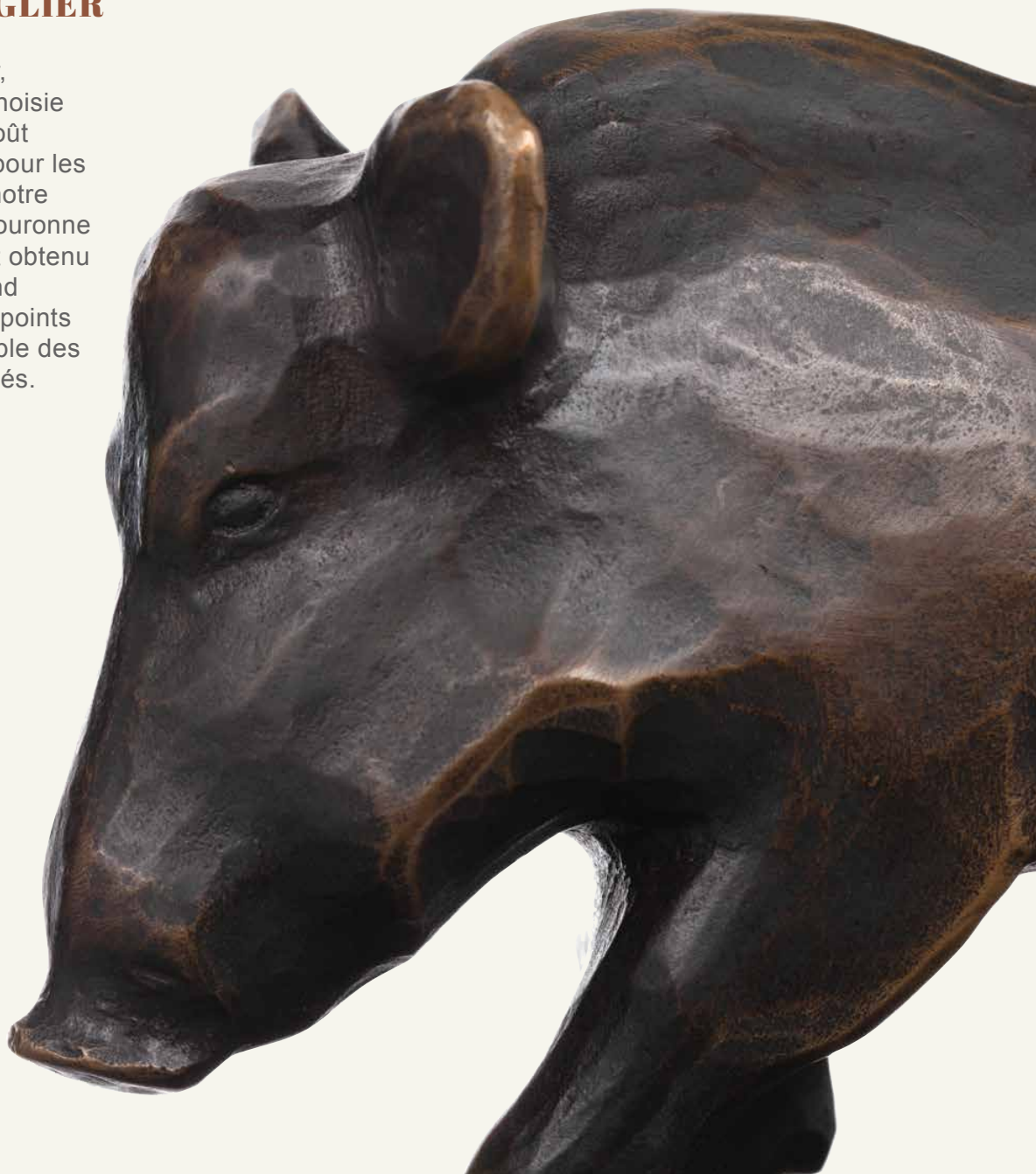
Le Marcassin symbolise le prix des jeunes étudiants de l'Ecole Hôtelière de Genève, suite à une dégustation ciblée de médailles.



2002	Domaine Les Hutins, Dardagny (ex æquo)	2018	Clos des Pins, Dardagny	2019	Domaine des Trois-Etoiles, Peissy
2002	Domaine Grand'Cour, Peissy (ex æquo)	2017	Domaine des Charmes, Peissy	2020	Domaine de la Planta, Dardagny
2003	Cave des Chevalières, Soral	2016	Caves Les Baillets, Russin	2021	Château des Bois, Satigny
2004	Domaine des Champs-Lingot, Chevrens	2015	Domaine de Chafalet, Dardagny	2022	Domaine des Curiades, Lully
2005	Domaine des Curiades, Lully	2014	Stéphane Dupraz, Soral	2023	Les Perrières, Peissy
2006	Domaine des Curiades, Lully (ex æquo)	2013	Caves Les Baillets, Russin	2024	La Côte d'Or, Anières
2006	Domaine de La Vigne Blanche, Cologny (ex æquo)	2012	Domaine Les Hutins, Dardagny	2025	Domaine des Curiades, Lully
2007	Château de Laconnex, Laconnex (ex æquo)	2011	Domaine des Bossons, Peissy	2026	Château de Laconnex, Laconnex
2007	Cave des Chevalières, Soral (ex æquo)	2010	Cave Les Crêtets, Peissy		
2008	Domaine du Paradis, Satigny	2009	Château des Bois, Satigny		

LE SANGLIER

Le Sanglier, mascotte choisie pour son goût immodéré pour les raisins de notre vignoble, couronne le vin ayant obtenu le plus grand nombre de points de l'ensemble des vins dégustés.



2000*	Domaine du Château du Crest Jussy - Assemblage rosé 1999	2019	Domaine de Beauvent Bernex - Mondeuse 2015	2020	Cave de Genève Satigny - "Infini" 2018
2001	Domaine du Château du Crest Jussy - Chasselas 2000	2018	Domaine de la République et Canton de Genève Lully - Pinot Noir 2015	2021	Domaine des Bossons Peissy - Merlot 2019 (<i>ex æquo</i>)
2002	Cave Berthaudin Genève - Le Crêt 2000	2017	Domaine du Château du Crest Jussy - Château Rouge 2016	2021	Clos du Château Chouilly - Esprit de Genève 2019 (<i>ex æquo</i>)
2003	Domaine des Graves Athenaz - L'Ancolie 2001	2016	Domaine des Bossons Peissy - Pinot noir 2015	2022	Domaine de la République et Canton de Genève Lully - Gewürztraminer 2019
2004	Clos des Pins Dardagny - Syrah 2002	2015	Cave Les Crêtets Peissy - Pinot noir 2014	2023	Domaine du Centaure Dardagny - Kerner 2022
2005	Cave Les Baillets Russin - La Pine Sucrée 2002	2014	Les Perrières Peissy - Muscat doux 2012	2024	Domaine des Curiades Lully - Mousseux Brut
2006	Les Vallières Satigny - Viognier 2005	2013	Cave des Chevalières Soral - Chasselas 2012	2025	Domaine de Miolan Choulex - Merlot 2023
2007	Domaine du Centaure Dardagny - Scheurebe 2006	2012	Christian Guyot Bernex - L'Esprit de Genève 2010	2026	Domaine des Trois-Etoiles, Peissy - Pinot noir 2022
2008	Domaine de la République et Canton de Genève Lully - Gewürztraminer 2006	2011	Domaine Les Hutins Dardagny - Ilios 2008		
2009	Domaine du Centaure Dardagny - Légende 2007	2010	Domaine du Paradis Satigny - Gamay 2009		

2019

* pas de cérémonie organisée en 2000

LES MÉDAILLES D'OR

Pour obtenir la médaille d'or, il fallait atteindre au minimum 89,66 points. Soixante-huit vins ont obtenu cette distinction lors de cette édition 2026.

Liste complète des médailles d'or et d'argent sur:



www.geneveterroir.ch



2025 Chasselas
Non Filtré
Domaine de la Vigne Blanche
Cologny
lavigneblanche.ch
Notes de dégustation



2025 Chasselas
Chasselas de Dardagny
Domaine Les Hutins
Dardagny
domaineshutins.ch
Notes de dégustation



2025 Chasselas
Bertholier blanc
Domaine Les Hutins
Dardagny
domaineshutins.ch
Notes de dégustation



LES VINS BLANCS



2025
Chasselas

Clos des Pins

Dardagny
closdespins.ch

Notes de dégustation



2025
Chasselas

Belles filles

**La Cave de
Genève**

Satigny
cavedegeneve.ch

Notes de dégustation



2025
Chasselas

Chasselas de Satigny

**Domaine
des Abeilles d'Or**

Chouilly
abeillesdor.ch

Notes de dégustation



2025
Chasselas

Domaine Blanc

Château-du-Crest

Jussy
domaineducrest.ch

Notes de dégustation



LES VINS BLANCS



**2025
Chasselas**

Vieilles Vignes

Le Clos de Céigny

Céigny
le-clos-de-celigny.ch

Notes de dégustation



**2025
Chasselas**

Duché de Malval

Dardagny
3dr-sa.ch

Notes de dégustation



**2024
Chasselas**

**Domaine
du Paradis**

Satigny
domaine-du-paradis.ch

Notes de dégustation



**2025
Doral**

**Domaine
de La Guérite**

Gy
laguerite.ch

Notes de dégustation



LES VINS BLANCS



2024
Chardonnay

**Domaine
de la Planta**

Dardagny
domainedelaplanta.ch

Notes de dégustation



2023
Chardonnay

**Domaine
de la République et
Canton de Genève**

Lully
ge.ch

Notes de dégustation



2025
Savagnin blanc

**Domaine
Les Gondettes**

Satigny
lesgondettes.ch

Notes de dégustation



2024
Savagnin blanc

**Domaine
de la Côte d'Or**

Anières
lacotedor.ch

Notes de dégustation



LES VINS BLANCS



2024
Viognier

**Domaine
Les Crêtets**

Peissy
lescretets.ch

Notes de dégustation



2025
Sauvignac

Château-du-Crest

Jussy
domaineducrest.ch

Notes de dégustation



2025
Sauvignon blanc

**Domaine
de la Roche 1859**

Dardagny
roche1859.ch

Notes de dégustation



2024
Sauvignon blanc

Magie Blanche

Les Vallières

Satigny
lesvallieres.ch

Notes de dégustation



LES VINS BLANCS & ROSÉS



**2025
Muscat**

Clos des Pins

Dardagny
closdespins.ch

Notes de dégustation



**2025
Assemblage blancs**

Post tenebras lux

**Domaine
de la République et
Canton de Genève**

Lully
ge.ch

Notes de dégustation



**2025
Gewürztraminer**

**Domaine
des Bossons**

Peissy
domaine-des-bossons.com

Notes de dégustation



**2025
Rosé de Gamay**

**Cave
de Sézenove**

Sézenove
bbosseau.ch

Notes de dégustation



LES VINS ROSÉS



2025
Rosé de Gamay

Blanc de Noir

Domaine
de la Vigne Blanche

Cognay
lavigneblanche.ch

Notes de dégustation



2025
Rosé de Gamay

Les Perrières

Peissy
lesperrieres.ch

Notes de dégustation



2025
Rosé de Gamay

Pink!

Domaine
des Curiades

Lully
curiades.ch

Notes de dégustation



2025
Rosé de Pinot noir

Icارة

Domaine
du Centaure

Dardagny
domaine-du-centaure.ch

Notes de dégustation



LES VINS ROSÉS & ROUGES



2025
Assemblage rosés

Angélus

**Domaine
des Pendus**

Satigny
domaine-des-pendus.ch

Notes de dégustation



2025
Gamay

**Domaine
de la Roche 1859**

Dardagny
roche1859.ch
Notes de dégustation



2025
Gamay

**Domaine
de la Printanière**

Avully
laprintaniere.ch

Notes de dégustation



2025
Gamay

La Cave de Genève

Satigny
cavedegeneve.ch

Notes de dégustation



LES VINS ROUGES



2025
Gamay

Les Griottes

**Domaine
de Miolan**

Choulex
domainedemiolan.ch

Notes de dégustation



2023
Gamay

Gueule de Loup

**Domaine
des Graves**

Athenaz
domainedesgraves.ch

Notes de dégustation



2025
Gamay

Velours

**Domaine
des Bossons**

Peissy
domaine-des-bossons.com

Notes de dégustation



2025
Gamay

**Château
des Bois**

Satigny
chateaudesbois.ch

Notes de dégustation



LES VINS ROUGES



2025
Pinot noir

Le Clos 1er Cru

**Domaine
des Charmes**

Peissy
domainedescharmes.ch

Notes de dégustation



2025
Pinot noir

**Les Couleurs
du Temps**

**Domaine
de Miolan**

Choulex
domainedemiolan.ch

Notes de dégustation



2025
Pinot noir

**Domaine
des Grands-Buissons**

Sézenove
grands-buissons.ch

Notes de dégustation



2023
Pinot noir

**Domaine
de la Devinière**

Satigny
la-deviniere.ch

Notes de dégustation



LES VINS ROUGES



2023
Pinot noir

Ramu Florian

Satigny
fram.u.ch

Notes de dégustation



2022
Pinot noir

**Domaine
des Trois Etoiles**

Peissy
trois-etoiles.ch

Notes de dégustation



2025
Gamaret

Les Perrières

Laconnex
lesperrieres.ch

Notes de dégustation



2025
Gamaret

**Château
de Laconnex**

Laconnex
chateaudelaconnex.ch

Notes de dégustation



LES VINS ROUGES



2024
Garanoir

**Domaine
de La Guérite**

Gy
laguerite.ch

Notes de dégustation



2023
Garanoir

**Domaine
de Champvigny**

Satigny
champvigny.ch

Notes de dégustation



2023
Merlot

**Château
de Laconnex**

Laconnex
chateaudelaconnex.ch

Notes de dégustation



2023
Merlot

**Domaine
de Beauvent**

Bernex
domainedebeauvent.com

Notes de dégustation



LES VINS ROUGES



2023
Merlot

**Domaine
des Charmes**

Peissy
domainedescharmes.ch

Notes de dégustation



2023
Merlot

**Domaine
de Champvigny**

Satigny
champvigny.ch

Notes de dégustation



2023
Merlot

**Domaine
Les Crêtets**

Peissy
lescretets.ch

Notes de dégustation



2023
Syrah

**Domaine
de Beauvent**

Bernex
domainedebeauvent.com

Notes de dégustation



LES VINS ROUGES



2023
Syrah

**Domaine
de la Planta**

Dardagny
domainedelaplanta.ch

Notes de dégustation



2022
Syrah

Cuvée Victoria

**Domaine
des Pendus**

Satigny
domaine-des-pendus.ch

Notes de dégustation



2025
Divico

Château-du-Crest

Jussy
domaineducrest.ch

Notes de dégustation



2025
Assemblage rouges

Premium Rouge

Château-du-Crest

Jussy
domaineducrest.ch

Notes de dégustation



LES VINS ROUGES



2024
Assemblage rouges

Les Vins de La Gara

Jussy
lagara.ch

Notes de dégustation



2024
Assemblage rouges

Cuvée Cognac
Domaine
de la Vigne Blanche

Cognac
lavigneblanche.ch

Notes de dégustation



2024
Assemblage rouges

Mécanique du Temps

Domaine
Les Crêtets

Peissy
lescretets.ch

Notes de dégustation



2024
Assemblage rouges

Sombre Caractère

Domaine
Les Crêtets

Peissy
lescretets.ch

Notes de dégustation



LES VINS ROUGES



2024
Assemblage rouges

La Cuvée des 3 Ours

**Domaine
des Curiades**

Lully
curiades.ch

Notes de dégustation



2023
Assemblage rouges

Constance 1er Cru

**Domaine
de Miolan**

Choulex
domainedemiolan.ch

Notes de dégustation



2023
Assemblage rouges

**Domaine
de La Guérite**

Gy
laguerite.ch

Notes de dégustation



2023
Assemblage rouges

Oïnos

**Domaine
de Champvigny**

Satigny
champvigny.ch

Notes de dégustation



LES VINS MOUSSEUX



**Vin mousseux
blanc
La Barjak**

**Domaine
de la Printanière**

Avully
laprintaniere.ch

Notes de dégustation



**Vin mousseux
blanc
Cuvée**

**Domaine
des Curiades**

Lully
curiades.ch

Notes de dégustation



**2023
Vin mousseux
blanc
Carnet de Bal**

Château des Bois

Satigny
chateaudesbois.ch

Notes de dégustation



**2023
Vin mousseux
blanc
Belles Zé Bulles**

Domaine du Paradis

Satigny
domaine-du-paradis.ch

Notes de dégustation





**Vin mousseux
rosé
Féline rosé**

Château de Laconnex

Laconnex
chateaudelaconnex.ch

Notes de dégustation



**RETOUR
SUR 2025**









LE JURY

Bastien	ALBIEZ	Paul	LABRUYERE
Thierry	ANET	Sophie	LAUPER
François	BAUDET	Emilien	LAMOTTE
Nicolas	BONNET	Tanguy	LENOBLE
Olivier	BURGAT	Marie	LINDER
Jeremie	BURGDORFER	Francesca	MAIGRE
Marie	CADOUX	Catherine	MAUDET
Catherine	CASANOVA	Jean-Louis	MAZEL
Christian	COLQUHOUN	Loris	MEISTER
Catherine	CORNU-VACHERON	Raymond	MEISTER
Jeremy	COURTEAU	Josef	MEYER
Camille	CRETEGNY	Sarah	MEYLAN-FAVRE
Willy	CRETEGNY	Silviu	MIHALACHE
Baptiste	DAVADAN	Julien	MOREL
Arthur	DEFAIL	Christine	PILET-FALQUET
Cédric	DELACQUIS	François	PASQUINI
Karen	DELAVALLE	Didier	PENET
Quentin	DE MEYER	Véronique	PITTET
Christophe	DUBOIS	Guillaume	PONCELIN
Corinne	DUBOIS	Thomas	PORIGNAUX
Christian	DUCRET	Julie	PROBST
Nathalie	DUGERDIL	Maxime	PROVINI
Sophie	DUGERDIL	Loick	REVERDY
Xavier	DUPRAZ	Paul	REYMOND
Bertrand	FAVRE	Philippe	ROUX
Nathalie	FAVRE	Damien	SIMONE
Aurélien	FLORANCE	Valérie	SILACCI
Nicolas	FREY	Fabien	TONETTO
Julie	FUCHS	Brigitte	TURIN
Jean-David	GAILLARD	Sébastien	VILLARD
Jean-Paul	GAUD	Anne-Marie	VENETZ
Patrick	GRAEZER	Gregory	VECCHIO
Riccarda	GRAEZER-ITEN	Adeline	WEGMULLER
Emilienne	HUTIN-ZUMBACH	Pierre-Alain	WOHLERS
Jacques	JEANNERAT		





JURY DES RESTAURATEURS

Paolo Basso
Corinne Bessire
Nicolas Burgi
Vincenzo De Rosa
Vincent Glauser
Alain Jenny
Thierry Martin



JURY DE LA PRESSE

Eric Bernier
Luca di Stefano
Antonio Indaco
Annick Jeanmairat
Manuella Magnin
Gabriel Tinguely
Thomas Vaterlaus
Alain-Xavier Wurst







LE SERVICE DE TABLE

Estelle Amstad
Marion Barthassat
Gabrielle Berrada
Sylvie Desbaillet
Anthony Grieco
Isabelle Hutin
Alyssa Lang
Line Jankong
Christiane Pouly
Raess Varatchaya

LE COMITÉ

Annabelle Anex,
technicienne, secteur viticulture
et œnologie (OCAN)

Florian Barthassat,
œnologue

Denis Beausoleil,
directeur de l'office de promotion
des produits agricoles de Genève (OPAGE)

Sandrine Bersier,
vigneronne

Céline Dugerdil,
vigneronne et
présidente du comité

Christian Guyot,
vigneron et professeur à l'école
d'ingénieurs de Changins

Anne-Sophie Hach,
office de promotion
des produits agricoles de Genève (OPAGE)

Dorian Pajic,
œnologue, secteur viticulture
et œnologie (OCAN)



A consommer avec modération



SWISS WINE
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

