

Soulwines, le bar à vin 100% original

Le terroir suisse a tant à nous donner!

Il y a cinq continents et il y a Genève, disait Talleyrand. Il y a quarante Nations viticoles et il y a la Suisse!, affirment Laura Couto Rosado et Sean Langlois, les patrons de Soulwines à Genève. Les cent crus blancs, oranges, rosés, rouges et mousseux référencés par ce bar et commerce de vin sont biologiques et proviennent pour 90% du vignoble suisse. Le concept de Soulwines, unique à Genève par son ambition de promouvoir le terroir national, sa richesse et sa qualité, prouve qu'en matière viticole aussi, l'Helvétie est le pays de l'innovation.

Toujours prêts à encourager leurs skieurs ou leurs footballeurs, les Suisses toisent parfois leurs vins de haut. Ils ont tort! Certes, selon les statistiques viticoles 29 pays représentent 91% de la production mondiale; avec un million d'hectolitres vinifiés en 2022, la Suisse s'inscrit dans les 9% restants. Mais ses vins ont bien plus à offrir que la plupart des Helvètes ne le croient. La preuve par Soulwines! Connaissez-vous le Completer, un cépage grison nommé d'après la prière qui terminait les offices des moines bénédictins, le Completarium, avant que tous les présents ne partagent un verre de vin? Lorsqu'il est disponible, Soulwines sert ce cépage rarissime cultivé sur moins de dix hectares en Suisse. Et le Païen du Valais, aussi connu comme Savagnin blanc? Qui aurait cru les Valaisans capables de paganisme à l'ombre de leur évêché? Qu'importe votre dogme, Soulwines vous en servira avec plaisir un verre bien frais!



Laura Couto Rosado et Sean Langlois.

La floraison du terroir

Le point de départ de Soulwines est... un verre de vin. Sean Langlois et Laura Couto Rosado parlaient avenir, un verre à la main, quand celle-ci eut une épiphanie: «J'ai vécu une expérience holistique avec ce vin qui réveillait tous mes sens et j'ai compris l'écart qu'il y avait entre un produit de grande surface et une floraison de terroir», raconte cette designer exposée au

MUDAC, le Musée cantonal de design de Lausanne, et soutenue par l'Office fédéral de la culture.

Sean Langlois vient d'une famille de restaurateurs suisses qui a fait le tour de monde. Parti de Genève, son grand-père a ouvert un restaurant en Floride et son père l'a imité en Afrique du Sud. C'est là que le jeune homme a fait ses premiers pas dans le métier, avant de revenir à Genève.

Ensemble, ils ont sillonné la Suisse pour sélectionner les vins qu'ils présentent, choisis parmi les 1500 vigneronns et les 240 cépages du pays, les différentes vinifications, blanc vinifié en rouge pour le vin orange, blanc de noir, non filtré ou sans soufre ajouté, ou encore parmi les crus issus des cépages PiWi (pour Pilzwiderstandfähig, soit résistants aux champignons), dont la Suisse est pionnière mondiale.

Les vins de demain sont chez Soulwines

Ces nouvelles variétés nées de croisements exigent beaucoup moins de traitements phytosanitaires. Elles s'appellent Cabertin, Cabernet Noir, Cabernet Jura, Carminoir, Divico, Solaris ou Sauvignon Soyhières et indiquent la voie du futur. Qui aurait pensé qu'à côté des pharmas, de la cryptographie quantique ou des nombreuses start-up nées des Ecoles polytechniques, la Suisse serait le chef de file de la viticulture de demain?

Pour accompagner ces crus d'exception, Soulwines propose des charcuteries sans nitrates produites à Genève, ainsi que des fromages des meilleurs artisans suisses. Mais il y a aussi du gin, des bières, du vermouth ou de la limonade suisses! «Nous voulons être les paladins du goût suisse à travers une approche inspirée du terme *Soulfood*, qui décrit l'ensemble des dimen-



Laura Couto Rosado: une vision du vin.

sions contenues dans la nourriture: identitaire, culturelle, spirituelle et naturelle», explique Sean Langlois.

Et pour titiller la curiosité de ces Helvètes qui croient encore que le vin est plus rouge (ou plus blanc) au-delà de leurs montagnes, Soulwines a créé le statut de diplomate: pour 300 francs, vous et la

personne qui vous accompagne recevez à vie un verre de vin par jour et 10% de réduction sur toutes les boissons. Toujours pas curieux? ■

CESARE ACCARDI

Soulwines

24, Grand-Rue - Genève 1204 - Tél. 021 888 39 09

Mail: info@soulwines.ch

Ouvert du mardi au samedi, de 17h à 23h

AUBERGE DE CHOULLY

Ouvert durant
les Fêtes Pascales

Tél. 022 753 12 03 - 19, Crêt-de-Chouilly - 1242 Chouilly / Satigny
www.auberge-de-chouilly.com

le déménagement en douceur



Devis gratuit

BALESTRAFIC

Certifié **AGED** Qualité

17 - 19 rue Baylon - 1227 Carouge - Tél. 022 308 88 00 - www.balestrafic.ch



Adriatic Heirlooms
WINE - FOOD - CULTURE



**Vins de prestige
Distillats de luxe
Huiles d'olive d'exception**

M. Egin TELQIU

☎ 022 347 47 84 ✉ egintelqiu@gmail.com

Avenue Dumas 22 - 1206 Genève