

Caves ouvertes à Genève

Le millésime 2021, un élixir plein de vivacité

Après deux ans d'arrêt en raison de la Covid, les Caves Ouvertes font leur grand retour dans toute la campagne genevoise: le 21 mai, plus de septante caves vous invitent à découvrir leurs crus. Les vigneron·nes présenteront l'étonnant millésime 2021 et les crus élevés en barriques de l'excellent 2020. Cette fête - une tradition qui existe depuis 1987 - sera aussi l'occasion de faire une promenade à travers le canton, en passant de village en village. Sans oublier les multiples animations et dégustations des produits du terroir qui attendent les visiteurs.

Genève, troisième canton viticole de Suisse, jouit d'une situation particulière avec ses trois régions spécifiques: le Mandement d'une part, les territoires entre Arve et Rhône (Lully, Bernex, Soral, etc.) et entre Arve et Lac (Jussy, Anières, Gy, etc.), d'autre part. Comment s'est déroulée l'année viticole 2021 ? «Elle a été compliquée pour nous tous, même si chacun l'a vécue à sa manière», expliquent les vigneron·nes.

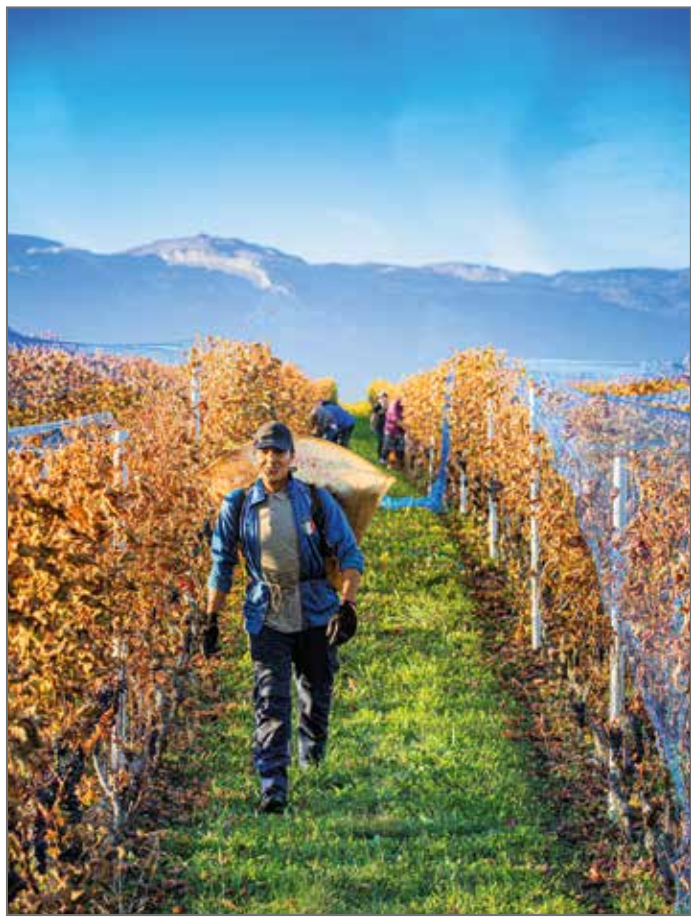
La qualité prime sur la quantité

Après un hiver relativement chaud, la saison a débuté avec le débourrement de la vigne aux alentours du 15 avril, soit avec un retard de quelques jours sur la moyenne de ces dernières années. Une nette baisse des températures durant une semaine a provoqué des dégâts de gel de printemps, localisés dans les zones les plus sensibles du canton. La suite de la saison est restée plus fraîche et pluvieuse que la moyenne. La floraison a été observée dès le 19 juin, accompagnée de fortes précipitations. Une pression de mildiou (parasite) exceptionnelle a provoqué, dans certains cas, des pertes de récolte importantes.

Les vendanges se sont déroulées à partir de la seconde semaine d'octobre, sous un soleil retrouvé et des températures clémentes. Cette fin de saison, au climat particulièrement estival, a permis une récolte modeste, mais de bonne qualité. Les vigneron·nes ont donc tremblé jusqu'à début août... L'un d'eux indique: «Malgré des quantités peu abondantes - la récolte n'a jamais été aussi faible depuis quarante ans -, les vins issus de ce millésime sont prometteurs. Des structures affirmées, une finesse et de remarquables typicités de cépages, ainsi que de l'élégance, en sont les principales caractéristiques». Un œnologue ajoute: «La météo capricieuse de cette année a donné lieu à une cuvée fraîche, fruitée et vivace. Un bel équilibre au niveau de l'acidité et une teneur en alcool plutôt basse sont également à noter».

Un sésame pour découvrir les vins

Le *pass Caves Ouvertes* est un pin's réalisé par l'artiste de renommée internationale Zep, auteur également de l'affiche de cet événement. Ce pass est vendu au prix de CHF 20.- sur place, dans les diverses caves participantes. Il permet de recevoir le fameux verre à vin conçu pour une dégustation qualitative et créé spécialement par l'entreprise Univerre. Son



REGIS COLOMBO

Les vendanges se sont déroulées sous un soleil retrouvé et des températures clémentes.

Le pied reprend la devise «Post tenebras lux», présente sur les armoiries genevoises.

Afin de faciliter les déplacements, une collaboration a été mise en place avec les TPG. Les CFF ont également joué le jeu en proposant durant la journée du samedi 21 mai des trains supplémentaires sur la ligne Genève-La Plaine. Partez à la rencontre des vigneron·nes: ils se feront un plaisir de parler de leurs vins et de partager leur univers! ■

CARLA ANGYAL

Retrouvez toutes les caves participantes à la journée Caves Ouvertes du 21 mai: www.geneveterroir.ch