
















LES CEPAGES GENEVOIS(www.opage.ch)

| | |
|---|--|
|  | <p>Le Chasselas A tout seigneur, tout honneur : le Chasselas. Originaire du Mâconnais, ce cépage est le plus cultivé en Suisse. Sa vinification est difficile, mais passionnante. Photographie de son terroir, le chasselas est aussi la carte de visite du vigneron qui l'élève. Il apparaît pour l'heure que la vinification traditionnelle, avec la deuxième fermentation (malolactique) est celle qui lui convient le mieux. Frais et léger, il est le vin idéal des apéritifs. Il accompagnera également très bien les poissons d'eau douce et les mets au fromage. Il s'alliera aux poissons de mer peu puissants, comme les rougets, aux grenouilles et aux écrevisses. Et pourquoi pas sur une viande blanche ou une volaille de Bresse ?</p> |
|  | <p>L'Aligoté</p> <p>Plus aromatique que le chasselas, l'Aligoté est lui aussi bourguignon. Introduit à Genève vers 1940, (sous la dénomination "Plan du Rhin), il donne des vins bien soutenus en acidité et parfois corsés. Il s'allie aux poissons et aux fruits de mer, et fait aussi merveille sur les champignons des bois ou des prés.</p> |
|  | <p>Le Chardonnay</p> <p>Le Chardonnay - cépage des grands crus de Bourgogne - a trouvé à Genève sa terre d'élection. Finement parfumé et bien soutenu par une élégante acidité, il donne des vins structurés et gras qui peuvent convenir aux mets épicés. Son grand potentiel de garde ravira les palais avertis et patients</p> |
|  | <p>Le Pinot blanc</p> <p>Le Pinot blanc, mutation blanche de la famille des Pinots, est par conséquent un pinot noir au deuxième degré. Ses vins, nobles et finement aromatiques seront agréables à l'apéritif. Ils peuvent aussi adéquatement accompagner les poissons et se mariera également avec les plats au fromage doux, comme la raclette ou la fondue à la tomate.</p> |
|  | <p>Le Pinot gris</p> <p>Le Pinot gris, mutation également du pinot noir, s'appelle Ruländer en Allemagne, Malvoisie en Valais, et anciennement Tokay en Alsace, Moine gris en Hongrie. appellation désormais réservée aux vins hongrois issu de Furmint Blanc. Vinifié sec à Genève, il offre des vins fruités, aux notes de coing, riches et structurés. Idéal avec les poissons et fruits de mer, mais essayez-le sur un foie gras !</p> |
|  | <p>Le Müller-Thurgau</p> <p>Ce cépage précoce, sélectionné par M. H. Müller en 1882 (Geisenheim, D) a longtemps porté le nom de Riesling Sylvaner. Les vins élégants et légers, avec un arôme agréable de muscat et une acidité légère feront bon ménage avec une truite au bleu, sur une choucroute ou sur des fruits de mer</p> |
|  | <p>Le Scheurebe</p> <p>Issu d'un croisement de Sylvaner et de Riesling obtenu en 1916 à Alzey, il donne des vins vigoureux et secs au bouquet prononcé, agréables avec les plats épicés.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>Le Kerner</p> <p>Fruité et épicé, le Kerner est une curiosité à Genève. Il est issu d'un croisement entre le Trollinger rouge (obtenu par August Herold en 1929, Weinsberg, D) et le Riesling. Il se marie au saumon fumé et frais.</p> |
| | <p>Le Findling</p> <p>Le Findling, cépage précoce qui rappelle le Müller-Thurgau, est aussi issu d'un croisement d'anciennes variétés allemandes ou autrichiennes. La traduction signifie "enfant trouvé". Il a été sélectionné par M. F. Kimmig comme une mutation du Müller-Thurgau et protégé en 1971. Il donne un blanc capiteux agréable avec les huîtres et tous les fruits de mer. C'est une rareté puisque seul 43 ha sont cultivés aujourd'hui dans le monde. Deux vigneron et encaveurs genevois en produisent.</p> |
|  | <p>Le Gewürztraminer</p> <p>Au départ une curiosité, le Gewürztraminer, bien connu chez les Alsaciens vient en fait du Tyrol du Sud. Parent du Savagnin du Jura et de l'Heida du Valais (Weisser Traminer), il est vinifié généralement sec à Genève. Il devient vin de soif entre amis ou accompagnateur de plats exotiques (curry) et de fromages (Munster, Roquefort, chèvre frais). Quelques caves en font une vendange tardive excellente sur les déserts, notamment au chocolat. On est alors en présence de vins riches, finement parfumés par des notes de roses et de litchi</p> |
|  | <p>Le Muscat</p> <p>Autre cépage gagnant du terrain : le Muscat. Venu du Sud, (répandu en basse Égypte) parfois vinifié très sec, il se plaira avec un bon Gruyère. Doux, il se consommera à l'apéritif et au dessert, mais aussi avec un bleu de Bresse ou un Roquefort. Vin très aromatique avec peu d'acidité</p> |
|  | <p>Le Sauvignon</p> <p>D'origine incertaine, le Sauvignon est cultivé en France depuis plusieurs siècles (Loire, Graves). Il s'est merveilleusement acclimaté à Genève, particulièrement dans le Mandement à Satigny et Dardagny. Ses vins, d'acidité élevée et délicate et aux parfums prononcés d'agrumes accompagnés parfois de fruit de la passion ou de note de cassis sont riches et racés. Il accompagne agréablement des fromages de chèvre secs et mi-secs</p> |
| | <p>Le Viognier</p> <p>Une nouveauté à Genève, le Viognier est cultivé depuis longtemps sur les terrasses de l'appellation "Condrieu" (Côtes du Rhône). Il donne un vin très fin et complexe, aux arômes floraux et fruités de mangues, d'abricots et de miel. S'accorde bien avec le cana</p> |
|  | <p>Le Gamay</p> <p>Cépage rouge le plus connu à Genève, le Gamay est originaire du Beaujolais, cultivé par les Celtes avant l'époque des Romains. Vin souvent fruité et peu tannique, ce cépage est aussi à l'origine des vins rouges structurés aux arômes de fruits rouges et d'épices. Idéal avec des viandes froides ou blanches, il s'accommode des terrines et pâtés. Il donne le meilleur de lui-même sur les</p> |

| | |
|---|--|
|  | <p>cochonailles, le lapin et le pigeon. En dessert, il accompagnera les fraises.</p> <p>Le Pinot noir</p> <p>Le Pinot Noir est probablement le plus ancien cépage cultivé en dehors de l'aire méditerranéenne. Venu de Bourgogne, il existe depuis longtemps dans nos régions. Cépage noble, il donne des vins d'une extrême distinction, fins et racés. Des notes fruitées de framboise et mûres peuvent se marier aux arômes boisés d'une vinification en barriques. Il escorte des viandes rouges, le gibier et le canard. Essayez-le sur des poissons d'eau douce comme l'omble chevalier ou le sandre.</p> |
|  | <p>Le Cabernet-Sauvignon</p> <p>Nouveau venu à Genève, le Cabernet-Sauvignon vient du Bordelais. Ayant conquis les vigneron du monde entier, il attire désormais les Genevois. Il mérite quelques années de garde avant consommation. Les vins sont riches en tanins corpulents et structurés</p> |
|  | <p>Le Merlot</p> <p>Arrivé à Genève par les caprices de la mauvaise expédition d'un pépiniériste, le Merlot venu de Bordeaux a trouvé à Genève sa nouvelle terre d'élection après le Tessin. Plus souple que le Cabernet-Sauvignon, on le découvre rond, fruité avec des notes de groseille. Vinifié généralement en barriques de chêne, il vieillit merveilleusement et se sert avec toutes les bonnes viandes et pourquoi pas avec certains fromages. L'alliance idéale est trouvée avec l'agneau au romarin cuit au four, ou une viande à la broche, ainsi qu'avec les volailles en sauce.</p> |
|  | <p>Le Gamaret ou Garanoir</p> <p>Parmi les nouveaux venus, deux croisements du Gamay et du Reichensteiner, nommés Gamaret et Garanoir suivant les clones donnent des cépages rouges précoces permettant des vins équilibrés, aux notes de fruits noirs et de poivre, riches en couleur et en bons tannins, aptes à un certain vieillissement. Les premiers essais de vinification en rosé sont prometteurs.</p> |
| | <p>A noter qu'à Genève, les rosés de Gamay et de Pinot Noir (Oeil de Perdrix) sont de plus en plus appréciés. Ils sont produits par macération, à l'instar des rouges, mais l'extraction est incomplète ou la durée de macération plus courte.</p> <p>D'autres cépages sont cultivés à Genève : notamment un blanc, l'Altesse (qui s'appelle Roussette en savoie), et des rouges : le Cornalin venu du valais et la Syrah des Côtes-du-Rhône. Genève également quelques mousseux blancs ou rosés.</p> |



Bercé entre les crêtes du Jura et les escarpements rocheux du Salève, le vignoble genevois étale ses parcelles sur de nombreux coteaux. Elles sont réparties en trois terroirs distincts :

La **RIVE DROITE**, 864 ha, qui comprend le Mandement, avec Satigny, la plus grande commune viticole de Suisse. Plus à l'est, les vignobles de Céligny et de Collex-Bossy.

Entre **ARVE** et **RHONE**, 347 ha, sertis entre les deux cours d'eau, les vignobles de Bernex, Lully, Confignon, Soral et Laconnex pour n'en citer que quelques-uns.

La **RIVE GAUCHE**, 283 ha, qui s'étire de Cologny à Hermance. Là, se trouvent, entre autre, les coteaux de Meinier, Choulex et Jussy.