

La cinquième édition des Sélections des vins de Genève a récompensé quarante-sept crus. Visite dans les coulisses de la manifestation.

Les meilleurs vins genevois à l'honneur

Pour leur cinquième édition, les Sélections des vins de Genève ont fait officiellement quarante-sept heureux. Mais bien plus si l'on songe à tous les amateurs qui apprécieront les crus genevois récompensés par une médaille d'or cette année. Le jury des Sélections, composé de cinquante-trois dégus-

tateurs, professionnels du vin ou amateurs éclairés, ont débattu trois matinées de suite pour départager les quatre cent vingt-trois vins présentés en compétition. Un travail éreintant, tant la concentration requise est importante.

«Nous sommes répartis en groupe de neuf dégustateurs, tous

formés et entraînés à ce type d'exercice. Un président de table dirige les débats et nous passons en moyenne dix minutes à examiner chaque vin», commente un membre du jury. Chasselas, Char-donnay, Pinot blanc, Pinot gris et autres Gamay, Pinot noir, Merlot ou Gamaret sont ainsi passés en revue. Au final, au maximum 30% des inscrits sont récompensés d'une médaille d'or, d'argent ou de bronze.

Cours de dégustation à l'OPAGE

L'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) organise depuis 2001 des cours sur le vin. Quatre modules de deux heures servent d'initiation aux néophytes. Au programme: une introduction à la dégustation, une présentation du vignoble de Genève, la découverte de la vinification et l'étude des différents cépages. Une dizaine de crus sont dégustés lors de ces cours organisés en soirée, entre 19 heures et 21 heures, donnés en français ou en anglais et animés par des professionnels, vigneron ou spécialistes de la station cantonale de viticulture. Les prochaines soirées sont prévues en novembre et décembre avec un nombre de places limité à vingt-cinq.

Spécial entreprises

A signaler également: l'OPAGE organise des conférences/dégustations (en anglais ou en français) destinées plus particulièrement aux entreprises. Pour une sortie du personnel par exemple, la visite d'un vignoble en compagnie d'un œnologue professionnel est l'occasion de découvrir différents crus de grande qualité.

D'autres informations sont disponibles sur le site Internet

de l'OPAGE: <http://www.opage.ch/viticulture.htm>.

Renseignements et inscriptions auprès de Mme Gonseth: 079 216 28 76.



Bouteilles chemisées, évidemment...

Une saine émulation

De plus, les Sélections se donnent pour but de sensibiliser le public aux différents types de vins produits dans le canton. «Les avantages pour tous les partenaires de la viticulture genevoise sont donc nombreux», indique Alexandre de Montmolin, chef de la station cantonale de viticulture. «Non seulement ils se rencontrent lors d'un rendez-vous annuel et convivial permettant un échange d'idées, mais encore les vigneron-situés désormais objectivement leurs vins par rapport à l'ensemble de la production. Une saine émulation a lieu.»

l'appellation Genève lors de diverses manifestations ou concours nationaux et internationaux. Cette vocation à devenir une «vitrine» genevoise est à l'origine même de la création des Sélections il y a cinq ans. En effet, les évaluations qualitatives se multipliant en Suisse (attributions de labels, sélections pour des revues spécialisées, etc.), les Sélections, organisées par la station cantonale de viticulture, sous le patronage de l'Union suisse des œnologues et selon la norme de l'Office international de la vigne et du vin (OIV), sont un puissant moyen de rationaliser et d'améliorer le choix des vins les plus dignes de représenter le vignoble genevois.

Grégory Tesnier