



Peissy – ici Les Perrières – s’est distingué lors de la 17^e édition.

RELAIS MEDIA

Sélection des vins de Genève: Peissy triomphe

A l’occasion de sa 17^e édition, la Sélection des vins de Genève a couronné le travail de plusieurs domaines établis dans le village de Peissy.

Deux domaines de Peissy se sont distingués, le 15 juin, à la proclamation du palmarès de la 17^e édition de la Sélection des vins de Genève, le Domaine des Bossons, d’Eric Leyvraz, qui remporte le Sanglier de bronze du vin le mieux noté, avec un pinot noir Vieux-Clocher 2015, et la Cave des Crétets, de Philippe Plan, Sanglier

sortant, et qui a remporté sept médailles d’or. Pas moins de 651 vins, provenant de 71 caves, ont concouru. Derrière les deux domaines de Peissy (qui totalise un quart des médailles d’or cette année!), un autre de la même commune du Mandement, Les Perrières, de Bernard Rochaix, joue placé avec quatre médailles, comme Les Curiades, des frères Dupraz, à Lully. Suivent, avec trois médailles, La Vigne Blanche de Sarah Meylan, à Cologny, le domaine de Champvigny, de Raymond Meister, à Bourdigny, et le Château du Crest, à Jussy.

Pour Eric Leyvraz, du Domaine des Bossons, c’est le couronnement d’une carrière de 45 ans dans la viticulture. Le dé-

puté UDC au Grand Conseil genevois remet cette année son domaine à sa fille, Laure, tandis que son beau-fils, Sébastien Schwarz, est son œnologue depuis plusieurs années. Il est impliqué dans le triomphe des trois domaines de Peissy (avec Les Perrières), ces dernières années.

Un millésime 2015 nettement supérieur aux trois précédents

Les autres prix sont revenus à une majorité de vins de l’excellent millésime 2015, nettement supérieur aux trois précédents. Exception: le merlot en fût de chêne 2014 de la Cave Les Baillets, de Sandra Cartier et Sébastien Gros, à Russin, distingué par le «marcassin» d’une classe de l’Ecole hôtelière de Genève. Le prix des restaurateurs genevois revient au chardonnay 2015 des Perrières et le Trophée Tradition, du meilleur chasselas et du meilleur gamay, à une cave historique de Genève, celle des Hutins, à Dardagny, avec un chasselas Bertholier 2015 (fermenté en levures indigènes) et le gamay vieille vigne 2015 La Briva.

Une dégustation à l’aveugle

Le même domaine a failli remporter la «fouine», soit le prix de la presse, avec un splendide gamaret 2015, taillé pour bien vieillir, comme d’autres millésimes l’ont déjà montré. Finalement, ce prix des journalistes spécialisés est revenu à la Cave des Bonnettes, à Lully, de Dominique Maigre, le président de la Sélection de Genève, mais la dégustation, inutile de le dire, s’est jouée à l’aveugle!

PIERRE THOMAS