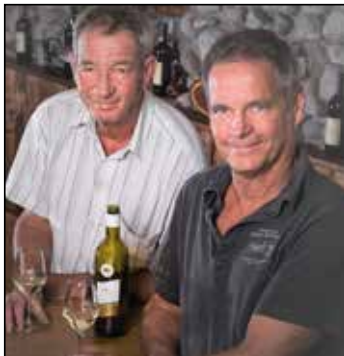


Cuvée anniversaire pour les 30 ans du domaine des Grands-Buissons

Le domaine familial des Grands-Buissons, situé à Sézenove sur la commune de Bernex/GE, fête cette année ses 30 ans. Un événement célébré par la création d'une cuvée spéciale, un rosé fruité abrité dans une bouteille moderne et élégante. A découvrir le 13 mai prochain lors des Caves ouvertes.

Aujourd'hui, ce beau domaine qui compte neuf hectares de vignes, idéalement exposées plein sud, produit douze vins: des rouges, des blancs, des rosés et un mousseux. «Nous avons eu envie de faire quelque chose de spécial pour marquer nos trente ans, avec la création d'un nouveau vin. L'idée du rosé s'est vite imposée, car nous n'en avons qu'un seul dans notre gamme. Par ailleurs, le rosé est de plus en plus tendance à Genève dès les premiers beaux jours. Il est associé aux vacances! Notre nouveau rosé est plus élaboré et il convient bien à la gastronomie. Il est produit à partir de garanoir, qui est très développé en Suisse et notamment à Genève, et que l'on utilise surtout pour le vin rouge», disent les frères Favre. Ce rosé, d'une belle couleur claire, rappelle avec son goût fruité les rosés de Provence. Il se déguste à l'apéritif, mais accompagne aussi



Patrick et Marc Favre.

très bien la viande et toutes les grillades. «L'année 2022 a été chaude, avec des vendanges précoces qui avaient débuté trois semaines plus tôt que d'habitude, précise Marc Favre. Il a fait très chaud et sec, ce qui était idéal pour les vignes. L'an 2022 a été un beau millésime pour tous les vins».

En parfaite harmonie avec sa modernité et sa finesse, la cuvée «l'Étincelle» (nom trouvé par Karin, la compagne de Marc Favre), est abritée par une bouteille aux lignes épurées d'une grande élégance. Sur la bouteille en verre dépoli, la traditionnelle étiquette papier a été remplacée par une interprétation plus contemporaine. L'étiquette est sérigraphiée sur le verre avec le dessin stylisé d'une étincelle, référence au feu d'artifice festif d'un anniversaire. Également gravées sur le verre, des informations sur le vin apparaissent en contremarque. Enfin, petite touche «tendance», le bouchon classique est remplacé par un bouchon carafe.

Respect de la nature

Au cours des trente dernières années, le domaine des Grands-Buissons s'est imposé pour la qualité de ses vins. «Nous ne sommes pas encore passés au bio, mais nous travaillons dans le respect de l'environnement en utilisant des produits comme la bouillie bordelaise pour protéger la vigne».

Côté cépages, Marc Favre avoue une préférence pour le gamaret, le chasselas et le gamay. «Ces cépages sont parfois un peu délaissés,



Les vignes du domaine.

alors qu'ils sont intéressants. Ils donnent l'image du domaine. Pour le chasselas, par exemple, le millésime 2022 notamment est très fruité et floral».

Toujours désireux d'évoluer et d'innover, Marc Favre a créé en 2009 la cuvée «Laudy», dont le nom est la contraction des prénoms de ses filles: Laurie et Cindy. Il s'agit d'un assemblage en fût de chêne, élevé en barrique pendant douze mois et composé de trois cépages: merlot, gamaret et garanoir. Le vin, très charpenté et tannique, se distingue par ses notes fruitées de mûres.

Si la concurrence des vins étrangers est bien réelle, Marc Favre constate cependant un vrai attachement des acheteurs aux vins genevois. «Les jeunes notamment veulent des vins du terroir. Globalement, les clients sont de plus en plus connaisseurs. Ils viennent maintenant pour un vin bien précis et non plus pour toute la gamme».

Marc Favre souligne aussi l'importance grandissante du contact avec la clientèle. «Les gens s'intéressent vraiment, ils veulent évoluer dans leurs connaissances et échanger. On le voit bien lors des Caves ouvertes. L'ambiance est conviviale, les gens dégustent, comparent les vins, posent des questions... Après seulement, ils achètent».

Et ils ne manqueront pas la cuvée anniversaire à l'approche des beaux jours! ■

VIRGINIA AUBERT

Domaine des Grands-Buissons

13, chemin des Grands-Buissons - 1233 Bernex / GE
www.grands-buissons.ch