

LE CAFETIER

Genève

Dix ans à s'aimer d'amour tendre

Le duo de Pichollette du domaine Les Perrières à Peissy, dans le canton de Genève, fête ses dix ans cette année. Traditionnellement associé à la Saint-Valentin, le format est prisé des hôteliers toute l'année.

Dans leur format atypique de 28 cl, les Pichollettes, assemblages rouge et blanc du domaine Les Perrières, à Peissy, vont de pair avec la fête des amoureux. Les petites bouteilles fêtent leurs dix ans cette année. Le format avait en effet été relancé en 2005, et distingué à la foire de l'Olma, à Saint-Gall, du «prix de l'innovation». Les Pichollettes existent en deux «couleurs». L'une est un assemblage de Chardonnay, de Sauvignon blanc et de Pinot blanc, l'autre, un assemblage de Gamaret et de Garanoir, non élevé en barrique. «Les vins sont ainsi plus accessibles», affirme l'inventeur Bernard Rochaix, le propriétaire du domaine. Le millésime 2013 se tarit, le millésime 2014 sera bientôt embouteillé. Et il est plein de

promesses. «Il devrait se rapprocher de celui de 2012». Qualifié de «joli», il s'appréciera encore cette année dans un contenant aussi local qu'historique, la Pichollette.

Un carton pour tête-à-tête

Bernard Rochaix en avait fait preuve, en reprenant la forme d'une ancienne contenance genevoise, à la Maison Tavel, et en faisant faire le moule des petites bouteilles. «Nous avons amélioré la Pichollette en ajoutant un pas-de-vis et en la fabriquant en verre». Il faut dire qu'à l'origine, les pots étaient en étain, voire en tôle. L'idée d'un tel produit a fait un véritable carton dès le départ, notamment dans les wagons-restaurants où les vins étaient restés deux mois à la carte. «Quand l'opération s'est terminée, nous avons eu beaucoup de courriers et de téléphone pour le regretter». Depuis, ces assemblages rencontrent un franc succès dans les mini-bars des hôtels genevois. «Les touristes réagissent très bien autant à la forme qu'au contenu, très local». Pour un tête-à-tête, c'est également l'idéal. Au domaine, le coffret cadeau comprend également deux verres, à faire tinter.

Benjamin Philippe

LE CAFETIER

