

13^e
édition

Sélection des Vins de Genève
Palmarès 2012



es Vins

||| 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 leurs fonctionnements 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.



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 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 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 la 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 producteur 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	2009	2010	2011	2012
Nbre d'encavages représentés	50	55	54	60	64	63	61	63	65	63	70	73	76
Nbre total de vins présentés	280	309	301	350	423	456	464	524	530	533	607	654	706
Nbre de dégustateurs	29	43	47	48	53	50	65	71	83	64	57	51	53
Dont:													
• Professionnels et viticulteurs	65%	56%	53%	54%	54%	66%	56%	56%	57%	62%	62%	61%	62%
• Restaurateurs	24%	16%	11%	17%	12%	10%	11%	9%	11%	9%	6%	10%	11%
• Consommateurs amateurs	6%	21%	25%	19%	23%	18%	22%	28%	25%	25%	27%	21%	21%
• Membres de l'Union Suisse des Œnologues (USOE)		5%	7%	11%	10%	11%	6%	11%	7%	7%	5%	8%	6%

Principaux vins présentés (blancs)

les vins blancs	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Chasselas	36	41	40	43	38	40	46	38	43	49	55	57
Chardonnay	35	32	28	39	45	41	44	47	40	53	50	52
Pinot blanc	17	13	20	19	21	24	21	23	25	26	24	25
Pinot gris	11	8	10	9	11	15	16	17	15	20	17	20
Aligoté	13	8	13	11	12	13	13	14	15	18	20	17
Riesling x Sylvaner	8	2	3	6	5	4	6	6	6	5	5	7
Gewürztraminer	6	6	8	7	8	12	8	8	10	11	9	10
Sauvignon blanc	19	18	22	29	30	32	34	37	29	34	36	40
Viognier ¹	-	-	-	7	9	7	10	8	4	11	11	12
Spécialités blanches	16	6	12	8	13	14	19	19	29	27	27	29
Assemblage blancs	8	7	8	12	9	7	11	9	8	10	13	17

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	2009	2010	2011	2012
Gamay	33	28	35	45	41	43	42	46	42	53	50	57
Pinot noir	34	34	32	47	55	47	50	47	45	54	48	52
Cabernet sauvignon	1	3	4	6	4	3	5	4	5	6	11	13
Merlot	4	10	8	13	15	14	17	21	21	22	26	26
Gamaret	11	13	15	22	25	23	26	30	35	34	44	38
Assemblage rouges	18	20	26	28	35	39	51	56	53	53	69	78
Rosés et blancs de noir	20	23	31	33	34	35	50	49	48	55	62	69
Spécialités rouges	6	6	5	6	7	15	18	23	23	21	32	36
Mousseux	4	5	3	8	7	9	10	14	14	20	16	20
Vin doux	9	10	12	18	14	23	27	14	23	25	29	31

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 10% de médailles d'or.

LE SANGLIER DE BRONZE
Prix du vin ayant obtenu le plus haut pointage

2000	Assemblage rosé	1999	Domaine du Château du Crest, Jussy
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
2009	Légende	2007	Domaine du Centaure, Dardagny
2010	Gamay	2009	Domaine du Paradis, Satigny
2011	Pinot Gris	2008	Domaine les Hutins, Dardagny
2012	L'Esprit de Genève	2010	Christian Guyot, Bernex



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 RENARD DE BRONZE
Prix des cafetiers restaurateurs

2010	Domaine du Paradis, Satigny
2011	Cave les Crétets, Peissy
2012	Annoncé lors de la cérémonie du 21 juin

LE MARCASSIN DE BRONZE
Prix de L'Ecole Hôtelière 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
2009	Château des Bois, Satigny
2010	Cave les Crêtets, Peissy
2011	Cave des Bossons, Peissy
2012	Annoncé lors de la cérémonie du 21 juin



Le marcassin de bronze illustre le prix des jeunes étudiants de l'Ecole Hôtelière de Genève.

LA FOUINE
Prix de la Presse spécialisée

2006	Les Perrières, Peissy
2007	Domaine des Curiades, Lully
2008	Cave les Crêtets, Peissy
2009	Domaine des Pendus, Peney
2010	Domaine du Faubourg, Soral
2011	La Cave de Genève, Satigny
2012	Annoncé lors de la cérémonie du 21 juin



Prix de la presse spécialisée, une gravure représentant une fouine.



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.

Vinâties de Paris *	Chardonnay du monde	Bordeaux*	Mondial du Pinot noir*	Vérone*
Or	Or	Or	Or	Grande médaille d'Or
3 Assemblages rouges	2 Chardonnay fûts	1 Assemblage rouge**	5 Pinot noir	1 Vin mousseux**
2 Sauvignon blanc	1 Chardonnay	1 Merlot	1 Rosé Pinot noir	1 Gewürztraminer
1 Diolinoir	3 Vin mousseux	1 Cabernet Sauvignon	Argent	1 Muscat
1 Assemblage blanc	Argent	1 Vin mousseux	30 Pinot noir	Or
2 Syrah	27 Chardonnay	Argent	1 Rosé Pinot noir	2 Sauvignon blanc
1 Merlot	2 Vin mousseux	1 Assemblage blanc		Argent
1 Vin mousseux	Bronze	1 Gamaret		1 Gewürztraminer
1 Zinfandel	9 Chardonnay	1 Assemblage rouge		Gran Menzione
3 Gamaret		Bronze		1 Assemblage rouge
1 Gewürztraminer		1 Assemblage rouge		2 Chasselas
1 Viognier		1 Merlot		1 Gamaret
Argent		1 Syrah		3 Gewürztraminer
1 Pinot blanc		1 Chardonnay		1 Pinot Noir
6 Sauvignon blanc		1 Gewürztraminer		2 Sauvignon blanc
1 RieslingXSylvaner				1 Syrah
1 Vin mousseux				1 Zinfandel
7 Assemblages rouges				1 RieslingXSylvaner
3 Merlot				3 Scheurebe
1 Vin doux				1 Viognier
4 Gamaret				1 Pinot blanc
2 Gamay				
1 Zinfandel				
1 Diolinoir				
2 Viognier				

Or	Or	Or	Or	Argent
1 Sauvignon gris	3 Chardonnay	1 Assemblage rouge**	1 Pinot noir	1 Gewürztraminer
1 Gamaret	Argent	Argent	Argent	
Argent	1 Vin mousseux	1 Assemblage rouge	1 Pinot noir	
1 Assemblage blanc	Bronze	1 Sauvignon		
1 Chardonnay	1 Chardonnay fûts			

Or	Argent	Or	Or	Gran Menzione
1 Merlot	2 Chardonnay	1 Cabernet franc	2 Pinot noir	2 Sauvignon
1 Assemblage rouge	2 Chardonnay fûts	Argent	1 Pinot blanc	1 Muscat
	1 Vin mousseux	1 Sauvignon	Argent	
Argent	Bronze		8 Pinot noir	
1 Sauvignon blanc	1 Chardonnay fûts			
1 Gamaret	1 Chardonnay			
1 Vin doux				

Or	Argent	Or	A venir	A venir
1 Sauvignon	1 Chardonnay	1 Assemblage rouge		
Argent	1 Chardonnay fûts	Argent		
1 Aligoté		2 Assemblages rouges		
1 Merlot				
2 Assemblages rouges				
1 Zinfandel				

...et au concours national des vins suisses

Un concours national des vins suisses est organisé annuellement depuis 2004. Rebaptisé Grand Prix du vin Suisse dès 2007, Genève s'y distingue par un taux

de réussite élevé malgré un nombre d'échantillons présenté modeste (moins de 5% du total des vins en 2011).

Année du Concours	Nombre de vins genevois présentés	Nombre de vins diplômés	Pourcentage de réussite
2004	72	25	34,7 %
2005	71	35	49,3 %
2006	75	41	54,7 %
2007	80	28	35,0 %
2008	110	34	30,9 %
2009	103	40	38,8 %
2010	121	36	29,8 %
2011	150	51	34,0 %

Trois exploits en 2005, 2007 et 2009

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.

En 2009, c'est un Gamay de Dardagny qui a obtenu le plus haut pointage de sa catégorie.

