

## Voyage 2012 : voyage dans le vignoble genevois - 8 septembre

### A la découverte de la région du Mandement, la rive droite du Rhône

Ce samedi 8 septembre, par un temps radieux, un car Favre emporte 29 de nos membres vers la découverte des vins genevois.

Il n'y aura pas de « pause café », Monsieur Cornut, œnologue du **Domaine du Paradis** à Satigny, nous attend pour 9 heures. Après une bonne et spirituelle présentation de cet important domaine et une visite des caves et des installations, nous passons à la dégustation qui a lieu dans le pavillon situé au milieu du jardin des plantes et des saveurs. Les commentaires de notre hôte sont intéressants, le contenu de nos verres gouleyant et le cadre très agréable. La palette des vins offerts aux consommateurs est impressionnante : chasselas, viognier, sauvignon, chardonnay, aligoté, gamay, pinot noir, gamaret, zinfandel, cabernet, merlot sans parler des nombreux assemblages. Nous retrouverons d'ailleurs ce choix très riche chez chaque vigneron que nous rencontrerons.

Mais l'heure passe, le prochain rendez-vous est à 11 heures chez **Stéphane Gros** à Dardagny. C'est un viticulteur original dans tous les sens du terme et en plus novateur. Il y a quelques années, il a lancé sur le marché une version modernisée du cubitainer, le « Bag in box » ou BIB et ce avec succès. Son langage est coloré, pour exemple la définition d'un « mauvais » sauvignon : « dans votre verre, vous avez la moitié de la caisse du chat et du buis broyé » ! Son discours témoigne de la passion pour son métier, ses vins sont bien typés à son image, ici on ne fait pas du vin, on l'« élève » ! Mais .... il n'a rien à vendre, nous devons nous contenter d'une liste de commande à faire circuler après notre retour auprès des participants. Après le pique-nique tiré du sac et tout de même un petit café au tea-room du coin, c'est le départ pour la cave d'Emilienne Hutin à Dardagny. Le **Domaine des Hutins** est exploité par la fille et le père, Jean. Le plus grand soin est donné à la culture, en partie en biodynamie, et à la vinification. Sur la carte on y trouve « L'Esprit de Genève », assemblage rouge fait individuellement par une quinzaine de viticulteurs et mis en vente sous cette appellation seulement après une dégustation d'agrément avant l'embouteillage. Ce vin est en quelque sorte un ambassadeur du vignoble genevois.

La dernière cave de la journée est celle du **Domaine de la Donzelle**. A notre arrivée que nous avions fixée à 16 heures, Monsieur Vuagnat, le propriétaire, montre quelque surprise, il ne nous attendait qu'à 18 heures ! Mais tout s'arrange et notre « frayeur » sera très vite oubliée au profit d'une petite visite dans son vignoble et une dégustation quasi exhaustive de ses produits, soit plus de 20 vins. Chaque cru est accompagné d'un commentaire très complet, voire scientifique, Monsieur Vuagnat étant biochimiste de formation.

Le retour en terre neuchâteloise se fait dans le plus grand calme, .... devinez pourquoi ? En résumé, voyage réussi, belles et intéressantes découvertes et ambiance toujours aussi chaleureuse !

Les organisateurs : Pierrette, Gérald, Michel et Anne-Marie