

Domaine du Clos du Château à Chouilly/GE

Bien plus que du vin!

Le Clos du Château à Chouilly, ce sont 25 hectares de vignes, 30 hectares de cultures céréalières et de prairies sur lesquelles paissent en liberté des *Black Angus*. C'est aussi une exploitation certifiée bio depuis 2019. Ce sont encore des vins primés. C'est surtout le désir des exploitants, Lionel et Nathalie Dugerdil, d'ouvrir leur domaine au public, afin de faire connaître le produit de leur travail et le terroir genevois.

La rentrée est là. Les vendanges débuteront dans quelques semaines. Les soirées d'entreprise s'organisent, les cadeaux de fin d'année se profilent déjà. Les caves se remplissent après la grande soif de l'été. Ouvert et hospitalier, le domaine du Clos du Château, à Chouilly, s'apprête à accueillir ses nombreux visiteurs pour les dégustations de vin et de viande, les spectacles ou les soirées pizza.

Louis Dugerdil, arrière-grand père du propriétaire actuel, a acquis ce domaine en 1924. Mais beaucoup a changé depuis que Lionel et Nathalie Dugerdil l'ont repris en 2010. Portés par l'ambition d'une paysannerie indépendante, ouverte et écologique, ils ont fait le pas du bio en 2017, ont ajouté l'élevage à la vigne et aux céréales déjà présentes et ont ouvert le domaine sur l'extérieur, par exemple à travers la mise à disposition de salles pour vos réceptions et la livraison de vin en coffrets cadeaux.

De l'élevage extensif

Leur démarche? Une approche respectueuse de l'environnement, des animaux et proche des consommateurs. Ainsi leurs *Black Angus* et leurs porcs laineux sont-ils nourris avec le fourrage qu'ils produisent sur le domaine. Le couple a aussi développé une série d'événements et de prestations qui sont autant d'invitations pour le public à s'y rendre, à découvrir ses produits et à rencontrer le patron.

Celui-ci, Lionel Dugerdil, n'est pas un inconnu. Sapeur-pompier au SIS avant d'être exploitant agricole, formé en œnologie, il est également député. En reprenant le domaine, il a décidé de vinifier lui-même le raisin qui, jusque-là, était vendu à d'autres vignerons. Avec succès: ses vins cumulent les récompenses. En 2023,



CLOS DU CHATEAU

Un prix largement mérité.

sa Syrah a obtenu la troisième place au Grand prix des vins suisses où son Merlot s'était classé quatrième un an plus tôt. Sa «Sentinel», un assemblage de Gamaret et Garanoir, est médaille d'or de la Sélection des vins de Genève en 2024. Son Pinot Noir a été couronné en 2023 par ce même concours, qui avait aussi décer-

né en 2021 sa plus haute récompense, le Sanglier d'or, à son «Esprit de Genève».

De découverte en découverte

Le domaine est ouvert au public tous les jours de semaine, de 14h à 18h30, ainsi que le samedi matin de 9h à 12h30. Des soi-

CHEVALIERS DU TERROIR

CLOS DU CHATEAU



Lionel et Nathalie Dugerdil: le plaisir de la dégustation.

rées pizza et dégustation de vin ont lieu tous les premiers jeudis du mois, il y a des rencontres *stand-up* et vin, des spectacles tel le *show* magie de ce prochain 19 septembre, sans oublier les apéros mensuels

du patron, un samedi par mois de 10h à 14h. A cette occasion, Lionel Dugerdil propose ses fameux hot-dogs de chipolatas maison cuits au BBQ et une dégustation de vin. Ah, et puis il y a les portes ouvertes du mois

de décembre les quatre samedis de l'Avent! Tous les rendez-vous sont annoncés sur le site Internet du domaine et documentés de manière savoureuse sur Instagram.

Les vendanges sont un moment idéal pour (re)découvrir le domaine, sa somptueuse cour pavée en boulets à l'ombre du château datant de 1680, ses salles de réception et son élégant carnotzet, pour voir arriver les chars débordant de grappes cueillies à la main. Et si l'égrappage, le foulage ou le tri du raisin ne vous sont pas familiers, l'équipe prendra le temps de répondre à vos questions. Et qui sait? Sans doute repartirez-vous avec quelques bouteilles ou des steaks d'angus genevois! ■

CESARE ACCARDI

Domaine du Clos du Château
29, route du Crêt-de-Chouilly - 1242 Satigny
www.closduchateau.ch - www.sallesduclos.ch
www.instagram.com/clos_du_chateau/
Tél. 022 753 01 44

