

# Vins genevois : Médailles d'or, sanglier et marcassin

Pour la cinquième fois depuis 2000, le canton du bout du Léman a procédé à sa sélection officielle des crus les plus aptes à représenter l'appellation Genève hors des frontières. 64 producteurs ont présenté quelque 423 vins, salués par 47 médailles d'or et deux trophées, le «Sanglier» et le «Marcassin».

Face à la multiplication des évaluations qualitatives, à la prolifération de labels flatteurs et à l'attribution parfois incontrôlée de médailles et autres diplômes, les professionnels du vin ont souvent le sentiment qu'au lieu d'aider les consommateurs à s'y retrouver, on s'emploie au contraire à les égarer. C'est par réaction à cette évolution un peu anarchique que l'OPAGE, l'Office de promotion des produits de l'agriculture genevois, a mis au point, il y a quatre ans, une sélection unique des vins les plus aptes à représenter l'appellation Genève.

## Cinq jurys et trois matinées de dégustation aux normes de l'OIV

Chaque année, une soixantaine de producteurs soumettent leurs créations à un panel de dégustateurs - 5 jurys composés chacun d'environ 10 personnes, professionnels du vin, journalistes spécialisés, cafetiers, restaurateurs ou hôteliers, et bien sûr «simples amateurs». La dégustation, organisée par la Station cantonale de viticulture selon les normes de l'Office international de la vigne et du vin (OIV), est patronnée par l'Union suisse des œnologues et se déroule sur trois matinées. Cette année a vu



Trois des producteurs médaillés: de g. à dr., Nicolas Cadoux (Domaine des Graves, Genève), Marc Ramu (Clos des Pins, Dardagny) et Claude-Alain Chollet (Domaine des Champs-Lingot, Chevrens).

une participation record des vignerons du bout du lac: 64 encaveurs et 423 vins présentés.

Jeudi passé, à l'Hôtel de Ville, les producteurs dont les crus présentés ont obtenu 88 points au moins lors des dégustations ont eu droit à la traditionnelle cérémonie de remise des médailles d'or, en présence du président du Conseil d'Etat Robert Cramer et d'Alexandre de Montmolin, œnologue cantonal.

Impossible de rendre justice au perfectionnisme de tous les artisans récompensés par une médaille. Au chapitre des récompenses spé-

ciales, on citera tout de même Marc Ramu, dont la syrah 2002 élevée en barriques au Clos des Pins (Dardagny) est récompensée d'un «Sanglier» (animal bien connu des viticulteurs genevois... et trophée attribué au vin le mieux noté, 94,4 points en l'occurrence); Nicolas Cadoux, lui, a séduit la presse spécialisée, qui lui remet un prix spécial (une gravure de R. Hainard), avec son gamaret «Noir Combe», son gamay «Gueule de Loup» et sa syrah élevée en fûts, (Domaine des Graves). Enfin, le gamaret élevé en barriques au Domaine des Champs-Lingot de Claude-Alain Chollet a été choisi par le club de dégustation des étudiants de l'Ecole hôtelière de Genève, sous la direction de leur mentor Philippe Chevallaz, qui lui attribue un «Marcassin». Pourquoi marcassin? «C'est le petit du sanglier, et nous, comme dégustateurs, nous sommes des juniors!» a expliqué en riant Michel Hellsperger, étudiant de 4<sup>e</sup> année et membre du club.

Blaise Guignard



Claude-Alain Chollet et son «Trophée du Marcassin», entouré des étudiants de l'EHG, accompagnés de leur mentor Philippe Chevallaz (2<sup>e</sup> à partir de la dr.).