

## Académie du Cep

# Connaître et apprécier vins et terroir

Promouvoir l'art de la dégustation du vin et assurer la promotion des produits du terroir, tels sont les buts poursuivis par l'Académie du Cep de Genève.



ACADÉMIE DU CEP

Ambiance festive lors des «Chapitres» organisés par l'Académie du Cep.

Au travers de rencontres organisées périodiquement, l'Académie du Cep met tout en œuvre pour développer la connaissance et l'art de la dégustation du vin auprès de ses membres, en allant notamment à la rencontre des viticulteurs du canton de Genève. Le vin est issu de la terre dont il est la traduction. Il est aussi le fruit du travail des femmes et des hommes, et de leurs gestes ancestraux. Le vin n'a rien de monolithique; c'est la diversité même, une diversité due aux cépages et aux terroirs. De Russin à Jussy, de Choulex à Chouilly, ou encore de Soral à Dardagny, chaque parcelle de vigne et chaque cépage apportent des caractéristiques bien spécifiques.

L'Académie du Cep réunit aujourd'hui près de 650 membres. Elle est dirigée par un Grand Maître (le président), entouré par le Conseil de l'Ordre (autrement dit, le Comité de cette association). Les membres du Conseil arborent des tenues spécifiques et uniformes, composées d'une longue chasuble bordeaux, d'un large chapeau de la même couleur et de gants blancs. Tous les membres de l'Académie portent la médaille de la confrérie. La couleur du ruban révèle le grade dans la hiérarchie.

Trois rassemblements principaux ont lieu chaque année, événements qui sont appelés «Chapitres». C'est le moment où sont intronisés les nouveaux membres de la

confrérie. Le premier, appelé Chapitre de printemps, a lieu, comme son nom l'indique, dans le premier semestre de l'année. Il est en général organisé chez un vigneron. Le deuxième Chapitre se déroule traditionnellement le samedi de la Fête des Vendanges de Russin. Et le troisième, qui porte le nom de «Chapitre de l'Escalade» prend, lui, place au cœur de la ville de Genève.

Ces cérémonies d'intronisation se concluent par un repas durant lequel chaque vin servi est présenté par le viticulteur qui l'a produit. Lors de ces Chapitres sont également décernées les reconnaissances aux membres de la confrérie qui ont, au cours de l'année, passé avec succès les concours de dégustation. En

# CHEVALIERS DU TERROIR

ACADÉMIE DU CEP



ACADÉMIE DU CEP



ACADÉMIE DU CEP



ACADÉMIE DU CEP



Les membres du Conseil arborent des tenues spécifiques et uniformes. Chaque membre porte ruban et médaille.

effet, les membres sont régulièrement mis au défi. Il s'agit de reconnaître les cépages de cinq vins blancs et de cinq vins rouges. C'est ainsi que le Compagnon peut devenir Compagnon Bon Dégustateur, Ecuyer, puis Chevalier et enfin Maître Chevalier. Le réseau des confréries - qu'il soit natio-

nal ou international - partage des valeurs communes, autour de la promotion de la qualité et de la dégustation du vin, ainsi que de la convivialité. Ce tissu relationnel permet le maintien des traditions culturelles et viticoles qui y sont associées, le mariage harmonieux des vins et des mets. C'est ainsi

que l'Académie du Cep fait partie de la «Fédération suisse des confréries bachiques et gastronomiques» et de la «Fédération internationale des confréries bachiques», dont le siège est à Paris. ■

**JACQUES JEANNERAT**

[www.acaducep.ch](http://www.acaducep.ch)

*Domaine des Abeilles d'or*  
Laurent Desbaillets  
Route du Moulin-Fabry 3  
1242 Chouilly / Satigny  
[www.abeillesdor.ch](http://www.abeillesdor.ch)

