

## Domaine des Abeilles d'or à Satigny/GE

# Excellence et discrétion

Saviez-vous que les Nations Unies influencent l'évolution des vins genevois? Si le Conseil de sécurité n'a pas débattu des degrés Oechsle du Gamay au sortir du pressoir, la curiosité gustative de l'importante communauté expatriée du canton a incité la viticulture genevoise à apprivoiser des cépages du monde que Genève est parfois seule en Suisse à produire.

Le Domaine des Abeilles d'Or, à Chouilly (Satigny) est pionnier dans ce renouveau. «Notre clientèle est vraiment diversifiée et nous avons voulu proposer à chacun quelque chose de plaisant», explique Laurent Desbaillets, propriétaire du domaine avec sa femme Caroline. C'est ainsi que kerner, chenin blanc, sauvignon, chardonnay, merlot, syrah ou malbec poussent désormais sur le coteau de Satigny, sur un sol ar-

LES ABEILLES D'OR



Le domaine de 23 hectares tire son nom des abeilles présentes dans les armoiries familiales.

LES ABEILLES D'OR



Laurent Desbaillets.

gilo-limoneux, poreux sur fond de molasse, ce qui permet à l'eau de remonter jusqu'aux racines des vignes, qui s'enfoncent de cinq ou six mètres dans le sol.

«Nous avons deux chances à Chouilly, souligne Laurent Desbaillets. Nous n'avons pas de terroir, c'est-à-dire que le sol ne s'impose pas au raisin et celui-ci peut préserver ses arômes propres. Et nous sommes assis sur un château d'eau, parce que des résurgences d'eau des Alpes passent sous le lac et affleurent le sol». Autrement dit, les étés secs n'affectent pas le vignoble chouillote. Voilà pour la nature.

### La Douce Noire fête ses 40 ans!

La diversité introduite par Laurent, et avant lui par son père René, sur les 23 hectares du domaine, qui tire son nom des abeilles présentes dans les armoiries familiales, est adossée à deux siècles de pratiques viticoles au sein de la famille. C'est ainsi qu'est né le vin le plus célèbre du domaine, la Douce Noire.

Cet assemblage complexe (et délicieux) de cépages rouges fête cette année ses quarante ans, l'âge d'une belle maturité. Ce vin se compose pour moitié de gamaret et de garanoir et pour moitié de cépages internationaux, merlot, cabernet franc et sauvignon, complétés d'une touche de pinot noir. Les différents cépages sont d'abord vinifiés séparément, puis élevés en barrique pour assurer la micro-oxygénation du vin qui assouplira les tanins, donnera plus de rondeur au vin et le préparera au vieillissement harmonieux.

Lorsqu'on l'interroge sur le recours de plus en plus fréquent au vieillissement du vin en fûts, Laurent Desbaillets répond par un mélange de pragmatisme, de sagesse et d'expérience: «Si le vin que vous mettez en barrique n'est pas bon au départ, le bois ne fera pas de miracle. Et si votre vin est extraordinaire mais que vos tonneaux ont été acquis au rabais, vous abîmerez le produit». Son conseil: choisissez bien vos tonneliers et restez-leur fidèles!

### Un M2 genevois

Autre assemblage, autre anniversaire: le M2 (lire M au carré), créé en 2009 - un an après le M2 lausannois, mais celui-là est un métré - fête ses quinze ans. Cette réunion de merlot et de malbec repose deux ans en barriques avant sa mise en bouteille. «Des barriques de 225 litres, précise Laurent Desbaillets, car plus la contenance est petite, plus la surface de vin en contact avec le bois, et qui reçoit un apport d'oxygène, est importante».

Les prochaines caves ouvertes auront lieu cette fin de semaine, samedi 25 mai. Laurent et Caroline vous attendront dans leur domaine avec leurs spécialités de vins rouges, blancs, rosés, mousseux et leur lie et leur marc, présents dans de nombreux restaurants à Genève. Si cela n'est pas une preuve de la qualité de leurs vins! ■

CESARE ACCARDI

#### Domaine des Abeilles d'Or

3, route du Moulin-Fabry

1242 Chouilly/Satigny

Tél. 022 753 16 37

Mail: info@abeillesdor.ch

La cave est ouverte du mercredi au vendredi,

de 16 h à 18 h, et le samedi de 10 h à 13 h.

Ouverture également sur rendez-vous.