

## Sélection des vins de Genève: Remise des prix

27 Juin 2014





La cérémonie des remises de prix de la 15<sup>e</sup>

édition des sélections des vins de Genève s'est déroulée à l'Hôtel de Ville le jeudi 19 juin.

Le conseiller d'Etat Luc Barthassat en charge du département de l'environnement, des transports et de l'agriculture et Dominique Maigre, président du jury de la sélection des vins de Genève ont remis dans la cour de l'Hôtel de Ville, leur prix aux lauréats de la 15<sup>e</sup> édition de la sélection des vins de Genève en présence de Francis Mottaz, Grand Maître, Laurence Guillon-Dufour, secrétaire générale, et Jacques Jeannerat, grand argentier de l'académie du cep, confrérie bachique genevoise. Dominique Maigre a accueilli le public et débuté son intervention en rappelant combien la viticulture est tributaire de nombreux paramètres, il a évoqué ce terrible orage qui s'était abattu sur le canton l'année dernière, à peine les récompenses remises aux lauréats 2013 et qui avait fortement compromis les vendanges à venir. Fort heureusement, si la quantité des récoltes en a pâti, la qualité, en revanche était au rendez-vous. Nulle intention de sa part de gâcher la fête du jour mais bien de rappeler les difficultés du métier et la précarité qui l'accompagne. En effet, tant que la vendange n'est pas terminée tout peut arriver.

Luc Barthassat a ensuite pris la parole afin de remercier l'office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) et la station cantonale de viticulture et d'œnologie qui confèrent à cette sélection la plus grande rigueur. Organisée selon la norme O.I.V (Office international de la vigne et du vin) et placée sous le patronage de l'Union suisse des œnologues, cette manifestation a notamment pour objectif de sélectionner et

# LE CAFETIER

de parrainer les vins qui représenteront le canton dans les différents concours tant en Suisse qu'à l'étranger. Ce rendez-vous annuel de la plupart des partenaires de la viticulture genevoise permet les échanges entre tous les acteurs de la filière, du producteur au consommateur en passant par les restaurateurs, les premiers ambassadeurs des vins genevois. Luc Barthassat a souligné les bons résultats obtenus aux concours internationaux tels que ceux de Vérone, Bordeaux ou Paris qui démontrent ainsi qu'un vignoble de petite taille est capable de rivaliser avec les plus grands grâce à la qualité de ses produits. Les bons résultats enregistrés au concours national Grand prix du vin suisse sont également un encouragement et favorisent la promotion de nos vins en Suisse comme à l'étranger.

Cette année, 680 références en compétition

Ce sont 60 dégustateurs qui avaient la charge de noter les 680 références présentées cette année en provenance de 69 encaveurs. Réunis du 3 au 6 juin, le jury bénéficiait de l'appui de l'école de Changins pour mener à bien sa mission. Pour l'obtention d'une médaille d'or il fallait atteindre un minimum de 88,7 points sur 100, sachant que seuls dix pour cent des vins présentés pouvaient être primés selon le règlement. Au terme de ces quatre jours, ce sont 66 vins qui ont obtenu cette distinction tandis que 133 autres recevaient une médaille d'argent. Lors de la cérémonie, chacun des médaillés d'or étaient invités à rejoindre Luc Barthassat et Dominique Maigre pour la remise de leur prix.

Prix spéciaux pour les meilleurs domaines

Cette année cinq prix spéciaux étaient décernés. Le prix de la presse, la gravure d'une fouine remise par le journaliste spécialisé Alexandre Trüffer, est revenu ainsi à **la cave et Domaine les Perrières** pour son Château de Chouilly rouge 1er cru 2012. Michaël John et Naïri Haroutunian, élèves de l'école hôtelière de Genève ont remis le marcassin de bronze, prix de l'école hôtelière à Stéphane Dupraz de Soral pour son sauvignon 2013. Le trophée tradition, nouveau prix offert par la compagnie des Vieux Grenadiers et qui récompense le domaine qui a obtenu la meilleure moyenne des deux vins emblématiques du canton que sont le chasselas et le gamay, est allé au Domaine de la République et canton de Genève. C'est Alain Bosshard, président des Vieux Grenadiers, qui a offert son prix à Thierry Anet, une gravure représentant un nid d'aigle. Le comité de l'association GE200.ch, responsable des festivités liées au bicentenaire de l'adhésion du canton de Genève à la Confédération a désigné quant à lui, le gamaret élu pour être la cuvée officielle du bicentenaire. En concertation avec des spécialistes du vin c'est le gamaret 2012 du Domaine de la Printanière à Avully qui a été distingué. Stéphanie Auger, coordonnatrice générale du comité a remis à Céline Dugerdil son prix: un plot en plastique qui délimite les bassins mis en place au pied du jet d'eau à l'occasion du bicentenaire en précisant malicieusement qu'il ferait un superbe tabouret de carnotzet. Le renard de bronze, le prix coup de cœur de la société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève (SCRHG) récompensait cette année le meilleur chardonnay. C'est Jean-Luc Piguët, vice président de la SCRHG et Marie-Josèphe Raboud de l'auberge de Gy qui ont attribué la statuette à Claude Bocquet de la cave de Sézenove pour son Chardonnay 2013.

Le sanglier de bronze

Pour terminer cette cérémonie, Luc Barthassat a dévoilé le récipiendaire du sanglier de bronze qui récompense le domaine dont le vin a obtenu la plus haute note du jury. Le muscat doux 2012 de **la cave des Perrières** à Peissy a reçu la note de 93,5 soit le meilleur pointage. Avec le plus grand nombre de médailles d'or pour la troisième année consécutive, huit cette année, le prix de la presse et la plus haute distinction du concours, le domaine des Perrières a incontestablement été le grand gagnant de cette 15e édition.

Le public a ensuite été invité à rejoindre le buffet dressé place des canons où 70 crus en compétition étaient proposés.

Frédéric Finot

# LE CAFETIER

Photo: De G. à Dr.: Fabien et Bernard Rochoaix, Sebastien Schwarz du domaine des Perrières, grand gagnant 2014. / © RELAISMEDIA.COM

