

Cabernet franc



Vin avec une teneur en tanins et une acidité prononcées. Son arôme rappelle la framboise et la violette. Le vin peut présenter un caractère de "poivron vert" qui est cependant moins marqué que celui du Cabernet Sauvignon.

Cépage : Cabernet franc

Synonymie :

Grosse Vidure, Acheria, Bouchet, Bouchy, Trousset noir, Veronais, Breton (France), Cabernet (Autriche).

Aire de distribution :

Dans le Sud-Ouest de la France (Gironde, Dordogne, Lot-et-Garonne), dans la vallée de La Loire, dans le Nord-Est de l'Italie (Le Frioul), Espagne, Argentine, Chili...
Présent à Genève depuis 1967.

Phénologie :

Maturité assez tardive (2^{ème} époque tardive).

Sensibilité :

Moyennement sensible au mildiou, à l'oïdium et à la pourriture. Convient mieux dans les climats froids que le Cabernet Sauvignon.

Accords mets et vin :

Viande de boeuf, d'agneau, fromages corsés.

PÉRIODE DES VENDANGES

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

INDICATION VARIABLE EN FONCTION DU CLIMAT ET DES OBJECTIFS DE VINIFICATION



CETTE PARCELLE EST EXPLOITÉE PAR :



Sauvignon blanc



Vin aux notes aromatiques typiques (cassis) qui peuvent évoluer vers le fruit de la passion, voire la mandarine lors de grande maturité.

Cépage : Sauvignon blanc

.....

Synonymie :

Blanc fumé (Australie, Afrique du Sud, Chili, Californie...), Fumé, Muskat-Sylvaner (Autriche).

.....

Aire de distribution :

Cépage très diffusé dans le monde, originaire de la vallée de la Loire (Sancerre et Pouilly fumé) et du Sud-Ouest de la France. Présent à Genève depuis 1982.

.....

Phénologie :

Maturité 1^{ère} à 2^{ème} époque tardive.

.....

Sensibilité :

Sensible à l'oïdium, au black-rot et à la pourriture.

.....

Accords mets et vin :

Plateau de fruits de mer, tartare de poisson, poissons de mer.

.....

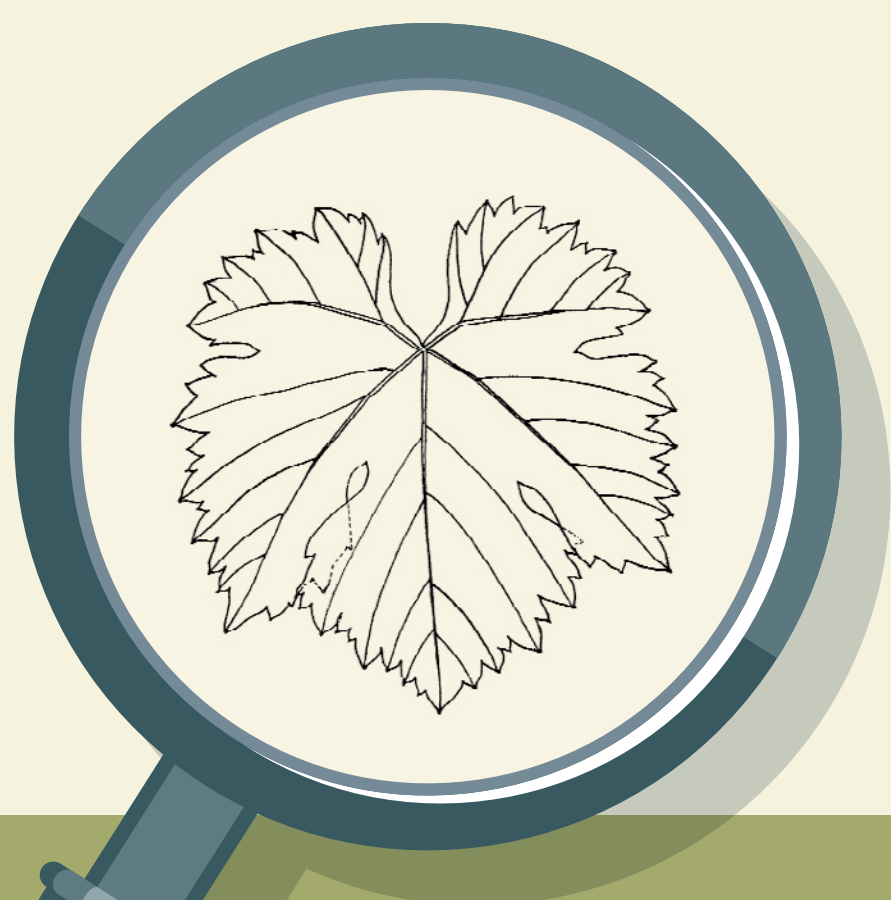
PÉRIODE DES VENDANGES

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

INDICATION VARIABLE EN FONCTION DU CLIMAT ET DES OBJECTIFS DE VINIFICATION



CETTE PARCELLE EST EXPLOITÉE PAR :



Gamaret



Vin rouge très coloré et structuré, tannique et équilibré, apte à un certain vieillissement. Notes épicées et de fruits rouges (griottes).

Cépage : Gamaret

Synonymie :

B 13.

Aire de distribution :

Nouveau cépage obtenu en 1970 à Pully (Domaine du Caudoz) par M. Jaquet, qui en est aussi le sélectionneur. Le Gamaret, tout comme le Garanoir, est issu d'un croisement de Gamay x Reichensteiner. Présent à Genève depuis 1987.

Phénologie :

Maturité 1^{ère} époque.

Sensibilité :

Très résistant à la pourriture.

Accords mets et vin :

Pâtes à la viande, viandes de boeuf et tartare, agneau, gibier, abats, fromages, fromages corsés.

PÉRIODE DES VENDANGES

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

INDICATION VARIABLE EN FONCTION DU CLIMAT ET DES OBJECTIFS DE VINIFICATION



CETTE PARCELLE EST EXPLOITÉE PAR
NICOLAS BONNET POUR :



Chardonnay



Cépage très répandu dans le monde qui s'exprime souvent à Genève par des notes d'agrumes, parfois de fruits confits, avec richesse et puissance. Selon la vinification, apte à l'élaboration de vins tranquilles ou de mousseux.

Cépage : Chardonnay

Synonymie :

Chardonnay, par erreur Pinot blanc.

Aire de distribution :

Cépage blanc typique de la Bourgogne (Meursault, Montrachet, Chablis, Pouilly-Fuissé) et de la Champagne. Tentatives de culture dans presque tous les pays viticoles. Présent à Genève depuis 1958.

Phénologie :

Maturité 1^{ère} époque.

Sensibilité :

Sensible aux gelées de printemps, ainsi qu'à l'oïdium et à la pourriture.

Accords mets et vin :

Tartare de poisson, foie gras, terrine de viande, poissons de mer.

PÉRIODE DES VENDANGES

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

INDICATION VARIABLE EN FONCTION DU CLIMAT ET DES OBJECTIFS DE VINIFICATION



CETTE PARCELLE EST EXPLOITÉE PAR :



Chasselas



Vin blanc traditionnel en Suisse romande d'une grande finesse aromatique qui exprime à merveille les terroirs.

Cépage : Chasselas

Synonymie :

Fendant (Valais), Perlan (Genève), Dorin (Vaud), Gutedel (Suisse alémanique).

Aire de distribution :

Se rencontre dans de très nombreux vignobles, surtout comme cépage de table. Cultivé pour la cuve en Suisse romande, en Haute-Savoie (le Crépy), dans la Nièvre (Pouilly sur Loire), en Alsace et au pays de Bade (Markgräflerland)...

Phénologie :

Le Chasselas est le cépage de référence (étalon) pour calculer la maturité du raisin.

La maturité du Chasselas intervient vers le 15-20 septembre (1^{ère} époque).

Sensibilité :

Sensible à la coulure, à la chlorose, à la carence en magnésium.

Accords mets et vin :

Apéritif, charcuterie, terrine de poissons, poissons fumés, poissons du lac, fondue, raclette.

PÉRIODE DES VENDANGES

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

INDICATION VARIABLE EN FONCTION DU CLIMAT ET DES OBJECTIFS DE VINIFICATION



CETTE PARCELLE EST EXPLOITÉE PAR :



DOMAINE DES ROTHIS

Gamay



Excellent rouge de table, fruité et frais, avec une bonne acidité et pauvre en tanins. Vin à coloration tirant sur le pourpre clair, le violet.

Cépage : Gamay

Synonymie :

Gamay beaujolais, Gamay noir à jus blanc.

Aire de distribution :

Issu d'un croisement naturel entre le Pinot et le Gouais blanc, le Gamay est très répandu en France (Beaujolais, Loire, Auvergne, Savoie...), en Italie (Aoste, Gorizia, Florence...) et en Suisse romande, (Genève, Vaud, Valais).

Présent à Genève depuis la fin des années 1940.

Phénologie :

Maturité 1^{ère} époque comme le Chasselas.

Sensibilité :

Sensible au mildiou et à la pourriture.

Accords mets et vin :

Terrine de viande, charcuterie, champignons, pâtes à la tomate ou basilic, poissons de la mer, volailles de lapin, viande de porc ou de veau, abats.

PÉRIODE DES VENDANGES

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

INDICATION VARIABLE EN FONCTION DU CLIMAT ET DES OBJECTIFS DE VINIFICATION



CETTE PARCELLE EST EXPLOITÉE PAR :



LES FAUNES
DOMAINE

Gewürztraminer



Très aromatique, marqué par des parfums de rose ou de litchi. Se prête aux vendanges tardives à l'obtention de vins liquoreux.

Cépage : Gewürztraminer

Synonymie :

Traminer musqué, Savagnin rose aromatique, Roter Traminer, Clevner...

Aire de distribution :

Son origine est controversée, ce cépage correspondrait à la mutation rose et aromatique du Savagnin blanc. Très répandu en Europe et notamment en France (Alsace), Allemagne, en Europe de l'Est et jusqu'en Afrique du sud et en Australie. Présent à Genève depuis 1973.

Phénologie :

Maturité 1^{ère} époque.

Sensibilité :

Sensible à l'oïdium et à la coulure (plus que le Chasselas).

Accords mets et vin :

Mets épicés.

PÉRIODE DES VENDANGES

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

INDICATION VARIABLE EN FONCTION DU CLIMAT ET DES OBJECTIFS DE VINIFICATION

CETTE PARCELLE EST EXPLOITÉE PAR :



Pinot blanc



Vin blanc noble et fruité généralement sec, donne des vins tranquilles ou des mousseux.

Cépage : Pinot blanc

Synonymie :

Weisser Burgunder (Allemagne), Pinot Chardonnay, Blanc de Champagne, Auvernat franco, Pinot bianco et bien d'autres.

Aire de distribution :

Ce cépage a pour origine une mutation blanche de la famille des Pinots. Largement répandu en Europe et notamment en Italie, Allemagne et Russie, il est également cultivé aux Etats-Unis. Présent à Genève depuis 1974.

Phénologie :

Maturité 1^{ère} époque hâtive.

Sensibilité :

Sensible aux gelées (hiver et printemps), un peu à la coulure, sensible à la pourriture en fin de maturation, donc peu apte à la surmaturation.

Accords mets et vin :

Apéritif, champignons.

PÉRIODE DES VENDANGES

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

INDICATION VARIABLE EN FONCTION DU CLIMAT ET DES OBJECTIFS DE VINIFICATION

CETTE PARCELLE EST EXPLOITÉE PAR :



DOMAINE
DUGERDIL
DARDAGNY



Pinot noir



Vin souvent peu coloré, rubis pâle, ayant du corps et de la finesse, il exprime bien les particularités des terroirs. Très bonne adaptabilité. Ce cépage permet aussi l'élaboration de tous les types de vins.

Cépage : Pinot noir

Synonymie :

Noirien, Morillon, Auvernat, Cortailod, Salvagnin, Clevner, Blauer Spätburgunder (Allemagne).

Aire de distribution :

Ce cépage très ancien, proche des vignes sauvages est originaire de Bourgogne. Il est aujourd'hui largement cultivé dans le monde entier.

Phénologie :

Maturité 1^{ère} époque hâtive.

Sensibilité :

Sensible au mildiou, à l'oïdium et à la pourriture.

Accords mets et vin :

Champignons, pâtes à la viande, à la tomate ou basilic, viandes de boeuf ou de porc, abats, fromages.

PÉRIODE DES VENDANGES

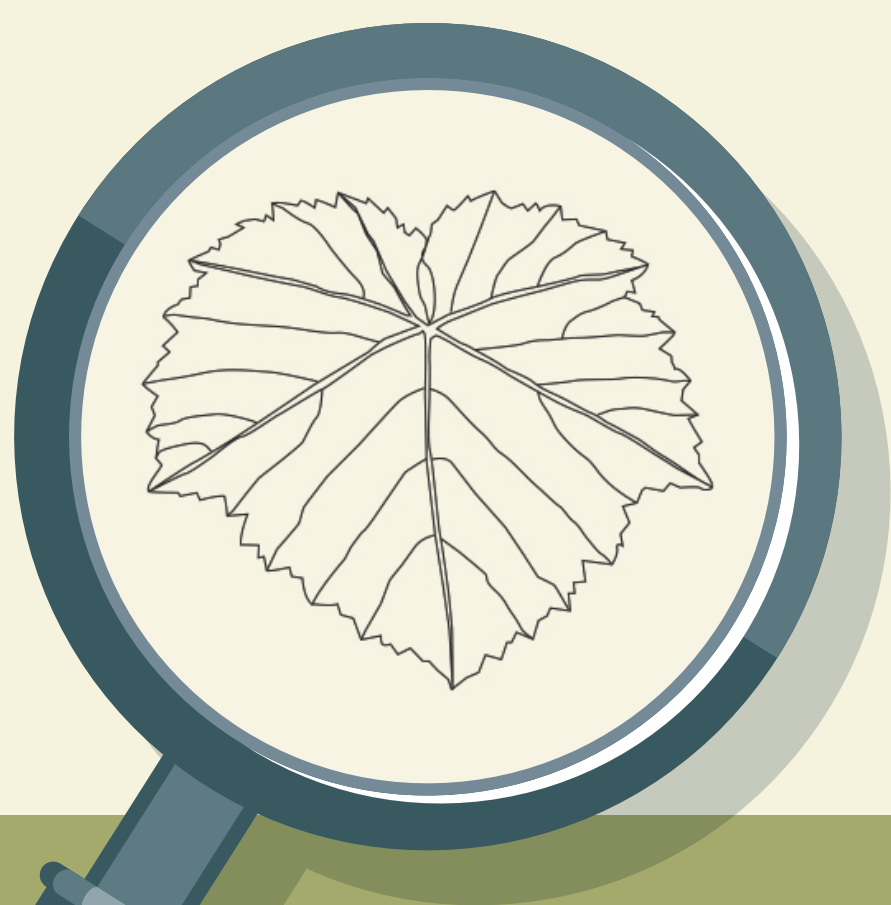
AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

INDICATION VARIABLE EN FONCTION DU CLIMAT ET DES OBJECTIFS DE VINIFICATION

CETTE PARCELLE EST EXPLOITÉE PAR :



Viognier



Vin corsé et riche avec des arômes persistants d'abricot, de miel et de mangue.

Cépage : Viognier

Synonymie :

Petit Vionnier, Viogne.

Aire de distribution :

Originnaire des Côtes du Rhône (Condrieu), sa présence est encore discrète en dehors de la France. En Suisse, c'est surtout à Genève qu'on le trouve depuis 1992.

Phénologie :

Maturité 2^{ème} époque.

Sensibilité :

Peu sensible à l'oïdium mais sensible à la pourriture.

Accords mets et vin :

Plateau de fruits de mer, fromages corsés.

PÉRIODE DES VENDANGES

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

INDICATION VARIABLE EN FONCTION DU CLIMAT ET DES OBJECTIFS DE VINIFICATION

CETTE PARCELLE EST EXPLOITÉE PAR :



Syrah



Vin coloré, très aromatique, complexe, chaleureux, très fin, charpenté, peu acide. La syrah est l'un des cépages dont les vins sont les plus riches en resvératrol, molécule ayant des effets cardio-protecteurs, antioxydants et anti-cancérigènes.

Cépage : Syrah

Synonymie :

Hermitage ou Ermitage, Shiraz, Antournerein, Damas noir, Hignin noir, Marsanne noire et encore bien d'autres.

Aire de distribution :

La Syrah est un cépage noir français et suisse, caractéristique de la partie septentrionale des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône (Suisse). Aujourd'hui en augmentation de surface, il est en passe de devenir un cépage à vocation mondiale.

Phénologie :

Maturité 2^{ème} époque tardive.

Sensibilité :

Sensible à la chlorose, craint les acariens et la pourriture grise à maturité.

Accords mets et vin :

Vin fruité très agréable, s'accorde avec beaucoup de mets.

PÉRIODE DES VENDANGES

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

INDICATION VARIABLE EN FONCTION DU CLIMAT ET DES OBJECTIFS DE VINIFICATION



CETTE PARCELLE EST EXPLOITÉE PAR :



LES FAUNES
DOMAINE



Scheurebe



Vin vigoureux et sec au bouquet prononcé.

Cépage : Scheurebe

Synonymie :

Sämling 88 (Autriche),
Scheu (du nom de son créateur).

Aire de distribution :

Cépage allemand obtenu en 1916 par Georg Scheu (1879-1949), il est cultivé aujourd'hui jusqu'en Californie. C'est un croisement de Riesling x cépage sauvage. C'est seulement à maturité complète qu'il est possible de produire un vin de qualité aux arômes subtils et racés. Il a été introduit en Suisse grâce à quelques vignerons genevois entreprenants, mais y reste cependant une rareté.

Phénologie :

Maturité très précoce.

Sensibilité :

Peu sensible à la pourriture noble et à la chlorose.

Accords mets et vin :

Plats épicés, desserts.

PÉRIODE DES VENDANGES

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

INDICATION VARIABLE EN FONCTION DU CLIMAT ET DES OBJECTIFS DE VINIFICATION



CETTE PARCELLE EST EXPLOITÉE PAR :

