

Atelier de dégustation autour des Pinots

Très intéressant atelier de dégustation, le 12 décembre 2023, pour les membres de l'Académie du Cep, sous le thème d'une déclinaison autour des Pinots. Quelques explications fournies par les deux Echansons de la Confrérie - Sébastien Schwarz et François Baudet - pour commencer, ensuite dégustation de différents vins. Le tout, dans une ambiance conviviale, bien orchestrée au Café du Marché à Carouge chez Pierre-Alain Brodard, «Compagnon» de l'Académie du Cep, et son épouse Marylin.



ACADÉMIE DU CEP

Une famille de Pinots qui a séduit.

La famille des Pinots, dont le père est vraisemblablement le Pinot Noir, de son premier nom «Allobrogica», serait originaire de Bourgogne. Elle comprend actuellement plus de 50 clones différents. Ce sont les Romains qui en ont propagé la culture.

Le Pinot est le cépage le plus planté en Suisse. On le retrouve en Suisse alémanique, du côté des Grisons, à Neuchâtel, dans la région des Trois-Lacs, ainsi que dans les cantons du Valais, de Vaud et de Genève. On peut également en découvrir du Dauphiné aux rives du Léman, jusqu'en

Allemagne, en passant par la Bourgogne, la Loire, la Champagne, l'Oregon ou encore la Californie.

Pour être heureux et offrir toute sa plénitude, ce cépage apprécie un climat continental septentrional et des sols argilo-calcaires.

Un père génétique

Le Pinot est un cépage précoce au niveau maturité, capricieux au niveau phénologique - de l'apparition du feuillage à la maturation du raisin, en passant par la floraison - et sensible aux maladies de la vigne (mildiou, oïdium, pourriture grise). Il donne de grands vins rouges, ainsi que des rosés très fins.

Le Pinot Noir est notamment le «père génétique» de la grande famille des Noiriens, soit du Chardonnay, de l'Aligoté, du Gamay, de la Mondeuse (un des parents de la Syrah). C'est dire s'il a suscité de l'intérêt au cours du temps.



**Le Marché de la
Plaine du Loup**

Fruits et légumes de la région
Légumes bio Suisse
Produits laitiers - Viande
Paniers garnis - Produits du terroir
Ouvert du mardi au samedi
Dimanche et lundi: fermé

Chemin des Cornaches - 1233 Lully-Bernex - A côté de Lully-Jardin
Tél.: 022 757 40 47
www.lemarchedelaplaineduloup.com



LA CUCCAGNA
RESTAURANT - PIZZERIA
SPECIALITE ITALIENNES

Fernando Avolio

33, rue Saint-Joseph - 1227 Carouge
Parking de l'Octroi et de Sardaigne
Ouverture: 7/7 de 9h à 24h, cuisine chaude jusqu'à 23h30

Tél. 022 342 08 82



Pierre-Alain Brodard, patron du Café du Marché à Carouge, et Jacques Jeannerat, Grand Maître de l'Académie du Cep.



Sébastien Schwarz, Grand Echanton de l'Académie du Cep.

Les vins issus du cépage Pinot sont d'une finesse infinie. Il donne naissance aux plus grands vins du monde, en particulier à la célèbre cuvée de la Romanée Conti, en Côte-d'Or, l'un des vins les plus chers sur notre bonne vieille Terre.

La couleur

Parmi les dérivés les plus connus du Pinot Noir, il y a le Pinot Meunier, utilisé principalement pour l'élaboration des Champagnes, mais surtout le Pinot Gris et le Pinot Blanc. Ces deux derniers n'ont en réalité qu'une seule différence avec le Pinot Noir: leur couleur.

En effet, le changement - la perte - de couleur est dû à une modification génétique naturelle spontanée. Elle est liée à des échanges de chromosomes de grande ampleur qui ont entraîné la perte de la synthèse des pigments, ce qui a engendré le Pinot Gris et le Pinot Blanc.

En dégustation, le Pinot Noir offrira des goûts de framboise, de cuir, de confit,

de cannelle, avec une finesse des tanins. Le Pinot Gris, lui, apportera des parfums de brioche, de miel, de fumé; il apparaîtra comme un vin à la fois tendre et riche.

Quant au Pinot Blanc, c'est vers l'amande, le coing ou encore la fleur d'acacia qu'il nous emmènera. ■

J.JEANNERAT/ F. BAUDET/ S.SCHWARZ

GROS PLAN

L'Académie du Cep chante le «Cé qu'è lainô»

«Il vous est fait assavoir de la part de nos Très honorés Seigneurs Syndics et Conseils de cette cité, que Monseigneur le duc Charles-Emmanuel effectuant ses mauvais desseins de nous envahir et surprendre, nous a fait attaquer dans la nuit du 11 au 12 de décembre. Il a fait mener au-devant de notre ville environ 2000 hommes d'élite (...). Mais il a plu à notre Bon Dieu de nous regarder de son œil favorable et de donner du cœur aux nôtres, de sorte qu'ils les ont repoussés si vivement, qu'après en avoir tué sur place la meilleure partie, le reste s'est précipité par les murailles. Nos dits, Très honorés Seigneurs, enjoignent à toutes les personnes de quelque qualité ou condition qu'elles soient, de célébrer le souvenir de cette miraculeuse délivrance et de perpétuer la mémoire de ceux qui sacrifièrent leur vie afin de garder à Genève sa foi, ses libertés, ses franchises et sa glorieuse renommée».

C'est ainsi que les membres de l'Académie du Cep ont commémoré l'Escalade - à la suite de «l'Atelier de dégustation autour des Pinots» (voir ci-contre) - en rendant solennellement hommage aux victimes mortes pour sauver Genève, de Nicolas Bogueret à Abraham de Baptista, en passant par Louis Gallatin ou encore Jean Canal.

Repas de l'Escalade, avec une soupe digne de la Mère Royaume, marmite en chocolat, chant du «Cé qu'è lainô»: tous les détails ont été soignés pour marquer l'événement, dans le respect des traditions, puisque les traditions font justement partie de la vie des Confréries.

J.J.

Boucherie

DES MATTINES

POINT
DE VENTE
DIRECT
À PERLY

20 chemin des Mattines
1258 Perly (GE)
Tel: 022.885.95.83



VOLAILLE - VIANDE - GIBIER
CHARCUTERIE - TRAITEUR -
VINS ET PRODUITS LOCAUX

HORAIRES:
Ma-Ve: 9h00-18h30
Sa: 8h30-16h00
Di-Lu: Fermé

