Sélections des Vins de Genève

Palmarès 2008

Impressum

Conception graphique: **Atelier Thrace** thrace.ch
Crédit photos: **Jean Revillard** Rezo.ch · **Christian Poite · Régis Colombo** www.diapo.ch

Sélections des Vins de Genève 2008

Le concept	**2**
La rigueur, les buts	**4**
Les avantages, les statistiques	**5**
Principaux vins présentés	**6-7**
Les lauréats	**8-9**
Des résultats probants aux concours internationaux...	**10-11**
...et au concours national des vins suisses	**12**
Palmarès 2008 - Médailles d'or	**14-21**
Notes de dégustation	**22-23**
Remerciements	**24**

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 : les Sélections des Vins de Genève.

Chaque année, environ 65 encavages proposent quelques-uns de leurs vins.

Les dégustateurs, regroupés en six jurys de 7 à 10 personnes, sont composés de représentants de la presse spécialisée, d'amateurs de vins, de cafetiers restaurateurs et hôteliers, de sommeliers ainsi que d'oenologues et professionnels de la branche viti-vinicole. Ces dégustations se déroulent sur trois matinées.

Ce concours vise deux objectifs prioritaires:

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.

La rigueur

Pour atteindre ces objectifs, les Sélections des Vins de Genève sont organisées 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.

L'organisation technique est assurée par la Station cantonale de viticulture et d'œnologie.

Les buts

- Encourager la production de vins de haute qualité.
- Favoriser leur promotion en Suisse comme à l'étranger.
- Stimuler leur consommation raisonnable.
- Aider à faire connaître au public les types et caractéristiques des vins de Genève.
- Elever le niveau technique et scientifique des participants.
- Contribuer à l'expansion de la notion culturelle de la viticulture et des vins de Genève.

Les avantages

- Dégustateurs qualifiés, formés par la Station cantonale de viticulture et d'œnologie.
- Dégustation plus exhaustive des vins du canton, qui sont tous évalués selon les mêmes principes.
- Le vinificateur peut situer ses vins par rapport aux produits de ses confrères.
- 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 prodcteur au consommateur en passant par les restaurateurs.
- Une qualification pour les compétitions nationales et internationales.

Les statistiques

Editions	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Nombre d'encavages représentés	50	55	54	60	64	63	61	63	65
Nombre total de vins présentés	280	309	301	350	423	456	464	524	530
Nombre de dégustateurs	29	43	47	48	53	50	65	71	83
dont: • Professionnels et viticulteurs	65%	56%	53%	54%	54%	66%	56%	56%	57%
• Restaurateurs	24%	16%	11%	17%	12%	10%	11%	9%	11%
• Consommateurs amateurs	6%	21%	25%	19%	23%	18%	22%	28%	25%
• Membres de l'Union Suisse des Œnologues (USOE)	5%	7%	11%	10%	11%	6%	11%	7%	7%

Principaux vins présentés (blancs)

les vins blancs	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Chasselas	36	41	40	43	38	40	46	38
Chardonnay	35	32	28	39	45	41	44	47
Pinot blanc	17	13	20	19	21	24	21	23
Pinot gris	11	8	10	9	11	15	16	17
Aligoté	13	8	13	11	12	13	13	14
Riesling x Sylvaner	8	2	3	6	5	4	6	6
Gewürztraminer	6	6	8	7	8	12	8	8
Sauvignon blanc	19	18	22	29	30	32	34	37
Viognier[1]	-	-	-	7	9	7	10	8
Spécialités blanches	16	6	12	8	13	14	19	19
Assemblage blancs	8	7	8	12	9	7	11	9

1. En 2001-2002-2003, les vins de Viognier étaient classés sous la catégorie “Spécialités blanches”

Principaux vins présentés (rouges, doux, mousseux)

les vins rouges, doux et mousseux	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Gamay	33	28	35	45	41	43	42	46
Pinot noir	34	34	32	47	55	47	50	47
Cabernet sauvignon	1	3	4	6	4	3	5	4
Cabernet franc[2]	3	1	1	1	-	-	-	-
Merlot	4	10	8	13	15	14	17	21
Gamaret	11	13	15	22	25	23	26	30
Assemblage rouges	18	20	26	28	35	39	51	56
Rosés et bl. de noir	20	23	31	33	34	35	50	49
Spécialités rouges	3	5	4	5	7	15	18	23
Mousseux	4	5	3	8	7	9	10	14
Vin doux	9	10	12	18	14	23	27	14

2. Dès 2005, les vins de Cabernet franc ont été classés sous la catégorie “Spécialités rouges”

Les lauréats

Plusieurs distinctions sont attribuées aux meilleurs vins. 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, dont au maximum 10% de médailles d'or.

A noter qu'un **macaron doré** sur les bouteilles signale les vins distingués d'or.

Le **Sanglier** de bronze, 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 DE BRONZE, Prix du vin ayant obtenu le plus haut pointage			
2001	**Chasselas**	2000	**Domaine du Château du Crest**, *Jussy*
2002	**Le Crêt**	2000	**M. Berthaudin**, *Genève*
2003	**L'Ancolie**	2001	**Domaine des Graves**, *Athenaz*
2004	**Syrah**	2002	**Clos des Pins**, *Dardagny*
2005	**La Pine Sucrée**	2002	**Cave des Baillets**, *Russin*
2006	**Viognier**	2005	**Les Vallières**, *Satigny*
2007	**Scheurebe**	2006	**Domaine du Centaure**, *Dardagny*
2008	**Gewürztraminer**	2006	**Domaine du vignoble de l'Etat**, *Bernex*

Le **Marcassin** illustre le prix des jeunes étudiants de l'Ecole Hôtelière de Genève.

LE MARCASSIN DE BRONZE, Prix de l'Ecole Hotelière de Genève	
2002	**Domaine les Hutins,** *Dardagny* & **Domaine Grand'Cour,** *Satigny*
2003	**Cave des Chevalières,** *Soral*
2004	**Domaine des Champs-Lingot,** *Chevrens*
2005	**Domaine des Curiades,** *Lully*
2006	**Domaine des Curiades,** *Lully* & **Domaine de la Vigne Blanche,** *Cologny*
2007	**Château de Laconnex,** *Laconnex* & **Cave des Chevalières,** *Soral*
2008	**Domaine du Paradis,** *Satigny*

Quant au prix de la presse spécialisée, il s'agit d'une gravure représentant une **fouine**. Toutes ces récompenses sont l'oeuvre de l'artiste suisse de renommée internationale, Robert Hainard.

LA FOUINE, Prix de la Presse spécialisée	
2004	**Domaine des Graves,** *Athenaz*
2005	**Domaine de Miolan,** *Choulex*
2006	**Les Perrières,** *Peissy*
2007	**Domaine des Curiades,** *Lully*
2008	Annoncé lors de la cérémonie du 18 juin

Des résultats probants aux concours internationaux...

Les résultats obtenus lors des concours internationaux traduisent à merveille la diversité et la qualité des vins de Genève. Vérone, Bordeaux et Paris ont notamment récompensé de leurs plus hautes distinctions les crus du canton. Ces résultats très réjouissants démontrent qu'un vignoble de petite taille peut, grâce à la qualité de ses produits, se distinguer au niveau international.

	Vinalies de Paris *	Chardonnay du monde	Bordeaux*	Mondial du Pinot noir*	Vérone*
Bilan 2001 - 2005	*Or* 3 Assemblages rouges 1 Sauvignon blanc 1 Diolinoir 1 Assemblage blanc 1 Syrah 1 Merlot 1 Vin mousseux 1 Zinfandel 2 Gamaret *Argent* 1 Pinot blanc 1 Sauvignon blanc 1 RieslingXSylvaner 1 Vin mousseux 1 Assemblage rouge 1 Merlot 1 Vin doux 3 Gamaret 1 Gamay	*Or* 2 Chardonnay fûts 1 Vin mousseux *Argent* 18 Chardonnay 1 Vin mousseux *Bronze* 8 Chardonnay	*Or* 1 Assemblage rouge 1 Merlot 1 Cabernet Sauvignon 1 Vin mousseux *Argent* 1 Assemblage blanc 1 Gamaret *Bronze* 1 Merlot	*Or* 3 Pinot noir 1 Rosé Pinot Noir *Argent* 22 Pinot noir 1 Rosé Pinot Noir	*Or* 1 Sauvignon blanc 1 Vin mousseux *Gran Menzione* 1 Assemblage rouge 2 Chasselas 1 Gamaret 2 Gewürztraminer 1 Pinot Noir 1 Sauvignon blanc 1 Syrah 1 Zinfandel
2006	*Or* 1 Sauvignon blanc** *Argent* 4 Assemblages rouges 1 Gamay 1 Sauvignon blanc 1 Zinfandel	*Or* 1 Chardonnay *Argent* 6 Chardonnay	*Bronze* 1 Assemblage de rouge 1 Syrah	*Argent* 2 Pinot noir	*Or* 1 Sauvignon blanc *Gran Menzione* 1 Sauvignon blanc 1 RieslingXSylvaner
2007	*Or* 1 Gewürztraminer 1 Viognier *Argent* 1 Diolinoir 1 Gamaret 1 Sauvignon blanc 1 Viognier	*Or* 2 Vins mousseux *Argent* 1 Vin mousseux 1 Chardonnay *Bronze* 1 Chardonnay	*Bronze* 1 Chardonnay 1 Gewürztraminer	*Or* 1 Pinot noir *Argent* 2 Pinot noir	*Argent* 1 Gewürztraminer *Gran Menzione* 1 Gewürztraminer 1 Scheurebe 1 Viognier
2008	*Or* 1 Gamaret 1 Syrah *Argent* 1 Merlot 1 Viognier 1 Sauvignon blanc	*Or* 1 Chardonnay *Argent* 1 Vin mousseux	*à venir*	*à venir*	*Gran Menzione* 2 Scheurebe 1 Pinot blanc

** Concours répondant à la norme de l'Organisation Internationale de la Vigne et du vin et bénéficiant de son patronage*
*** A obtenu la meilleure note des vins blancs secs de tout le concours*

...et au concours national des vins suisses

Un concours national des vins suisses est organisé annuellement depuis 2004. Dès 2007 ce concours s'appelle le Grand prix du vin suisse. Depuis la première édition de la manifestation, Genève se distingue par un taux de réussite élevé.

Année du Concours	Nombre de vins genevois présentés	Nombre de vins diplômé	Pourcentage de réussite
2004	**72**	**25**	**34,7 %**
2005	**71**	**35**	**49,3 %**
2006	**75**	**41**	**54,7 %**
2007	**80**	**28***	**35,0 %**

**dont 4 se sont classés parmi les 33 meilleurs vins suisses sur 1600 vins dégustés*

Deux exploits en 2005 et 2007

Il est à relever qu'en 2005 et 2007, ce sont deux vins genevois qui ont obtenu le plus haut pointage de tous les vins suisses dégustés, toutes catégories confondues, respectivement un Gewürztraminer passerillé de Bernex et un assemblage de cépages rouges de Dardagny.

Palmarès 2008
Médailles d'or

Selon le règlement, un maximum de 10% des vins présentés peut être récompensé par l'or.
Cinquante quatre vins, avec un pointage minimum de 89,1 points, ont obtenu cette distinction:

Chasselas
2007
Bertholier
Domaine les Hutins
Dardagny

Chasselas
2007

Cave les Perrières
Peissy

Chasselas
2007

Les Secrets du Soleil
Dardagny

Chasselas
2007
L'Etoile de Peissy
Cave des Bossons
Peissy

Pinot Gris
2007

Domaine des Pendus
Satigny

Pinot Gris
2007
Vigne des Nations
Vignoble de la République et canton de Genève
Bernex

Pinot Blanc
2007

Les Vallières
Satigny

Pinot Blanc
2007
Vigne des Nations
Vignoble de la République et canton de Genève
Bernex

Chardonnay
2006
Elevé en fûts de chêne
Cave les Perrières
Peissy

Chardonnay
2007

Domaine de la Planta
Dardagny

Chardonnay
2007

Les Secrets du Soleil
Dardagny

Kerner
2007

Domaine de Champvigny
Bourdigny

Kerner
2007
Saturnales
Domaine du Centaure
Dardagny

Sauvignon
2007

Ecole d'ingénieurs de Changins

Gewürztraminer
2007

Cave des Oulaines
Lully

Gewürztraminer
2005
Gewürztraminer «Natif»
Clos de la Donzelle
Dardagny

Scheurebe
2007

Clos des Pins
Dardagny

Muscat
2007

Les Secrets du Soleil
Dardagny

Viognier
2007

Domaine des Abeilles d'Or
Chouilly

Viognier
2006
Elevé en fûts de chêne
Domaine des Curiades
Lully

Vin mousseux
2006
L'Ambroisie
Stéphane Gros
Dardagny

Vin doux
2007
Muscat et Sauvignon gris
Intuition
La Cave de Genève
Satigny

Gagnant du Sanglier 2008

Vin doux
2006
Gewürztraminer
Vignoble de la République et canton de Genève
Lully

Rosé de Gamay
2007

Domaine de la Pierre aux Dames
Troinex

Rosé de Gamay
2007

Domaine des Abeilles d'Or
Chouilly

Rosé de Pinot Noir
2007
Œil de Perdrix
Domaine du Chambet
Gy

Gamay
2007
La Briva
Domaine les Hutins
Dardagny

Gamay
2007

Cave les Perrières
Peissy

Gamay
2007

Domaine de la Devinière
Satigny

Gamay
2007
Vignoble de la République et canton de Genève
Bernex

Gamay
2006
Philippe Chevrier
La Cave de Genève
Satigny

Pinot Noir
2007

Cave les Crêtets
Peissy

Pinot Noir
2007
Pinot Noir les Perrières
Cave les Perrières
Peissy

Pinot Noir
2007

Clos des Pins
Dardagny

Pinot Noir
2007

Domaine de la Mermière
Soral

Pinot Noir
2007

Domaine des Charmes
Peissy

Pinot Noir
2007

Les Grands Buissons
Sézenove

Pinot Noir
2007
Le Vieux Clocher
Cave des Bossons
Peissy

Pinot Noir
2007
Vignoble de la République et canton de Genève
Bernex

Pinot Noir
2007

Domaine des Curiades
Lully

Pinot Noir
2006

Clos de Céligny
Céligny

Garanoir
2007

Domaine Dugerdil
Dardagny

Cabernet Franc
2006
Elevé en fûts de chêne
Domaine de Champvigny
Bourdigny

Gamaret
2007

Domaine des Esserts
Dardagny

Gamaret
2006
Elevé en fûts de chêne
Mandragore
Clos des Pins
Dardagny

Gamaret
2006
Elevé en fûts de chêne
Domaine de la Mermière
Soral

Merlot
2006
Elevé en fûts de chêne
Domaine des Faunes
Dardagny

Merlot
2006

Clos de Céligny
Céligny

Cabernet Sauvignon
2006
Elevé en fûts de chêne
Clos des Pins
Dardagny

Assemblage rouge
2006
Elevé en fûts de chêne
Le Crêt
Berthaudin
Genève

Assemblage rouge
2006
Elevé en fûts de chêne
L'Esprit de Genève
Domaine de la Planta
Dardagny

Assemblage rouge
2006
Elevé en fûts de chêne
L'Esprit de Genève
Domaine
de la Vigne Blanche
Cologny

Assemblage rouge
2006
Elevé en fûts de chêne
Réserve de la Commune
de Cologny
Domaine
de la Vigne Blanche
Cologny

Prix Ecole Hôtelière de Genève 2008

Assemblage rouge
2006
Elevé en fûts de chêne
Pont des Soupirs
Domaine du Paradis
Satigny

Coordonnées complètes des caves:
www.lesvinsdegeneve.ch

NOTES DE

DÉGUSTATION

Remerciements:

à tous les dégustateurs de l'édition 2008:

ACKERMANN PAUL *Professionnel,* **ANET THIERRY** *Professionnel,* **ANEX ANNABELLE** *Professionnelle,* **BARTHASSAT FLORIAN** *Œnologue,* **BARTHASSAT OLIVIER** *Professionnel,* **BARTHASSAT MARC** *Viticulteur*, **BATARDON YVES** *Viticulteur*, **BAUD ROBERT** *Consommateur*, **BERSIER LAURENT** *Professionnel*, **BESSIRE CORINNE** *Restauratrice*, **BOCQUET CLAUDE** *Viticultrice*, **BONNET NICOLAS** *Professionnel*, **CADOUX NICOLAS** *Viticulteur*, **CIAMPI THIERRY** *Œnologue USOE,* **CICHOCKI OLIVIER** *Consommateur,* **COLCQUHOUN CHRISTIAN** *Consommateur,* **CONNE BERNARD** *Viticulteur,* **CORNU CATHERINE** *Consommatrice,* **CORNUT DIDIER** *Professionnel,* **COUILLAUD ALBAN** *Professionnel,* **CRETEGNY WILLY** *Viticulteur,* **CRUZ BERNARD** *Viticulteur,* **DALLEMAGNE NATHALIE** *Œnologue USOE,* **DESBAILLETS RENE** *viticulteur,* **DESCLOUX PIERRE** *Restaurateur,* **DETHURENS LUCIE** *Professionnelle,* **DETHURENS MAXIME** *Professionnel,* **DIYAYA CORINNE** *Consommatrice,* **DUBOIS CHRISTOPHE** *Restaurateur,* **DUGERDIL SOPHIE** *Viticultrice*, **DUNAND RAPHAEL** *Consommateur,* **DUNAND RAPHAEL** *Viticulteur,* **DUPRAZ JACQUES** *Viticulteur,* **EGGER CHRISTOPHE** *Viticulteur,* **FALK- VAIRANT JEAN PIERRE** *Restaurateur,* **FAVRE NATHALIE** *Consommatrice,* **FAVRE MARC** *Viticulteur,* **FAVRE BERTRAND** *Viticulteur,* **FERRI-CRUZ NICOLE** *Consommatrice,* **FLORENCE AURELIEN** *Consommatrice,* **FONJALLAZ JEAN-MARC** *Viticulteur,* **FONLALLAZ GERALD** *Viticulteur,* **GALLAY STEVE** *Professionnel,* **GAUD JEAN-PAUL** *Consommateur*, **GAILLARD FRÉDÉRIC** *Viticulteur*, **GOY OLIVIER** *Consommateur* **GRAEZER PATRICK** *Professionnel*, **GROS SEBASTIEN** *Œnologue USOE*, **GUERINI ALESSANDRA** *Consommatrice*, **GUILLON LAURENCE** *Consommatrice*, **GUYOT CHRISTIAN** *Professionnel*, **HUTIN JEAN** *Viticulteur*, **HUTIN-ZUMBACH EMILIENNE** *Viticultrice*, **JAKOB STEPHANE** *Professionnel*, **JEANNERAT JACQUES** *Consommateur*, **JEANTET THIERRY** *Restaurateur*, **LOTTAZ PIERRE-ANDRE** *Consommateur*, **MAIGRE DOMINIQUE** *Viticulteur*, **MARSAULT XAVIER** *Consommateur*, **MEYER ANDRE** *Consommateur*, **MEYLAN ROGER** *Viticulteur*, **MISTRAL FREDERIC** *Viticulteur*, **PARROD ALEXANDRA** *Professionnelle*, **PASQUINI FRANCOIS** *Consommateur*, **PENET DIDIER** *Viticulteur*, **PILET-FALQUET CHRISTINE** *Viticulteur,* **PLAN PHILIPPE** *Professionnel*, **PORTMANN, MAX** *Restaurateur*, **RABOUD MARIE-JOSEPHE** *Restauratrice*, **RAMU JEAN-DANIEL** *Viticulteur*, **REVACLIER ANNE** *Viticultrice*, **ROBERT OLIVIER** *Œnologue USOE*, **SCHWARZ SEBASTIEN** *Professionnel*, **SEREX ANDRE** *Viticulteur*, **SJOLLEMA FREDERIK** *Restaurateur*, **SOSSAUER CHRISTIAN** *Viticulteur*, **TREMBLET DANIEL** *Viticulteur*, **VENETZ ANNE-MARIE** *Consommatrice,* **VILLARD PHILIPPE** *Viticulteur*, **WOHLERS PIERRE-ALAIN** *Consommateur*

Au Service de table et à **Solange Catarino, Eric Kohler et Philippe Roux**
Au étudiants de l'Ecole Hotelière de Genève et son directeur, **Alain Brunier**.
Au jury du prix de la presse **Annick Jeanmairet**, **Jérôme Estebe**, **Pierre Thomas** et **Thomas Vaterlaus**.

Comité des Sélections des Vins de Genève

Sulliger Daniel, *Président de l'Association des Organisations Viticoles Genevoises (AOVG), Viticulteur*
Bocquet Jacques, *Viticulteur*
Beausoleil Denis, *Directeur de l'Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève*
Kohli Yves, *Œnologue USOE*
de Montmollin Alexandre, *Œnologue, Chef de la Station cantonale de viticulture et œnologie*
Potterat Guillaume, *Œnologue, Station cantonale de viticulture et œnologie*

POST TENEBRAS LOVE

«Post Tenebras Lux»; «Après les ténèbres, la lumière», est la devise de Genève.

Les Vins de Genève connaissent, depuis près de 20 ans, un rayonnement extraordinaire grâce à l'amour et au perfectionnisme que les vignerons genevois portent à leurs créations.

Bienvenue dans l'univers de ces vins au caractère unique, appréciés par de nombreux connaisseurs et régulièrement primés lors de prestigieux concours.

les vins de genève

PAR AMOUR

www.lesvinsdegeneve.ch