

TRIBUNE ESTERROIR

**CAVES OUVERTES,
C'EST DEMAIN!**

DÉGUSTATION 2

LES ADRESSES ET LES NAVETTES POUR SE RENDRE AUX CAVES OUVERTES.

PORTRAITS 3-4

PRÉSENTATION DE QUATRE PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES.

DÉCOUVERTE 5

DU CIDRE GENEVOIS DANS VOTRE VERRE.

ORIGINAL 6

DU VIN ET DES VACHES GALLOUWAY ÉLEVÉES EN PLEIN AIR.

Un magnifique millésime, généreux et équilibré

L'œnologue cantonal Dorian Pajic décrit un millésime 2025 idéal, tant pour les blancs que pour les rouges. Il livre son regard sur la crise de la filière et détaille les initiatives en cours dans le vignoble genevois.

LUCADISTEFANO

Parlez-nous du millésime 2025. Il y a un an, au même moment, vous nous disiez qu'il prenait le chemin des belles années.

Cela s'est confirmé: 2025 est un magnifique millésime, à la fois généreux et équilibré. Il coche toutes les cases d'un grand millésime. Pour faire de jolis vins, les vignerons ont dû être rigoureux à la vigne. Bien que sans impact négatif sur la qualité, il a fallu également trier rigoureusement le raisin suite aux pluies de septembre.

Les professionnels évoquent souvent les années en 5 (2005, 2015). Cela semble donc se confirmer?

Dame nature a toujours le dernier mot, mais il est vrai qu'elle a été généreuse en 2005, 2015 et 2025, qui sont tous de grands millésimes qualitatifs.

Quels vins bénéficient en particulier de ces conditions?

Autant les blancs que les rouges. Les blancs restent frais et équilibrés, qu'il s'agisse de cépages tardifs comme le viognier ou aromatiques comme le sauvignon blanc. Les rouges se révèlent structurés, avec de belles matières et de la profondeur.

Un millésime taillé pour la garde, donc?

Ces vins rouges sont en cours d'élevage, mais j'ai la chance d'en déguster régulièrement dans notre laboratoire de l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature. On voit effectivement de très beaux potentiels de garde sur ces derniers; les vins blancs sont pour la majorité déjà prêts à être bus.

Pour faire face au réchauffement climatique notamment, le vignoble genevois prépare l'avenir. Où en sont les travaux?

Au début du mois de mai, nous avons planté de la vigne sur le coteau de Lully dans le cadre de deux expériences que nous menons actuellement. La première porte sur les cépages résistants avec l'objectif de réduire l'impact des produits phytosanitaires. Nous avons planté une dizaine de cépages différents. Certains sont encore inconnus, des micro-vinifications nous permettront d'évaluer leurs



La présentation du millésime a eu lieu le 7 mai à 9 heures aux Halles de l'île. MAGALIE GIRARDIN

qualités gustatives et leur adaptation au terroir genevois.

Le deuxième projet consiste à tester des porte-greffes résistants à la sécheresse. Nous en avons sélectionné trois qui ont fait leurs preuves dans les vignobles méditerranéens et sur lesquels nous avons greffé du gamay et du chasselas. Ces essais devraient nous permettre d'offrir des alternatives pour l'avenir du vignoble genevois, car le réchauffement est une évidence.

Depuis quelques mois, on parle beaucoup de la crise qui touche la filière. Quel regard portez-vous sur celle-ci, vous qui côtoyez les professionnels au quotidien?

Cette crise que traverse la profession est multifactorielle. Les producteurs doivent affronter à la fois la baisse de la consommation, une conjoncture négative qui affecte le pouvoir d'achat et une concurrence internationale accrue. Désormais, une option pour surmonter cette crise et répondre aux attentes du marché est de se réinventer.

Avec de nouveaux produits?

C'est une piste. Quelques caves à Genève se sont mises à faire du vin désalcoolisé ou des boissons faiblement alcoolisées. Ce sont des initiatives intéressantes que nous allons suivre.

L'arrachage d'une partie du vignoble peut-il contribuer à alléger le marché?

La mesure cantonale proposée est volontaire et possible en 2026 et 2027. Chaque vigneron est libre d'arracher ou non, en sachant que ce n'est pas irréversible, puisqu'il sera possible de replanter ultérieurement après une période de repos de dix ans. À savoir qu'une replantation représente des frais très importants et qu'elle est parfois difficilement envisageable financièrement. L'arrachage est forcément un déchirement pour ces vigneronnes et ces vignerons, car il s'agit d'un outil de travail façonné durant des décennies.

Il existe une alternative à la mesure d'arrachage. Il s'agit de la mesure dite «de maintien du vignoble», l'objectif étant de supprimer totalement la charge en raisin

des vignes afin de réduire la production de vins en 2026 et 2027.

Parlons du rosé. Dans un contexte général de baisse de consommation, il semble avoir le vent en poupe.

Le rosé reste minoritaire dans la production genevoise, mais c'est le produit qui progresse le mieux en termes de popularité. Dès les beaux jours, on apprécie son bouquet de fruits rouges et ses arômes primeurs.

«2025 est un magnifique millésime, à la fois généreux et équilibré. Il coche toutes les cases d'un grand millésime.»

Dorian Pajic
œnologue cantonal

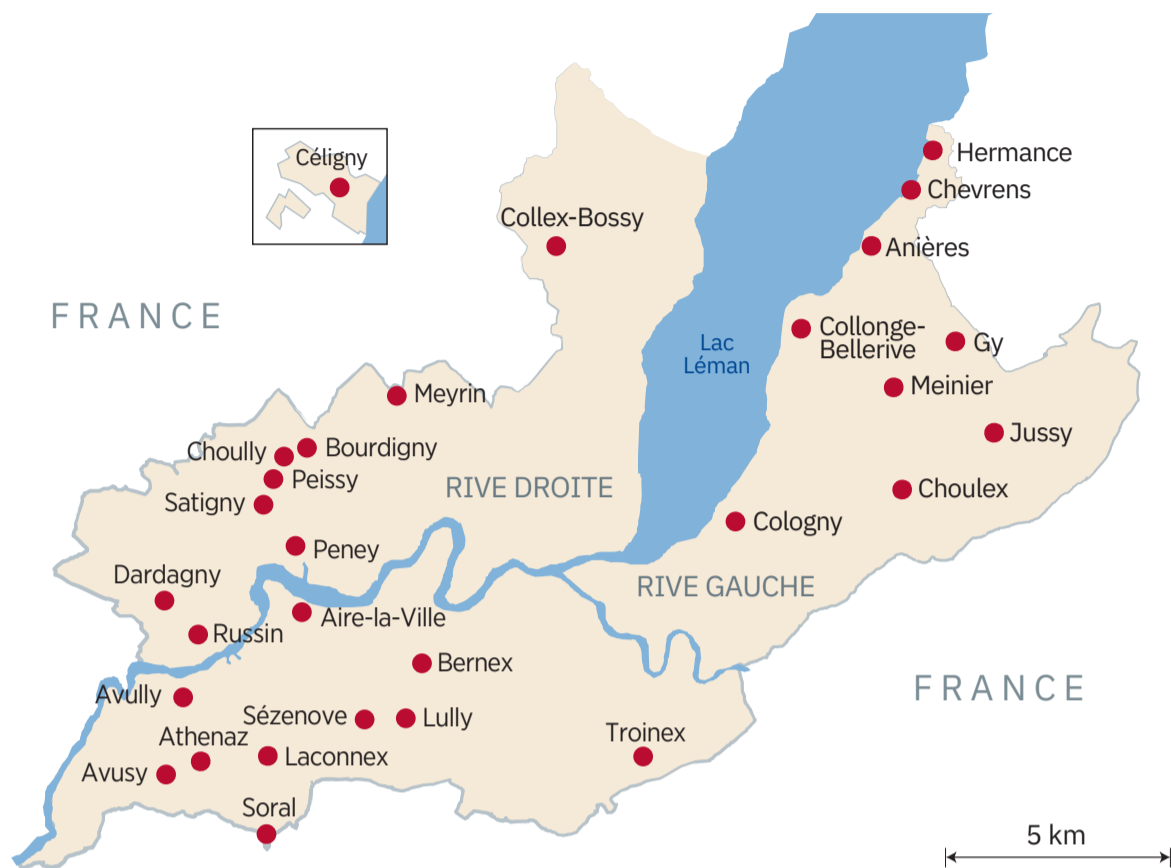
Quels cépages privilégier pour déguster un rosé?

La plupart des rosés sont faits à partir de gamay et de pinot noir. Mais quelques spécialités misent sur l'originalité. Le rosé de Garanoir, par exemple, gagne en volume et en rondeur afin de séduire ceux qui préfèrent moins d'acidité. À Genève, nous avons aussi la chance d'avoir des rosés atypiques réalisés à partir de malbec, de gamaret et même de syrah.

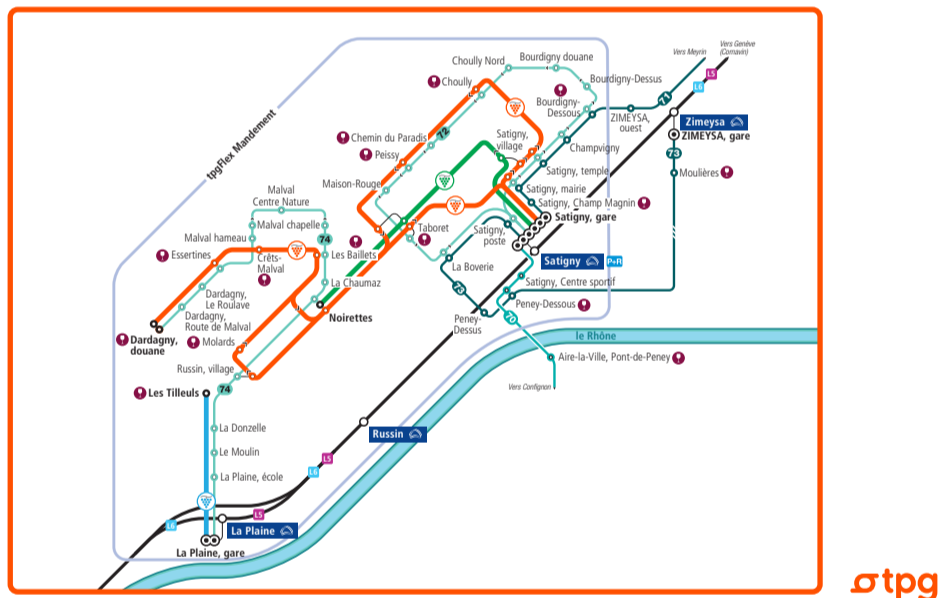
Projetons-nous vers le prochain millésime. Pour l'heure, aucun épisode de gel n'est venu endommager les cultures.

La vague de froid de fin mars s'est abattue avant le débourrement de la vigne, qui a eu lieu autour du 7 avril. Pour l'instant, tout se passe bien pour le millésime 2026, et les journées chaudes et ensoleillées de ce début de printemps favorisent grandement la croissance de la vigne.

Caves ouvertes: faites votre parcours!



Ces navettes sont organisées par les vigneron (hors TPG).



CE SAMEDI, TOUS LES CAVEAUX VOUS ACCUEILLENT DE 10 H À 17 H!

RIVE DROITE

- BOURDIGNY**
- Domaine des Alouettes**
Chemin de la Vieille-Servette 25
- CELIGNY**
- Le Clos de Céligny**
Route de Céligny 38
- CHOUILLY**
- Domaine des Abeilles d'Or**
Route du Moulin-Fabry 3
- La Cave de Genève -**
Domaine Daniel Dugerdil
Rampe de Chouilly 55
- COLLEX-BOSSY**
- Domaine du Château de Collex**
Chemin des Chaumets 30
- La Vigne à Bossy**
Chemin de Martenand 4
- DARDAGNY**
- Domaine de Chafalet**
Chemin de Chafalet 16
- Domaine de la Roche 1859 SA**
Route du Mandement 440
- Domaine des Crêts-Malval**
Route de Malval 40
- Domaine des Esserts**
Chemin de Chafalet 17
- Domaine du Centaure**
Route du Mandement 480
- Domaine du Clos des Pins**
Route du Mandement 458-464
- Domaine Dugerdil Dardagny**
Route du Mandement 452

- Domaine Les Faunes**
Route du Mandement 540
- Domaine les Hutins**
Route du Mandement 430
- MEYRIN**
- Paul-Henri Soler**
Route de Prevessin 60
- PEISSY**
- Cave et Domaine Les Perrières**
Route de Peissy 54
- Cave les Crétets**
Chemin des Crétets 24
- Domaine des Bossons**
Route de Maison Rouge 27
- Domaine des Charmes**
Route de Crédery 11
- Domaine des Trois Etoiles**
Route de Peissy 41
- PENEY**
- Domaine des Balisiers**
Route de Peney-Dessus 12
- Domaine des Pendus**
Route de Peney-Dessus 1
- RUSSIN**
- Cave les Baillets**
Route des Baillets 54
- Domaine Des Molards**
Route des Molards 21
- SATIGNY**
- Château des Bois**
Chemin de la Combe d'Ornex 10
- Domaine de la Devinière**
Route du Mandement 101

- Domaine du Paradis**
Route du Mandement 275
- Les Vallières**
Route de Charny 36
- ENTRE ARVE ET RHÔNE :**
- AIRE-LA-VILLE**
- Domaine d'Esizé**
Rue du Vieux-Four 62
- ATHENAZ**
- Domaine des Graves**
Route de Forestal 56
- AVULLY**
- Domaine de la Printanière**
Route d'Avully, 104
- Domaine du Courtil**
Chemin des Meurons 20
- AVUSY**
- Domaine de Champlong**
Chemin du Cannelet 57
- BERNEX**
- Christian Guyot**
Rue de Bernex 277b
- Domaine de Beauvent**
Rue de Bernex 265
- Domaine de la Terre**
Route de Pré-Marais 33d
- LACONNEX**
- Domaine du Château de Laconnex**
Route de la Parraille 11
- LULLY**
- Cave de Lully**
Chemin des Curiades 4

- Cave et Domaine des Oulaines**
Route de Soral 106
- Domaine de la République et Canton de Genève**
Route de Soral 93
- Domaine des Bonnettes**
Route de Soral 99
- Domaine des Curiades**
Chemin des Curiades 49
- SEZENOVE**
- Cave de Sézenove**
Vieux chemin de Bernex 86
- Domaine des Grands Buissons**
Chemin des Grands Buissons 13
- SORAL**
- Cave des Chevalières**
Chemin de Placet 8
- Domaine de la Mermière**
Rue du faubourg 9
- Domaine des Lolliets**
Route des Lolliets 41
- La Cave de Genève**
Battiaz, Dupraz, Thevenoz
Route de Rougemont 26
- Stéphane & Léo DUPRAZ**
Route de Rougemont 41
- TROINEX**
- Domaine de la Pierre-aux-Dames**
Route de Bossey 4
- ENTRE ARVE ET LAC :**
- ANIERES**
- Domaine des Ménades**

- Rue Centrale 30
- Domaine Villard & Fils**
Rue Centrale 46
- La Côte d'Or**
Rue Centrale 41
- Les Parcelles**
Route de Thonon 330
- CHEVRENS**
- Domaine des Champs-Lingot**
Route de Chevrens 158-160
- CHOULEX**
- Cave les Coudrays**
Route de chevrier 12
- Domaine de Cherre**
Route de Choulex 177
- Domaine de Miolan**
Chemin des Princes 83
- Domaine du Mas**
Route de Choulex 123
- La Cave de Genève**
Domaine de Crève Cœur
Route de Choulex 190
- COLOGNY**
- Domaine de la Vigne Blanche**
Route de Vandoeuvres 13
- CORSIER**
- Domaine des Groubeaux**
Chemin des Ambys 17
- GY**
- Clos de la Zone**
Route de Gy 177
- Domaine de La Guérite**
Chemin de Beaupré 4

- HERMANCE**
- Domaine des Dix Vins**
Route d'Hermance 527
- Domaine du Manoir**
Chemin des Fossés 17
- JUSSY**
- Château du Crest**
Route Château du Crest 40
- Château L'Évêque**
Route du Petit-Lullier 25
- Les vins de La Gara**
Route de La Gara 36
- MEINIER**
- Cave de l'Ecarlat**
Chemin de l'Ecarlat 25
- Domaine de la Tour**
Vy-la-Tour 4
- Domaine de la Touvière**
Route du Carre d'Aval 10
- Domaine d'En Bruaz**
Route de Corsinge 6
- Ferme Jaquet**
La Vacherie du Carre
Route des Carres 17

localisez toutes les caves du canton en scannant le code QR



Les trois viticulteurs de Soral perpétuent un modèle solidaire hérité de leurs parents et grands-parents: eux produisent le raisin, la Cave de Genève se charge du reste.

MAGALIE GIRARDIN



À Soral, on cultive l'esprit solidaire

Samuel Battiaz, Lionel Thévenoz et Henri-Pierre Dupraz mettent leurs forces en commun pour faire découvrir les vins de la Cave de Genève.

LUCADI STEFANO

Leurs noms ne figurent pas sur les étiquettes, mais Samuel Battiaz, Lionel Thévenoz et Henri-Pierre Dupraz le vivent très bien. «Le modèle coopératif, c'est mettre son égo de côté et être un peu dans l'ombre», affirment les trois viticulteurs de Soral.

Au cœur du village accolé à la frontière, leurs fermes familiales se trouvent à quelques mètres l'une de l'autre. Et depuis dix ans, ils ont pour habitude d'accueillir ensemble le public dans le cadre des Caves ouvertes. Ce sera dans la cour du domaine de la famille Battiaz ce samedi 30 mai. Les vins à découvrir? Ceux de la Cave de Genève. Autrement dit, les crus de la quarantaine de vigneron qui produisent la matière première de la grande coopérative genevoise. «Nos parents et grands-parents ont construit ce modèle solidaire dans lequel chacun fait le métier qu'il sait faire. Nous, nous produisons le raisin. Puis la Cave de Genève se charge de la vinification et de la vente», décrivent les trois Soraliens.

Polyculture

Pour Samuel Battiaz, Lionel Thévenoz et Henri-Pierre Dupraz, le travail se partage donc entre les champs – tous trois cultivent aussi des céréales – et leurs vignobles situés entre Soral et la zone franche. Le premier dispose de 17 hectares de vigne; 6 hectares pour le deuxième et 12 pour le troisième.

Au moment des vendanges, le raisin part immédiatement à Satigny, quartier général de la Cave de Genève, où il est réceptionné et vinifié. «Nous disposons d'un outil très qualitatif», saluent les trois hommes. Quant aux exigences, elles restent au plus haut malgré l'étendue du vignoble – 220 hectares au total – et la diversité de terroirs. «En période de vendange, nous sommes en lien permanent avec l'œnologue Florian Barthasat. Il parcourt inlassablement le canton

pour goûter les baies et s'assurer qu'elles sont cueillies au bon moment», explique Samuel Battiaz.

Trois coups de cœur

Quant aux vins, ils reflètent la diversité et les spécificités locales. «Être coopérateur ne signifie pas que tout le raisin est mis en commun dans une cuve. Bien au contraire, chaque parcelle est identifiée, travaillée et vinifiée selon ses spécificités», soulignent nos hôtes. À cet égard, Lionel Thévenoz cite le cas du pinot noir Clémence, auquel il contribue avec deux autres producteurs genevois. Un vin délicat pour lequel le raisin est vendangé en caissettes afin de préserver les baies.

La Cave de Genève, c'est aussi le Baccarat, célèbre mousseux à base de chardonnay et de pinot noir, qui fait la fierté des coopérateurs. «Un vin pour les grandes occasions», décrit Samuel Battiaz.

Quant à Henri-Pierre Dupraz, il porte une affection particulière à L'Instant Rosé, «un rosé issu du cépage garan noir. C'est un vin de caractère, de plaisir et de partage.»

Ces vins-là, les trois Soraliens les proposeront parmi une vaste gamme dans la cour du domaine au 26, route de Rougemont. Les coopérateurs promettent également quelques nouveautés. «Des boissons dans l'ère du temps», lancent-ils avec un sourire.

À DÉCOUVRIR, L'EXTRAORDINAIRE MOBILE D'EMILE BATTIAZ

L'œuvre rappelle immédiatement les mobiles de Jean Tinguely. Son auteur? Emile Battiaz, agriculteur à la retraite et père de Samuel. Combien de temps pour la fabriquer? «Ouf... au moins mille heures. Je l'ai construite l'hiver dernier. Je gardais les pièces dans mon hangar depuis trente-cinq ans sans savoir quoi en faire. Un soir, on s'est lancé avec un copain et je ne me suis plus arrêté.»

Voilà donc le mobile nommé «les quatre saisons du paysan», qui sera présenté dans la cour du domaine familial lors des Caves ouvertes. L'inspiration? Elle est évidente. «J'ai vu la machine de Tinguely en 1964 à l'Expo nationale. Depuis, je suis fasciné», raconte Emile Battiaz face à sa machine mue par trois moteurs et déposée sur une remorque de tracteur.

Avec cette construction géniale, l'agriculteur de Soral a souhaité rendre hommage à la vie paysanne. Son œuvre suit un ordre, celui des saisons et des travaux aux champs. Sans oublier quelques touches d'humour, à l'image des balles de golf en voltige et de la caisse enregistreuse symbolisant les paiements directs. Point d'orgue du spectacle: le cracher de confettis. (LDI)



«Les quatre saisons du paysan» et Emile Battiaz.

MAGALIE GIRARDIN

Sébastien Villard mêle art, bio et tradition

Le jeune vigneron a repris le domaine familial l'année dernière après un parcours atypique.

VALÉRIE GENEUX



Sébastien Villard teste cette année le vin en amphore. Une première sur le domaine.
MAGALIE GIRARDIN

À trente ans, Sébastien Villard dirige le domaine familial d'Anières. Un parcours pourtant loin d'être tout tracé. Le jeune vigneron a longtemps hésité avant de reprendre les rênes des six hectares de vignes. Quand il était plus jeune, Sébastien Villard n'aimait pas l'école. À l'âge de quinze ans, il décide donc de faire un apprentissage de viticulture. «Mais je ne voulais pas en faire mon métier au départ», relève-t-il.

Après ses études, il donne un coup de main à son père sur le domaine et enchaîne les petits boulots. Parallèlement, il se découvre une passion pour le piano. À 19 ans, Sébastien Villard entre au Conservatoire de la Place Neuve, joue cinq heures par jour, passe son certificat et s'achète un piano à queue. Il aime le classique et l'improvisation. «J'ai hésité à continuer dans la musique, mais j'ai préféré garder cela comme un plaisir à côté de mon travail», confie le viticulteur. Il décide alors de reprendre les études et parfait ses connaissances en viticulture à l'école spécialisée de Changins, dans le canton de Vaud.

Entre-temps, son père fait passer le vignoble en bio. Le premier millésime est labellisé en 2019. «Cette transition est venue naturellement. C'était une évidence. Désormais, on n'utilise plus de produits chimiques pour désherber la vigne. On le fait mécaniquement», explique Sébastien Villard. Une contrainte qui demande davantage d'heures de travail et représente une perte de rendement de 10 à 15%. «Utiliser du glyphosate est devenu pour nous un no-go. Aujourd'hui, nous sommes contents de produire du vin bio. Cependant, ce n'est pas quelque chose qu'on met en avant. Je souhaite que la clientèle achète notre vin parce qu'il est bon et non parce qu'il est bio», indique le jeune vigneron.

Mélanger l'art et le vin

En plus des quinze cépages cultivés sur les coteaux d'Anières, père et fils possèdent une pépinière viticole. Ils greffent la vigne et la multiplient, avant de

vendre quelque 30'000 plants par année à des vigneron qui renouvellent leur vignoble. «Nos plants sont biologiques et nous sommes les derniers dans le canton de Genève à proposer cette production», précise Sébastien Villard.

Ce travail en amont, au plus près du végétal, reflète aussi deux visions du vin au sein du domaine. Alors que son père privilégie des vins ronds et gras, Sébastien Villard les préfère avec davantage d'acidité et de vivacité. Il expérimente d'ailleurs la vinification en amphore, ces contenants apportant aux vins le caractère expressif et tendu qu'il recherche.

«Désormais, on n'utilise plus de produits chimiques pour désherber la vigne. On le fait mécaniquement.»

Pour les Caves ouvertes, Sébastien Villard prévoit de sortir une toute nouvelle étiquette pour son assemblage de blanc composé de chasselas, de chardonnay, de muscat et de gewurztraminer. «J'ai demandé à une artiste genevoise de réaliser l'étiquette pour ce vin. Elle a carte blanche», déclare-t-il. Et comme le goût de son assemblage changera d'année en année, d'autres artistes seront invités à réaliser les futures étiquettes. Une manière de mélanger les mondes du vin et de l'art. Il ne manque plus que la musique dans la cave des Villard.

Une passation tout en douceur au Clos des Pins

La répartition des rôles entre le patron Marc Ramu et son fils Antonin est claire. Ce dernier reprendra le domaine le moment venu.

ÉRIC BUDRY



Antonin Ramu reprendra un jour la direction du domaine. STEVE JUNKER GOMEZ

À 21 ans, Antonin Ramu sait où il va. En effet, le cap est donné: il reprendra un jour la direction du domaine du Clos des Pins, situé en plein cœur du village de Dardagny. La passation ne se fera pas avant plusieurs années, son père n'ayant que 62 ans. En attendant, le jeune homme – employé de l'entreprise – est déjà associé à toutes les décisions et réflexions.

«J'ai de la chance avec mon père sur la manière dont il prépare la transmission, assure Antonin. Cela se passe très bien entre nous. Il décide en dernier ressort, mais est ouvert aux discussions et nous parlons beaucoup. Je sais que, même quand il aura cédé les rênes, il sera toujours là. Mais cela ne me pose aucun problème, la relation est harmonieuse.»

Du temps pour se former

Il va mettre à profit le temps qui lui reste pour entamer une formation. «Je vais passer un brevet fédéral de viticulture, explique-t-il. L'enseignement porte aussi sur les compétences de gestion. C'est essentiel car un domaine viticole, c'est également une petite PME, il vaut par conséquent mieux être à l'aise avec ce volet des responsabilités d'un patron.»

Antonin confie que son père va faire passer le Clos des Pins en société anonyme. Actuellement, le domaine est en nom propre, avec le risque, en cas de faillite, de voir disparaître le patrimoine personnel. «C'est une mesure de précaution indispensable, commente le jeune homme. À terme, je serai donc le directeur de la SA.»

Des craintes pour l'avenir

Cela signifie-t-il que la pérennité du domaine n'est pas assurée? «Disons

que si la baisse de la consommation de vin en Suisse se poursuit, cela posera problème à de nombreux producteurs. Cette année et la suivante, nous profitons de la mesure cantonale dite de "mise au repos de la vigne". C'est payé raisonnablement et on fera simplement un peu moins de gamaret. Mais que se passera-t-il dans deux ans si la situation ne s'améliore pas? Faudra-t-il arracher de la vigne?»

Le Clos des Pins s'en sort pourtant relativement bien, car il ne dépend pas des fluctuations du marché du vin en vrac. Entre 50 et 60% de sa production est écoulée dans les restaurants, les bars et les hôtels, tandis qu'environ 40% des bouteilles sont vendues à des particuliers. Le développement de la vente par internet est également au programme.

Un bon millésime 2025

Si l'avenir n'est pas totalement serein, les nouvelles de la vigne sont en revanche excellentes. «Le millésime 2025 est assez joli, il n'y a pas eu de mildiou, commente Antonin Ramu. La mise en bouteille va démarrer pour le chasselas et l'aligoté. Et en termes de quantité, c'est plutôt bien car nous avons eu juste l'eau qu'il fallait.»

Quant à l'état de la vigne en ce début de printemps, il est excellent. «Il y a un beau débournement, c'est bien parti. Mais on ne sait jamais comment cela va évoluer.» Ces doutes n'empêchent pas de continuer à avancer et d'innover. Du merlot a été planté sur le domaine, qui compte déjà treize cépages. Et Antonin attend avec curiosité et gourmandise le résultat de la vinification de la petite arvine qui a eu lieu sur leurs terres.

Pour les vins de son domaine, le Château de Collex, Julie Probst allie le savoir-faire traditionnel du travail de la vigne à un marketing renouvelé, deux aspects qui lui tiennent particulièrement à cœur. STEVE JUNKER GOMEZ



La tête sur les épaules et le cœur en bouteilles

À Collex, Julie Probst a récemment repris le domaine familial. Rendant hommage aux générations qui l'ont précédée, la vigneronne de 28 ans se lance dans le métier avec passion et conviction.

MILENA MICHOU

Dans la famille Probst, on demande la fille. Ça tombe bien, Julie nous accueille d'un air jovial sur son exploitation, le Château de Collex. À sa parole bien rodée, on comprend que la jeune femme est organisée: «Je commence par l'histoire du domaine?»

Va pour un peu d'histoire. Celle-ci débute avec son arrière-grand-père, qui achète les lieux en 1936. «L'entame donc la quatrième génération d'exploitation familiale», contextualise la vigneronne. À l'époque, les cuvées sont rares: le domaine est davantage tourné vers le bétail et les grandes cultures de céréales et d'oléagineux. Dans les années 1990, son père, Frédéric Probst, développe la vinification et la location de salles pour des événements. Désormais, le domaine compte 12,5 hectares de vignoble, répartis entre Collex-Bossy et Genthod.

Du Nord vaudois à Collex

Aujourd'hui, on vient surtout pour Julie Probst. À 28 ans, celle qui nous fait face est nouvellement exploitante: sa reprise a été officialisée en janvier dernier.

Une décision mûrement réfléchie. «C'est l'influence de ma mère, extérieure au domaine, précise la vigneronne. Elle me pousse à être sûre de mes choix avant de me lancer.» Séparée du père depuis plus de vingt ans, celle-ci a élevé sa fille dans le Nord vaudois, à Concise. «Avoir grandi hors du métier m'offre du recul et des stratégies, comme celle de préserver ma santé», reconnaît la cheffe d'exploitation, consciente des écueils inhérents à la profession.

Pour elle, pas de chemin tout tracé: «Initialement, j'avais choisi le marketing, s'amuse la jeune femme. Après

quatre ans de CFC de médiaticienne, dont un stage en communication, son choix est fait: à 20 ans, elle se lance dans un CFC de caviste, puis décide de compléter sa formation en viti-viniculture à

«Avoir grandi hors du métier m'offre du recul et des stratégies, comme celle de préserver ma santé.»

Julie Probst
Château de Collex

l'école du vin de Changins. Elle réalise ce cursus en cours d'emploi... chez son père: «Pouvoir appliquer la théorie à des cas pratiques directement sur le domaine a été précieux.»

Vin bio et cartons réutilisables

Pragmatique, elle fait dès lors ses propres choix sur l'exploitation. «Depuis mon arrivée au domaine en 2021, j'ai vu mon père prendre du temps sur certaines choses que je n'ai pas envie de reproduire.» Exit les contre-étiquettes, illustre-t-elle, en précisant: «On devait utiliser la machine deux fois, et il arrivait toujours un moment où il manquait l'un ou l'autre des rouleaux. La logistique était lourde.»

Au rang des évolutions: un vin gazéifié à destination des jeunes, une reconversion bio et quelques changements de fournisseurs – les cartons, notamment, seront réutilisables désormais. Concernant les étiquettes, Julie Probst précise: «Notre écusson emblématique restera, mais le graphisme va changer.» L'occasion de mettre à profit ses connaissances en marketing. Au risque d'étonner ses grands-parents? «Ils vivent sur le domaine et s'inquiètent parfois de me voir chez moi, sur mon ordinateur. C'est une question de génération: pour eux, si je ne m'affaire pas sur le terrain, c'est que je me tourne les pouces», chambre-t-elle gentiment.

Faire confiance aux traditions

Julie Probst est droite dans ses bottes. Si elle peut se concentrer sur les tâches chronophages, c'est qu'elle sait pouvoir compter sur ses quatre employés pour «aller à la vigne». «Je leur fais confiance. Ils étaient là avant moi et ont des connaissances que je n'ai pas.» Elle reste tout de même vigneronne à 100%. «Du choix du plan de vigne à la vente de bouteilles aux clients, c'est moi qui prends les décisions.» On l'aura compris, la jeune femme aime valoriser le savoir-faire des générations précédentes, tout en y ajoutant sa touche personnelle.

Inscrite à l'association des vignerons-encaveurs genevois, elle salue aussi l'entraide existant entre jeunes repreneurs de domaines romands. «Mon rêve serait de réaliser une grande cuvée intercantonale qui réunirait nos récoltes.» En résumé, Julie Probst est bien armée. Son père peut vaquer tranquille à ses occupations: la relève est assurée.

Au Domaine des Molards, le cidre a trouvé sa place

Fabien Desbaillet a dû expérimenter un peu avant de trouver le bon assemblage entre les cinq variétés de pommes cultivées dans son verger. Un breuvage à découvrir lors des Caves ouvertes ce samedi 30 mai.

ÉRIC BUDRY

«Genève n'est pas une région qui a une grande culture de la production de cidre, commence Fabien Desbaillet, l'exploitant du Domaine des Molards qui nous reçoit chez lui en compagnie de son père, Michel. Si nous voulions nous imposer, il nous fallait donc un bon produit.» Et ils se sont imposés, comme pourront le constater une nouvelle fois les visiteurs du domaine lors des Caves ouvertes de ce samedi. Mais avant de parler du millésime de cidre 2025, il faut revenir sur les origines de l'émergence de ce nouveau produit.

Un Desbaillet cultivait déjà le domaine au XIV^e siècle, comme en atteste une source historique. Cependant, il suffit de remonter au début des années 60. «C'est mon grand-père qui a commencé à planter des arbres, précise Fabien Desbaillet. Lui et ses confrères de la région ont été les premiers à lancer cette diversification grâce aux fruits, en plus de la vigne. Nos pommiers ont été plantés sur des surfaces cultivées en céréales afin d'intensifier l'exploitation, laquelle était petite à l'époque et sans possibilité de s'agrandir.»

Alternative à la bière

Aujourd'hui, sur le domaine, les pommiers et quelques poiriers occupent environ 4,5 hectares, contre 20 hectares de vigne. Cinq variétés de pommes sont cultivées: golden, gala, boscop, tentation et kanzi. Toute la production est livrée à



Au Domaine des Molards, Fabien Desbaillet a dû expérimenter un peu avant de trouver le bon assemblage pour son cidre. MAGALIE GIRARDIN

la Coopérative fruitière lémanique de Perroy – sauf les fruits qui ne sont pas commercialisables, «parce que les clients veulent des produits parfaits», explique Fabien. Mais ils ne sont pas perdus pour tout le monde. En effet, c'est avec ce «deuxième choix» que sont élaborés du jus de pomme, le fameux cidre et des eaux-de-vie.

cidre comme celui que l'on boit lors des repas en Bretagne ou en Normandie. On est plutôt sur un produit qui est servi dans les pubs anglais à la pression, plus aromatique, et qui étanche mieux la soif.» En résumé, un remplaçant idéal pour la bière, un breuvage que n'apprécieraient guère Fabien et son père.

Des cultures complémentaires

Tant pour le cidre que pour les vins, les millésimes 2025 seront à disposition des visiteurs ce samedi. Cet usage du même terme n'est du reste pas le seul lien entre la culture fruitière et la vigne. «Ce sont deux cultures qui se complètent bien, explique Fabien Desbaillet. Elles s'échelonnent très bien à la fin de l'été et, surtout, fournissent des enseignements l'une sur l'autre.» C'est-à-dire? «Il y a un exemple évident, celui des petites araignées rouges capables de stopper la croissance de la vigne lorsqu'elles l'envahissent, répond notre interlocuteur. Or, il se trouve que l'un de ses prédateurs, le typhlodrome, est un acarien présent dans les vergers. Par ce biais, on peut minimiser les traitements sur la vigne.»

Aucun doute, le cidre et le verger ont trouvé leur place et leur utilité au Domaine des Molards. Pour autant, n'oubliez pas de déguster les produits du vignoble. Rouges, blancs ou rosés, la carte est suffisamment grande pour que chacun y trouve son bonheur

«Nos pommiers ont été plantés sur des surfaces cultivées en céréales afin d'intensifier l'exploitation.»

Fabien Desbaillet
Domaine des Molards

Pour obtenir un cidre qui lui convienne, Fabien Desbaillet a dû faire des essais durant trois ans. Car il n'était pas question d'utiliser d'autres variétés de pommes que celles à disposition. Trouver le bon assemblage n'a donc pas été simple. Résultat? «Ce n'est pas un

Aux Bonnettes, la diversification fait la force

Dans le village de Lully, Francesca Maigre et son père Dominique exploitent une quarantaine d'hectares. Connus pour leurs vins, ils complètent leurs revenus par les grandes cultures.

MILENA MICHOU

Grâce aux grandes cultures comme le blé, le colza ou l'orge, Francesca Maigre et son père Dominique diversifient leur production. Un apport économique non négligeable en cas de coup dur du côté des vignobles. MAGALIE GIRARDIN



Se rendre sur le domaine de Francesca Maigre à Lully, c'est s'immerger dans le coteau genevois. À l'arrivée par la route de Soral, des dizaines de rangs de vigne, plantés en pente, plongent vers l'Aire.

Pour la famille Maigre, pas question de se limiter aux fruits de ces allées. «Notre système, c'est la polyculture», indique Dominique, le père, attablé dans le carnotzet. Comprenez que la vigne n'est pas centrale dans le plan de campagne du domaine. Blé, colza, soja, tournesol et orge sont autant de «grandes cultures» qui s'ajoutent à la production de l'exploitation.

«Il est utile de ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier», salue Francesca, qui a repris le domaine en 2022. Ces céréales et oléagineux, dont la récolte s'étale sur l'année, représentent une entrée régulière de liquidités pour ceux qui ont fait le choix de la matière première: «Nous ne transformons pas nos produits: nous les livrons au centre collecteur de Satigny, qui se charge de la commercialisation.»

Diversification prolongée

Ces cultures sont l'héritage d'une époque: celle des grands-parents de Francesca. Le domaine ne se nommait alors pas encore Les Bonnettes, comptait quelques têtes de bétail et un vignoble moins fourni. Pour Dominique, ingénieur agronome de l'École polytechnique fédérale de Zurich travaillant dans

la recherche, reprendre l'exploitation n'était pas une évidence. C'est d'abord son frère – de 17 ans son aîné – qui en tient les rênes. À son départ à la retraite en 2005, Dominique prend le relais.

Rien ne destinait non plus sa fille Francesca, diplômée en psychologie, à en devenir l'exploitante. Cette envie survient lors d'un séjour prolongé à Montréal. «On voit parfois mieux avec de la distance», s'amuse-t-elle. Sans cela, qui sait ce qu'il serait advenu des lieux: ni sa sœur, théologienne, ni son frère, musicien, n'y voient un intérêt. Comme pour souligner ses dires, un cor des alpes résonne. «Mon frère s'entraîne», sourit Francesca.

Pour celle qui s'est formée en oenologie à l'école de la vigne de Changins – à elle les vins et à son père les grandes cultures – la diversification ne s'arrête pas là. Un deuxième emploi l'occupe: à l'office de l'agriculture du Canton, elle accompagne les vignerons dans les mesures liées à la crise viticole.

Les Maigre en savent quelque chose, comme en témoignent plusieurs lignes de vigne dépouillées de leurs fils de fer en vue d'un arrachage imminent. «Voir cette parcelle s'en aller sera rude», avoue Dominique. L'émotion a d'ailleurs empêché son père, qui passait le cap des 70 ans cette année, d'avoir le cœur à la fête. En attendant que le vent tourne pour le monde viticole, espérons que les grandes cultures sauront panser ces plaies.

Du vin et des vaches Galloway élevées en plein air

La famille Seiler élève ses vaches en plein air et vend sa viande directement à la ferme, tout en développant vignes et cultures.

VALÉRIE GENEUX



Pour Stéphanie et Nicolas Seiler, élever des Galloway relevait de l'évidence. MAGALIE GIRARDIN

À Satigny, la trentaine de vaches Galloway de la famille Seiler passent plus de 300 jours par an dehors dans les champs. Quoi de mieux pour rendre ces bêtes heureuses? Stéphanie Seiler a eu le coup de cœur pour cette race au pelage frisé brun ou blanc avec des oreilles et un museau noirs. Originaires d'Écosse, les Galloway sont réputées pour leur rusticité et leur capacité à vivre dans les pâturages toute l'année.

Au Château des Bois, le couple Seiler développe, en parallèle de l'élevage, d'autres activités agricoles. Nicolas et Stéphanie possèdent des vignes, exploitent de grandes cultures de céréales ainsi qu'une production maraîchère. «On donne les carottes tordues et les pommes de terre moches aux vaches. Cela leur fait des friandises», explique Nicolas Seiler. Ce dernier assure également sa propre

production de fourrage et de foin, garantissant ainsi une autonomie complète dans la gestion du troupeau de bovins.

Faible taux de cholestérol

Ce mode d'exploitation se prolonge jusque dans la valorisation de la viande. Les Seiler la vendent directement sur place. «Nous proposons des lots de dix kilos de viande conditionnés par paquets de 500 grammes. Chaque lot comprend différents morceaux: viande hachée, émincé de bœuf, rôti, entrecôte, côte, filet, steak et ragoût», explique l'agriculteur. Le couple fournit également Gene-cand traiteur et Novae, qui leur achètent des bêtes entières. Les Seiler ont choisi les Galloway pour la qualité de leur viande, mais aussi parce que cette dernière contient très peu de cholestérol comparé aux autres viandes bovines.

On pourrait croire qu'il est difficile d'envoyer à l'abattoir des animaux qui ont tous un prénom et côtoient l'homme au quotidien. Pourtant, l'éleveur aborde ce départ avec une forme de sérénité. «Je savoure d'autant plus leur viande que je sais qu'elles ont eu une belle vie, heureuses et en plein air. Notre boucher fait également un excellent travail», déclare-t-il.

La culture de la vigne reste l'activité principale sur le domaine. Pour les Caves ouvertes, Stéphanie, Nicolas et leurs trois enfants accueilleront les visiteurs avec leurs vins, mais aussi avec des steaks hachés et des steaks de bœuf accompagnés de pommes de terre nouvelles cultivées sur place. La famille peut compter sur les pompiers de Satigny, qui viennent chaque année donner un coup de main pour la cuisine et la mise en place de la fête.



Rémy Abbt et Lucie Wertz marient avec grâce fleurs et feuillages. NICOLAS DUPRAZ

Balcons fleuris: miser sur la fantaisie

Du choix des espèces à l'arrosage, quelques astuces pour des plantations originales et durables.

IRÈNE LANGUIN

Le printemps pare la nature de vert tendre et voilà que vous pousse l'envie de fleurir votre balcon. Or, vous avez soupié du sempiternel géranium et les roses vous barbent. Dès lors, qu'y planter? Rien ne vaut, en pareil cas, les conseils d'un expert. Depuis plus de soixante ans, Roussillon Fleurs cultive à Meyrin quelque 600'000 plantes en biologique chaque année – semées, bouturées et bichonnées par une équipe de passionnés menée par Rémy Abbt et Lucie Wertz.

Premier critère: l'espace à disposition. On ne choisira pas les mêmes espèces pour une terrasse de la taille d'un court de tennis que pour une unique jardinière. Plus les volumes des contenants sont importants, plus grande est la liberté. «Sur les petits balcons, je recommande les annuelles: elles fleurissent toute la saison et offrent des formes et des couleurs avec lesquelles on peut s'amuser», explique Rémy Abbt, spécialiste de ces plantes qui ne subsistent pas aux températures hivernales.

Si une réputation un rien surannée leur colle aux pétales, géraniums, pétunias et bégonias sont d'excellentes

candidate pour fleurir les surfaces modestes, d'autant qu'il en existe des variétés «toutes plus magnifiques les unes que les autres». Exquisément coloré, le lantana adore le soleil, alors que la mi-ombre siéra aux charmantes impatiens et aux fuchsias. On peut leur adjoindre des herbes aromatiques, telles le basilic, le persil ou la coriandre; si l'on souhaite les voir repousser l'année d'après, on les choisira vivaces – thym, romarin ou ciboulette, par exemple –, et c'est là le domaine de Lucie Wertz.

L'horticultrice relève que les sauges arbustives et leurs gracieux épis suscitent un fort engouement depuis deux ans. Et qu'il existe une alternative aux compositions florales: des feuillages aux délicates nuances de teintes, comme le dichondra, le coleus ou le lierre terrestre. Gare, enfin, à l'excès d'eau. Il faut arroser abondamment en début de plantation, puis donner un peu soif aux végétaux afin de leur conférer un enracinement plus solide. À vos binettes!

www.leroussillon.ch

CONCOURS

PUBLICITÉ

Les Caves ouvertes en toute sécurité

Pour un transport en toute sécurité, contactez notre partenaire genevois Taxiphone!

Profitez pleinement de l'événement sans vous soucier de votre transport avec les taxis officiels genevois.

Bénéficiez de 10% de réduction sur vos courses de taxi avec notre

partenaire Taxiphone en contactant la centrale au 022 33 141 33 ou en téléchargeant l'application gratuite **Taxiphone Genève**.

Sur simple présentation de ce bon, vous pourrez bénéficier de la réduction dans les Taxiphone!

Soutenez votre entreprise locale!

À VOS AGENDAS

Juin

6-7: Bol d'Or du Léman: vin genevois sur l'événement
13: Vinathon dans le Mandement

Juillet

11 au 19: Open de Gstaad: vins genevois sur l'événement

Août

28-30: Festi'terroir aux Bastions

Septembre

11: journée de la pomme
19-20: fête des vendanges de Russin

IMPRESSUM:

Tribune du terroir est un supplément en collaboration avec la Tribune de Genève. **Éditeur** Tamedia Publications romandes SA, Rue des Rois 11, Case postale, 1211 Genève 2. **E-Mail:** supplements@tamedia.ch. **Annonces** Tamedia Advertising AG. **Direction:** Philipp Mankowski, données publicitaires sur advertising.tamedia.ch. **Direction des suppléments:** Benel Kallen **Projectmanagement:** Tania Jardim **Rédaction:** Valérie Geneux, Luca Di Stefano, Eric Budry, Milena Michoud, Irène Languin **Mise en page:** Marcial Florez. **Tirage** 68'643 (Remp 2025) **Lecteurs** 339'000 (MACH Basic 2025-2) **Impression** Imprimé à Berne **Indication de participations importantes selon l'article 322 CPS:** CIL Centre d'Impression Lausanne SA

TAXIPHONE GENEVE
022 33.141.33

10% DE REMISE IMMÉDIATE

RÉDUCTION EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉE

POUR LES CAVES OUVERTES SAMEDI 30 MAI 2026

www.mytaxiphone.ch

A l'attention des chauffeurs: ce 10% est remboursé par la centrale sur présentation du bon et de la quittance relative.

RÉDUCTION SUR CHF 50.- MAX sur toutes les courses HORS-FORFAITS

SIMPLE, RAPIDE et GRATUITE

TÉLÉCHARGER NOTRE APPLICATION

TAXIPHONE GENEVE

022 33.141.33

Tribune de Genève Concours

Gagnez 2 x 1 bon cadeau de Fr. 150.-

Jouez avec la Tribune du Terroir et gagnez des bons cadeau à faire valoir auprès de l'un des restaurants Ambassadeur du Terroir.

www.geneveterroir.ch

PARTICIPATION

En scannant le QR code ci-contre ou PAR INTERNET sur concours.tdg.ch

Offert par **GENÈVE terroir**

PAR COURRIER
Envoyez une carte postale avec vos coordonnées à l'adresse:
Tribune de Genève - Concours Terroir
11 rue des Rois, Case postale, 1211 Genève 2

Décalai de participation:
vendredi 5 juin 2026 à 23 h
Conditions sur test conditions.tamedia.ch