

Vin emblématique

Esprit, es-tu là?

L'idée de créer «l'Esprit de Genève», un vin rouge, ambassadeur du terroir de Genève, date de 2004. Ce vin illustre justement cet Esprit de Genève, soit l'ouverture, la spiritualité, l'humanisme, la diversité. Publié par Robert de Traz en 1929 et basé sur trois personnalités de Genève, Calvin, Rousseau et Dunant, «L'Esprit de Genève» est un ouvrage qui met en avant la ville du bout du lac comme un lieu symbolique, où, entre autres, la raison humaine règle les différences religieuses et politiques.

L'appellation de ce vin rouge regroupe plusieurs vigneron genevois désireux de porter L'Esprit des vins de Genève à l'extérieur du canton. La composition de ce vin d'assemblage est basée sur la complémentarité de plusieurs cépages dont les qualités ont été éprouvées. Ces variétés contribuent pour beaucoup à la notoriété actuelle des vins de Genève.

Pour commencer, le Gamay apporte son fruit, ses notes épicées et sa fraîcheur. C'est le cépage rouge le plus connu à Genève; il est originaire du Beaujolais, cultivé par les Celtes avant l'époque des Romains. Il donne des vins peu tanniques.

Cépages désormais incontournables à Genève, le Gamaret et le Garanoir entrent également dans l'appellation de l'Esprit de Genève. Ils contribuent à l'harmonie de l'ensemble, le premier pour ses tanins serrés et sa structure, le second pour sa rondeur et sa finesse.

Le Gamaret et le Garanoir proviennent de croisements du Gamay et du Reichensteiner, un cépage originaire d'Allemagne. Ces cépages ont été obtenus en 1970 au centre de recherches d'Agroscope à Pully; ils ont été homologués en 1990. Ces deux frères sont plus résistants aux maladies et à la pourriture que les autres cépages rouges traditionnels. Ces clones donnent des cépages rouges précoces permettant des vins équilibrés, aux notes de fruits noirs et de poivre, riches en couleur, aptes à un certain vieillissement. Enfin, la vaste palette des cépages cultivés



Un vin qui illustre parfaitement l'Esprit de Genève, soit l'ouverture, la spiritualité, l'humanisme, la diversité.

à Genève donne à chaque élaborateur, à chaque artisan vigneron, la possibilité de «signer» sa création. On peut ainsi trouver, dans l'Esprit de Genève, du Merlot, du Pinot Noir ou encore du Cabernet Sauvignon.

La garantie de la qualité

La production et l'appellation sont soumises à une charte très stricte. Elle décrit notamment les exigences à remplir pour la culture de la vigne, l'élaboration et la commercialisation de ce vin. Les parcelles déclarées par

le vigneron sont visitées, au mois d'août, par une Commission *ad hoc*. Une attention toute particulière est portée à l'état général de la vigne, l'équilibre feuilles/fruits, la vigueur de la plante, l'état sanitaire et la charge en raisin. Les techniques culturales sont respectueuses de l'environnement. Les rendements maximaux sont de 50 hectolitres par hectare. Les degrés CÉchslé minimaux à la vendange s'élèvent à 85° pour le Gamay et 90° pour les autres cépages.

Le vin doit contenir au minimum 50% de Gamay et au minimum 20% de Gamaret et/ou de Garanoir. Il peut se composer d'un maximum 20% de cépages autres que Gamay, Gamaret, Garanoir. La teneur en alcool doit être d'un minimum 12,5%. La robe du vin doit être profonde, montrer des nuances violacées typiques. La bouche est structurée, le vin présente une grande concentration en tanins ronds et soyeux, provenant de raisins sains et mûrs.

L'élaboration du vin doit respecter le cahier des charges des bonnes pratiques œnologiques suisses. Le coupage est absolument interdit. La vinification s'effectue partiellement ou totalement en fûts de chêne.

Tous les vins sont soumis à une dégustation finale d'agrément par une Commission composée d'un représentant par domaine participant. Pour obtenir l'agrément, le vin doit être accepté par les deux tiers des membres de la Commission. Des dégustations préalables ont lieu avant la mise en bouteilles. Elles permettent notamment d'orienter les encaveurs sur les options à choisir quant à la composition de leurs vins. En cas de refus lors de la dégustation d'agrément, le vin ne peut pas être commercialisé sous le nom «Esprit de Genève». ■

JACQUES JEANNERAT