



23^e CÉRÉMONIE DE LA SÉLECTION
DES VINS DE GENÈVE

PALMARÈS 2022

Musée d'Art et d'Histoire (MAH)
jeudi 23 juin 2022

23^e CÉRÉMONIE DE LA SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE

Musée d'Art et d'Histoire (MAH)
jeudi 23 juin 2022



Impressum

Conception graphique: Sudan

Photos: © Aurélien Bergot

© MAH, Ville de Genève, Flora Bevilacqua

Impression : Imprimerie Atar

Editeur/Rédaction: OPAGE / Station de viticulture

PALMARÈS 2022

Le concept	4
Les buts, les avantages	6
La rigueur, les statistiques	8
Les principaux vins présentés	10-11
Les récompenses	12
Les lauréats	13 - 21
Les médailles d'or	24 - 39
23 ^e édition en images	40 - 43
Le jury	44 - 45
Remerciements	46
Le comité	47

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.

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

01

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

02



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

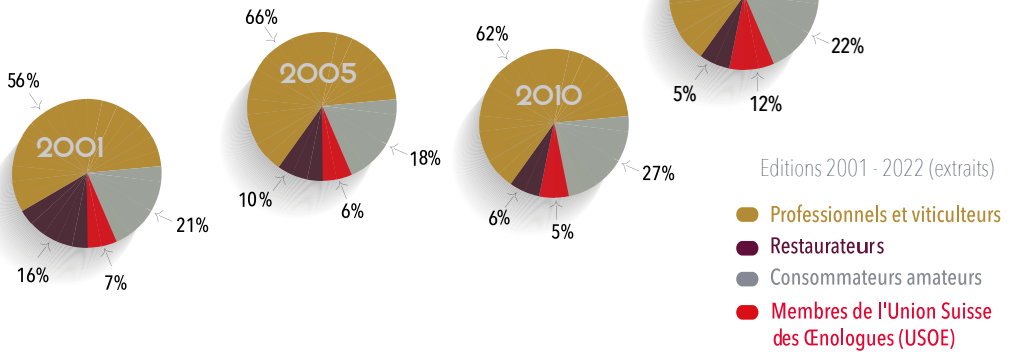
Une qualification pour les compétitions nationales et internationales.



LA 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



Année	Nombre
2022	578
2021	613
2020	595
2015	654
2010	407
2005	459
2001	309

Nombre total de vins présentés



Année	Nombre
2022	78
2021	65
2020	57
2015	60
2010	57
2005	50
2001	43

Nombre de dégustateurs



Année	Nombre
2022	59
2021	64
2020	62
2015	72
2010	70
2005	63
2001	55

Nombre d'encavages représentés



LES PRINCIPAUX VINS PRÉSENTÉS



Chasselas

36	38	49	52	49	53	49
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Chardonnay

35	45	53	41	38	41	32
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Pinot Blanc

17	21	26	26	16	17	15
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Pinot Gris

11	11	20	16	13	16	14
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Aligoté

13	12	18	18	15	14	14
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Riesling x Sylvaner

8	5	5	5	5	3	4
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Gewürztraminer

6	8	11	10	6	8	7
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Sauvignon blanc

19	30	34	37	28	32	31
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Viognier 1

	9	11	15	13	15	17
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Spécialités blanches

16	13	27	32	31	23	30
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Assemblage blancs

8	9	10	16	15	16	20
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



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



33	41	53	53	50	55	40
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Gamay

34	55	54	51	43	40	45
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Pinot noir

1	4	6	9	4	6	3
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Cabernet sauvignon

4	15	22	25	29	26	22
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Merlot

11	25	34	36	34	34	27
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Gamaret

18	35	53	78	78	84	75
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Assemblage rouges

20	34	55	60	54	60	64
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Rosés & blancs de noir

6	7	21	37	16	32	33
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Spécialités rouges

4	7	20	17	19	19	20
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



Mousseux

9	14	25	30	14	10	13
2001	2005	2010	2015	2020	2021	2022



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**



LE PAPILLON

La gravure de 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.

2022

Cave de Sézenove
Rosé de gamay 2021
Bernard Bosseau



LE RENARD

2022	Les Perrières, Peissy		
2020	Domaine de la Vigne Blanche, Cologny	2021	Domaine des 3 Etoiles, Peissy
2018	Domaine du Paradis, Satigny	2019	La Cave de Genève, Satigny
2016	Les Perrières, Peissy	2017	Domaine du Paradis, Satigny
2014	Cave de Sézenove, Sézenove	2015	Cave Les Crêtets, Peissy
2012	Domaine des Charmes, Peissy	2013	Domaine des Bossons, Peissy
2010	Domaine du Paradis, Satigny	2011	Cave Les Crêtets, Peissy

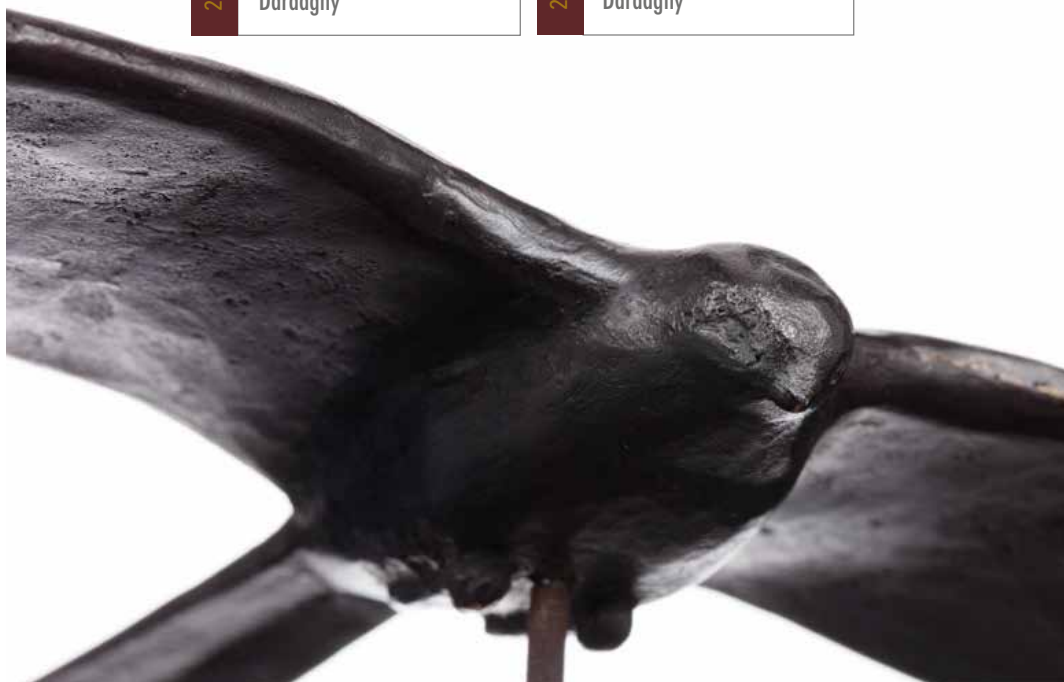


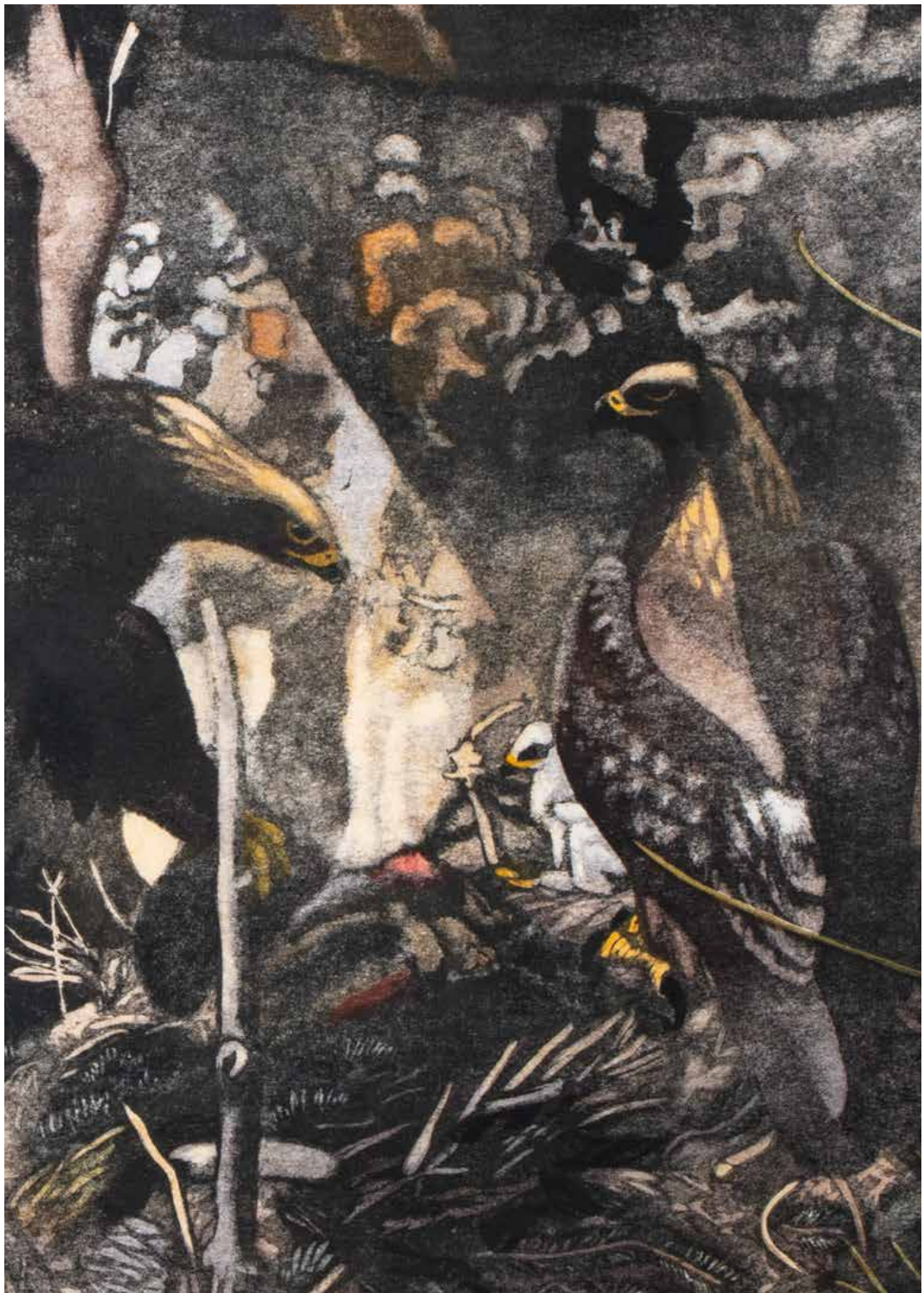


LE MILAN

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.

2021	Château de Laconnex, Laconnex	2022	Domaine de la Printanière, Aully
2019	Domaine de Champvigny, Satigny	2020	Les Perrières, Peissy
2017	Domaine les Hutins, Dardagny	2018	Domaine de la Planta, Dardagny







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.**

2022	Domaine des Charmes, Peissy		
2020	Les Perrières, Peissy	2021	Cave de Sézenove, Sézenove
2018	Domaine de la Vigne Blanche, Cognoy	2019	Domaine du Centaure, Dardagny
2016	Domaine Les Hutins, Dardagny	2017	Les Perrières, Peissy
2014	Domaine du vignoble de l'Etat, Lully	2015	Les Perrières, Peissy





LA FOUINE

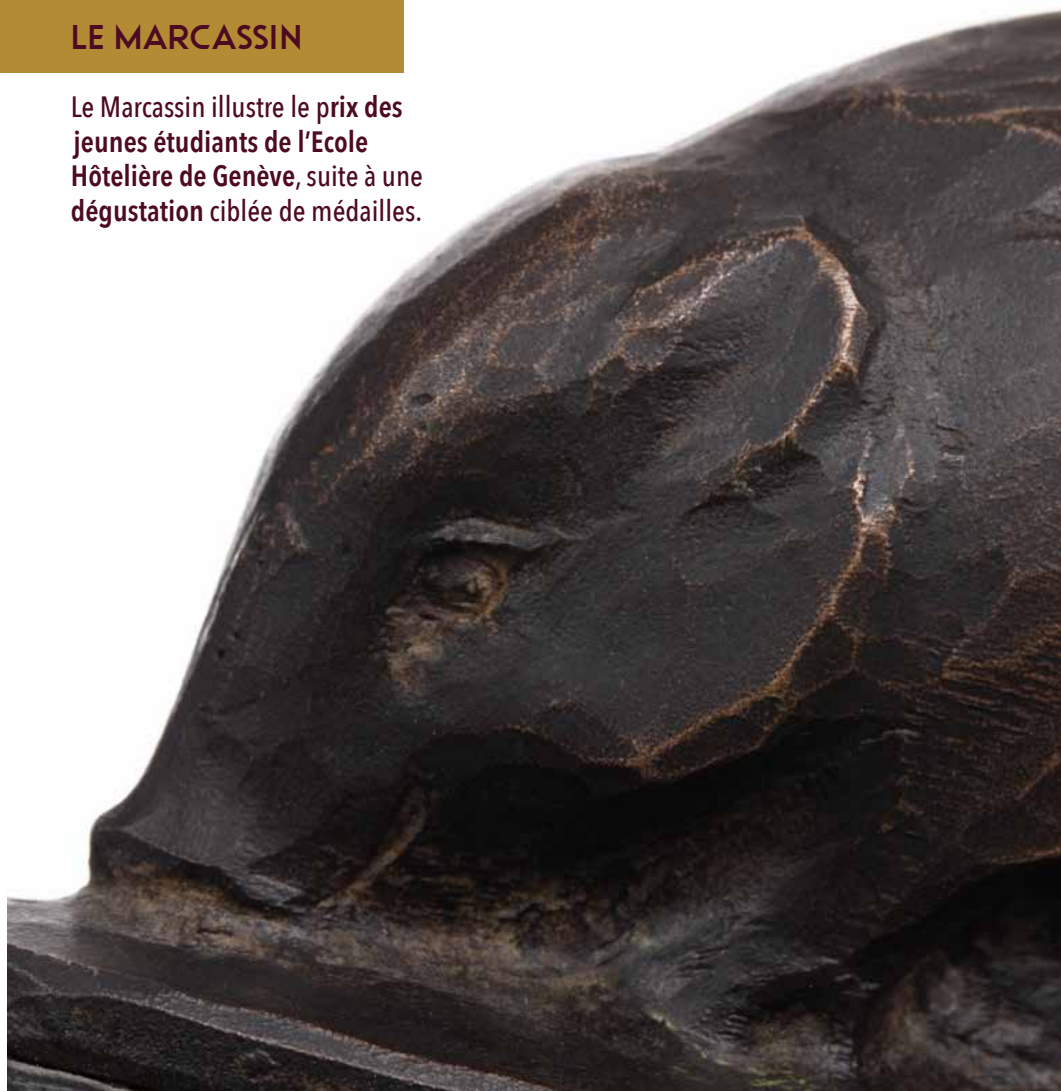
La gravure de la Fouine est remise par des membres de la **presse spécialisée** suite à une **dégustation** ciblée de médailles.

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



LE MARCASSIN

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



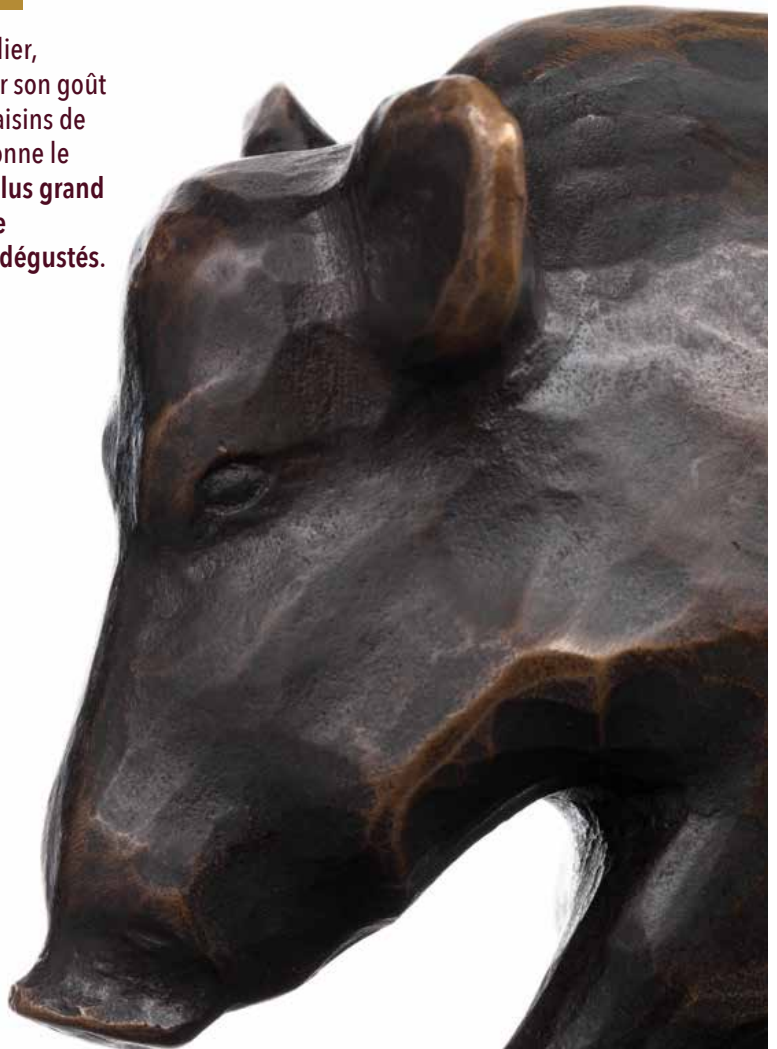
LE MARCASSIN

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



LE SANGLIER

La sculpture du 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.**



LE SANGLIER

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

LES MÉDAILLES D'OR

Pour obtenir la médaille d'or,
il fallait atteindre au minimum
89,16 points.
Soixante-quatre vins ont
obtenu cette distinction lors
de cette édition 2022.



Chasselas 2021 | CHOULEX | DOMAINE DE MIOLAN
L'Insouciant

domainedemiolan.ch



Chasselas 2021 | DARDAGNY | CLOS DES PINS

closdespins.ch



Chasselas 2021 | PEISSY | DOMAINE DES CHARMES
Les Crécelles

domainedescharmest.ch



Chasselas 2021 | PEISSY | LES PERRIÈRES

lesperrieres.ch



Chasselas 2021 | PEISSY | LES PERRIÈRES

Les Millerands

lesperrieres.ch



Chasselas 2021 | SATIGNY | DOMAINE DES ALOUETTES

domaine-des-alouettes.ch



Chasselas 2021 | PEISSY | DOMAINE DES BOSSONS

Etoile de Peissy

domaine-des-bossons.com

LES BLANCS



Aligoté 2021 | DARDAGNY | **DOMAINE DU CENTAURE**

Actéon

domaine-du-centaure.ch



Aligoté 2020 | SATIGNY | **DOMAINE DE LA DEVINIÈRE**

la-deviniere.ch



Pinot gris 2021 | DARDAGNY | **DOMAINE LES HUTINS**

domaineshutins.ch



Pinot gris 2021 | PEISSY | **DOMAINE DES BOSSONS**

domaine-des-bossons.com



Pinot gris 2019 | SATIGNY | **DOMAINE DE LA DEVINIÈRE**

la-deviniere.ch



Chardonnay 2021 | SATIGNY | **DOMAINE DES ALOUETTES**

domaine-des-alouettes.ch



Chardonnay 2020 | SATIGNY | **LA CAVE DE GENÈVE**
Clémence

cavedegeneve.ch



Viognier 2020 | SÉZENOVE | **DOMAINE DES GRANDS-BUISSONS**

grands-buissons.ch

LES BLANCS



Viognier 2020 | LULLY | **DOMAINE DES CURIADES**

curiades.ch



Viognier 2019 | SATIGNY | **DOMAINE DU PARADIS**

Le Pont des Soupirs

domaine-du-paradis.ch



Sauvignon 2021 | CHOUILLY | **DOMAINE DES ABEILLES D'OR**

abeillesdor.ch



Sauvignon 2021 | LACONNEX | **CHÂTEAU DE LACONNEX**

chateaudelaconnex.ch



Sauvignon 2021 | DARDAGNY | DOMAINE DU CENTAURE
Chronos

domaine-du-centaure.ch



Sauvignon 2020 | LULLY | DOMAINE DES CURIADES

curiades.ch



Assemblage blancs 2021 | JUSSY | CHÂTEAU DU CREST
Premium Blanc

domaineducrest.ch



Assemblage blancs 2020 | SATIGNY | LA CAVE DE GENÈVE
Infini

cavedegeneve.ch

**LES MOUSSEUX
& LES ROSÉS**



Vin mousseux | AVULLY | DOMAINE DE LA PRINTANIÈRE

La Barjak

laprintaniere.ch



Vin mousseux | LULLY | DOMAINE DES CURIADES

curiades.ch



Rosé de Gamay 2021 | SÉZENOVE | CAVE DE SÉZENOVE

bbosseau.ch



Rosé de Gamay 2021 | LULLY | DOMAINE DES CURIADES

curiades.ch



Rosé de Gamay 2021 | LULLY | **DOMAINE DES CURIADES**
PINK!

curiades.ch



Rosé de Gamay 2021 | PEISSY | **DOMAINE DES BOSSONS**

domaine-des-bossons.com



Rosé de Gamay 2021 | DARDAGNY | **DOMAINE DES ROTHIS**

domaine-des-rothis.ch



Rosé de Pinot noir 2021 | ANIÈRES | **DOMAINE DES MÉNADES**
Œil de Perdrix

domaine-des-menades.ch

LES ROUGES



Gamay 2021 | COLOGNY | **DOMAINE DE LA VIGNE BLANCHE**

lavigneblanche.ch



Gamay 2021 | AVULLY | **DOMAINE DE LA PRINTANIÈRE**

laprintaniere.ch



Gamay 2021 | DARDAGNY | **DOMAINE LES HUTINS**

La Briva

domaineshutins.ch



Gamay 2021 | PEISSY | **DOMAINE DES CHARMES**

La Pièce

domainedescharmest.ch



Pinot Noir 2020 | DARDAGNY | CLOS DES PINS

closdespins.ch



Pinot Noir 2020 | CHOULEX | DOMAINE DE MIOLAN
Les Couleurs du Temps

domainedemiolan.ch



Pinot Noir 2020 | SORAL | STÉPHANE ET LÉO DUPRAZ

sydupraz.ch



Pinot Noir 2020 | CHOUILLY | CLOS DU CHÂTEAU

closduchateau.ch

LES ROUGES



Pinot Noir 2019 | ATHENAZ | **DOMAINE DES GRAVES**
Belle de Nuit

domainedesgraves.ch



Gamaret 2021 | SÉZENOVE | **CAVE DE SÉZENOVE**

bosseau.ch



Gamaret 2020 | DARDAGNY | **CLOS DES PINS**
Mandragore

closdespins.ch



Gamaret 2020 | DARDAGNY | **DOMAINE DES ROTHIS**

domaine-des-rothis.ch



Gamaret 2020 | PEISSY | DOMAINE DES BOSSONS

Gamarêve

domaine-des-bossons.com



Merlot 2020 | LACONNEX | CHÂTEAU DE LACONNEX

chateaudelaconnex.ch



Merlot 2020 | SATIGNY | DOMAINE DE CHAMPVIGNY

champvigny.ch



Merlot 2020 | ANIÈRES | DOMAINE VILLARD & FILS

Les Raretés

vinsvillard.ch

LES ROUGES



Merlot 2020 | SATIGNY | LA CAVE DE GENÈVE
Clémence

cavedegeneve.ch



Syrah 2020 | CHOUILLY | CLOS DU CHÂTEAU

closduchateau.ch



Syrah 2020 | LACONNEX | CHÂTEAU DE LACONNEX

chateaudelaconnex.ch



Mondeuse 2020 | DARDAGNY | CLOS DE LA DONZELLE

closdeladonzelle.ch



Malbec 2021 | JUSSY | CHÂTEAU DU CREST

domaineducrest.ch



Persan 2021 | PEISSY | CAVE LES CRÊTETS

lescretets.ch



Assemblage rouges 2021 | JUSSY | CHÂTEAU DU CREST

domaineducrest.ch



Assemblage rouges 2020 | JUSSY | CHÂTEAU DU CREST

Esprit de Genève

domaineducrest.ch

**LES ASSEMBLAGES
ET VINS DOUX**



Assemblage rouges 2020 | CHOULEX | DOMAINE DE MIOLAN

Velours Noir

domainedemiolan.ch



Assemblage rouges 2020 | DARDAGNY | DOMAINE LES HUTINS

L'Imprévu

domaineleshutins.ch



Assemblage rouges 2019 | PEISSY | DOMAINE DES TROIS ETOILES

Amprô

trois-etoiles.ch



Assemblage rouges 2018 | JUSSY | CHÂTEAU DU CREST

Les Tragiques

domaineducrest.ch



Assemblage blancs (doux) 2021 | SATIGNY | LA CAVE DE GENÈVE

Les Intuition

cavedegeneve.ch



Gewürztraminer (doux) 2019 | CHOULEX | DOMAINE DE MIOLAN

Eléonore

domainedemiolan.ch



**Gewürztraminer (doux) 2019 | LULLY | DOMAINE DE LA RÉPUBLIQUE
ET CANTON DE GENÈVE**

ge.ch/dossier/vignoble-republique-canton-geneve



Chardonnay (doux) 2016 | LULLY | DOMAINE DES CURIADES

Le Nectar

curiades.ch









LE JURY

Bastien **ALBIEZ**
Thierry **ANET**
Benôit **BACH**
Elias **BALLY**
Justine **BATARDON**
Corinne **BESSIRE**
Anouk **BOSSON**
Guillaume **BREMOND**
Jérémy **BURGDORFER**
Guillaume **CERTIN**
Ugo **CHAVAZ**
Philippe **CHILLIER**

Christian **COLQUHOUN**
Catherine **CORNU**
Didier **CORNUT**
Alban **COULLAUD**
Camille **CRETEGNY**
Cédric **DELACQUIS**
Karen **DELAVALLADE**
Christian **DENERIAZ**
Pascale **DENEULIN**
Pierre **DESCLOUX**
Grégory **DUAY**
Adrian **DUAY**
Christophe **DUBOIS**
Christian **DUCRET**

Sophie **DUGERDIL**
Philippe **DUPRAZ**
Xavier **DUPRAZ**
Maxime **DUPRAZ**
Bertrand **FAVRE**
Marc **FAVRE**
Aurélien **FLORANCE**
Anthony **FONJALLAZ**
Julie **FUCHS**
Patrick **GAEZER**
Jean-David **GAILLARD**
Olivier **GOY**
Cyril **GRIN**
Blaise **GUMY**



Emilienne **HUTIN-ZUMBACH**
Jacques **JEANNERAT**
Christian **KEIMER**
Florian **KEISER**
Emilien **LAMOTTE**
Grégoire **LAUBLI**
Sophie **LAUPER**
Clémence **LE QUERE**
Francesca **MAIGRE**
Thierry **MARTIN**
Raymond **MEISTER**
Loris **MEISTER**
Philippe **MEYLAN**
Sarah **MEYLAN-FAVRE**

Eliane **MICHAUD ANSERMET**
Teddy **MILESI**
Julien **MOREL**
Julien-François **NEBEL**
Dorian **PAJIC**
Fabio **PENTA**
Léonard **PFISTER**
Christine **PILET-FALQUET**
Jean-Daniel **RAMU**
Gilbert **RENAUD**
Loïck **REVERDY**
Baptiste **ROSET**
Philippe **ROUX**
Didier **SCHNEIDER**

Sébastien **SCHWARZ**
Ellinor **SEKUND**
Valerie **SILACCI**
Damien **SIMONE**
David **SOSSAUER**
Fabien **TONETTO**
Morgane **VERONESE**
Luca **VIDOLI**
Sébastien **VILLARD**
Adeline **WEGMULLER**



REMERCIEMENTS



Au service de table :

1er rang :

Léa **Beck**, Sylvie **Desbaillet**, Christiane **Pouly**,
Renato **Fenaroli**, Florian **Jenny**

2ème rang :

Emilie **Pellet**, Martin **Prost**, Isabelle **Hutin**,
Julien **Penet**, Milane **Dupraz**, Patricia **Ménétrety**,
Camille **Martinon**

Au jury du prix de la presse :

Annick **Jeanmairat**, Daniel **Bonninger**,
Pierre-Emmanuel **Buss**, Jérôme **Estebe**,
Pierre Emmanuel **Fehr**, Pierre **Thomas**,
Gabriel **Tinguely**, Alain-Xavier **Wurst**

Au jury du prix des cafetiers, hôteliers et restaurateurs :

Goeffrey **Bentrari**, Vincent **Glauser**,
Sandro **Haroutunian**, Thierry **Martin**,
Nicolas **Paulin**, Jean-Luc **Piguet**,
Marie-Jo **Raboud**, Gilbert **Renaud**,
Didier **Schneider**



Annabelle **ANEX**,
technicienne,
secteur viticulture œnologie (OCAN)

Florian **BARTHASSAT**,
œnologue

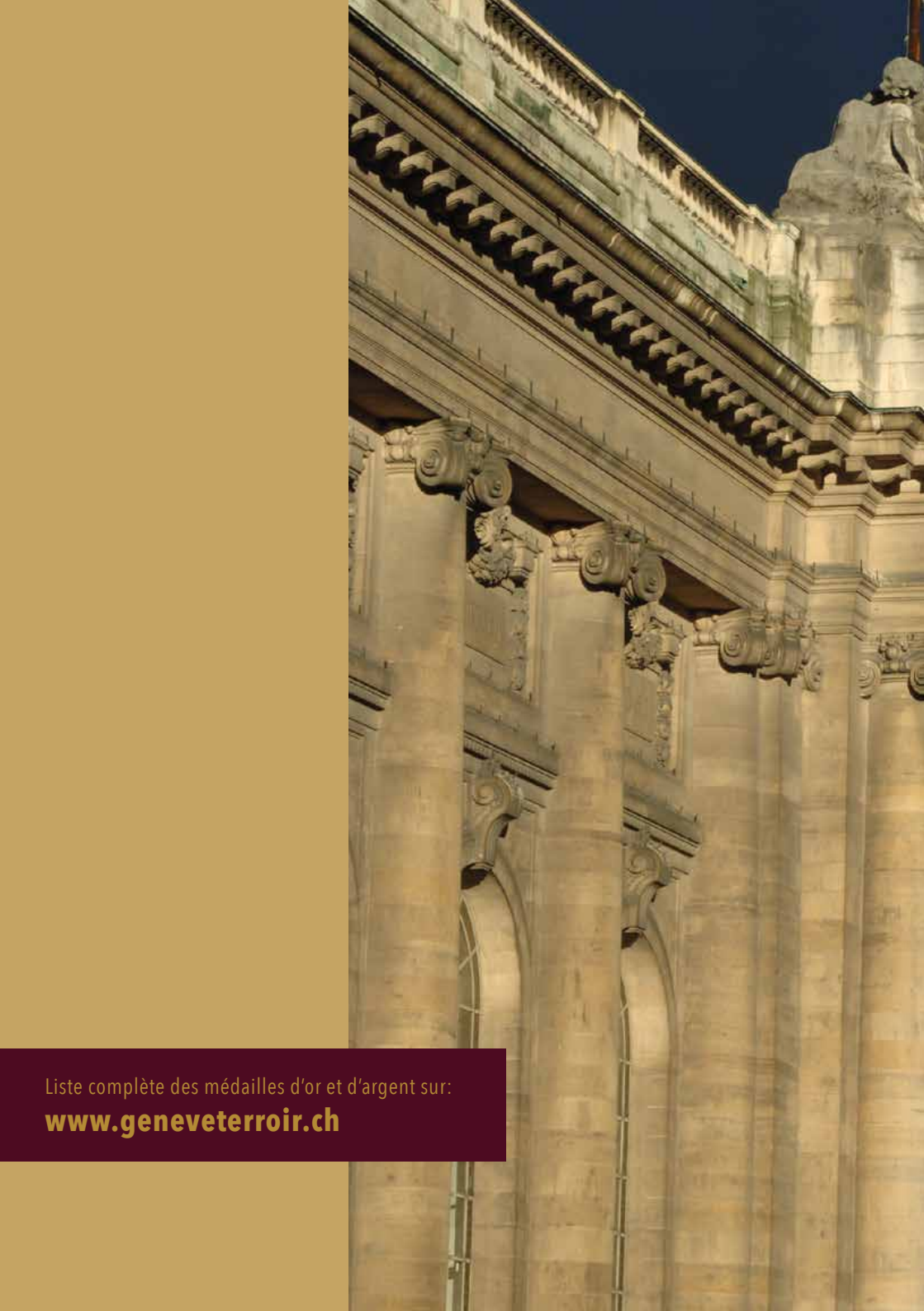
Sandrine **BERSIER**
Vigneronne

Denis **BEAUSOLEIL**,
directeur de l'office de promotion
des produits agricoles de Genève

Céline **DUGERDIL**,
vigneronne
présidente du comité et vigneronne

Florian **FAVRE**,
œnologue, secteur viticulture
et œnologie (OCAN)

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



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

www.geneveterroir.ch