



L'Esprit de Genève 2017

Maigres récoltes – qualité exceptionnelle

Texte: Thomas Vaterlaus,
Dégustation: Sigi Hiss,
Thomas Vaterlaus

De maigres récoltes, mais une qualité exceptionnelle, voilà ce qu'il faut retenir du millésime 2017 à Genève. Des épisodes de gel dévastateurs du 19 au 21 avril, puis à nouveau le 29 avril, ont eu raison d'une grande partie des récoltes en 2017, qui étaient inférieures de 30% environ à la moyenne. Il est vrai que les vignerons genevois ont connu en 2017 les plus faibles récoltes de toute leur histoire. La chaleur inhabituelle du mois de février a entraîné un débourrement précoce, aggravant les dégâts des gelées ultérieures. Le second cycle végétatif n'a pas permis de compenser l'intégralité des pertes.

De plus, le raisin affichait différents stades de maturité, ce qui a représenté une charge de travail supplémentaire pour les vignerons, notamment lors des vendanges. Ces conditions particulières ont aussi eu des répercussions sur la production des vins de L'Esprit de Genève. Les années précédentes, une vingtaine de producteurs avait participé à ce projet prestigieux, contre treize seulement en 2017. Cependant, les vins réalisés présentent un niveau de qualité des plus convaincants. Ils allient en effet élégance, structure et ampleur de manière spectaculaire.

L'Esprit de Genève, lancé avec le millésime 2004, permet à différents vignerons de livrer leur interprétation d'un type de vin qu'ils définissent ensemble. Les assemblages doivent être composés d'au moins 50% de Gamay et de 20% de Gamaret ou de Garanoir. Les vignerons peuvent recourir à d'autres cépages que les trois cités plus haut à hauteur de 20% maximum. Aujourd'hui, il s'agit avant tout de cépages comme le Merlot, la Syrah et le Galotta. Dix vignerons ont pris part au projet en 2004, lors du premier millésime, et ont produit 10 000 bouteilles environ. Ils sont aujourd'hui une vingtaine et produisent jusqu'à 50 000 bouteilles les bonnes années. En 2017, seules quelque 27 000 bouteilles ont été commercialisées en raison des épisodes de gel. Au vu de l'excellente qualité des vins, la demande va très vite dépasser l'offre. L'Esprit de Genève 2017 devrait donc être une denrée rare et nous conseillons aux amateurs de ces crus pleins de caractère de faire le plein sans tarder.

Domaine de la Printanière, Avully
Genève AOC L'Esprit de Genève de
Céline Dugerdil 2017
18 points | 2019 à 2026

50% Gamay. Elevé en barrique: 30% Gamaret, 10% Merlot, 10% Galotta. Aromatique sur la retenue, mais élégante et variée de poivre noir, de groseille et de sous-bois. Semble très pur, rectiligne et franc. De la mâche en bouche, corps ferme, avec un fruit de baies rouges fraîches. Cru minéral et vivifiant.

www.laprintaniere.ch

Domaine des Curiades, Bernex – Lully
Genève AOC L'Esprit de Genève de
Jacques & Christophe Dupraz 2017
18 points | 2019 à 2026

Elevé en barrique: 60% Gamay, 40% Garanoir. Aromatique séduisante et chaleureuse d'herbes de Provence, de mûre, de cerise noire et de griotte. Nobles notes de chêne structurantes. Très complexe et raffiné en bouche. Beaucoup de puissance, mais encore plus d'équilibre, notes fraîches de fruit, vivifiantes et légèrement acidulées. Voici un vin sapide de haut vol!

www.curiades.ch



Domaine Les Hutins, Dardagny
Genève AOC L'Esprit de Genève
d'Emilienne Hutin 2017
17.5 points | 2019 à 2026

25% Gamay, 15% Garanoir. Elevé en barrique: 25% Gamay, 25% Gamaret, 10% Merlot. Cerises noires à l'eau-de-vie, de la mûre et des herbes aromatiques aussi, un soupçon de violette, notes minérales de craie. Complexe et corsé en bouche, avec des tanins à grain fin et une vive acidité. Nobles notes d'amertume en finale.

www.domaineleshutins.ch

Domaine de la République et
Canton de Genève, Lully
Genève AOC L'Esprit de Genève de
Thierry Anet 2017
17.5 points | 2019 à 2026

50% Gamay. Elevé en barrique: 20% Gamaret, 20% Garanoir, 10% Galotta. Aromatique agréable au nez, groseille, grenade et un soupçon de réglisse. Boisé intégré. Notes fruitées en bouche, soutenu par une jolie structure tannique. Fait preuve de caractère. L'acidité juteuse confère une fraîcheur agréable.

www.etat.geneve.ch

Domaine des Charmes, Satigny
Genève AOC L'Esprit de Genève de
Bernard & Olivier Conne 2017
17.5 points | 2019 à 2026

50% Gamay. Elevé en barrique: 40% Gamaret, 10% Merlot. Arômes de baies à pleine maturité, de mûre notamment, mais aussi de réglisse, de fleurs et un soupçon de thé noir et de pain de seigle noir. Expressif et franc en bouche, avec un fruit astringent évoquant les baies de genièvre et un soupçon de cèdre. Soutenu par une acidité juteuse prononcée. Beaucoup de puissance, mais aussi très vivifiant!

www.domainedescharmes.ch

Vins Stéphane Dupraz, Soral
Genève AOC L'Esprit de Genève de
Stéphane Dupraz 2017
17.5 points | 2019 à 2026

40% Gamaret, 10% Gamay. Elevé en barrique: 40% Gamay, 10% Merlot. Sur la retenue au premier nez, poivre noir, un peu de framboise des bois, thé noir, cuir et sous-bois après aération. Très clair et plein de caractère en bouche. Vin aux tanins fermes et vigoureux, soutenu par l'acidité. Noble astringence en finale.

vins.sydupraz.ch

Domaine de la Planta, Dardagny
Genève AOC L'Esprit de Genève de
Bernard Bosseau 2017
17 points | 2019 à 2026

Elevé en barrique: 50% Gamay, 30% Gamaret, 20% Merlot. Notes discrètes mais prometteuses de mûres et de prunes fraîches, arômes floraux, noix et un soupçon de cacao. Marqué par des tanins encore jeunes et fermés en bouche et une acidité prononcée. Vin vif et frais. Bon compagnon de table.

www.domainedelaplanta.ch

Domaine Château du Crest, Jussy
Genève AOC Esprit de Genève de
Josef & Esther Meyer 2017
17 points | 2019 à 2025

Elevé en barrique: 50% Gamay, 25% Gamaret, 17% Merlot, 8% Garanoir. Arômes de livèche, de garrigue et de chocolat, notes douces de clou de girofle et de cardamome, un soupçon de café. Corsé en bouche, avec des tanins présents et une acidité juteuse structurante.

www.domaineducrest.ch

«Les vigneron·nes de L'Esprit de Genève ont réussi le tour de force d'allier fraîcheur élégante, structure délicate et ampleur. Ils nous offrent des vins vivifiants, très originaux, qui répondent au sacro-saint critère de sapidité, qui doit nous donner envie de nous resservir.»

Sigi Hiss, journaliste spécialisé de Bad Krotzingen



Château des Bois, Satigny

Genève AOC L'Esprit de Genève de Nicolas Seiler & Guillaume van Berchem 2017
17 points | 2019 à 2025

Elevé en barrique: 50% Gamay, 32% Gamaret, 15% Garanoir, 3% Cabernet Sauvignon. Discret au nez, arômes de violette, de lierre, de Darjeeling, mais aussi de réglisse et des accents de baies rouges. De corps moyen en bouche, mais plein de caractère. Bon vin de terroir sapide.

www.chateaudesbois.ch

La Cave de Genève, Satigny

Genève AOC L'Esprit de Genève de Florian Barthassat 2017
17 points | 2019 à 2023

50% Gamay. Elevé en barrique: 50% Gamaret. Discret au nez, un parfum de cassis, d'herbes champêtres, de genièvre et de chocolat noir. De corps moyen en bouche, il offre une acidité vive et rafraîchissante. En termes de structure, vin très rectiligne, agréable et sapide.

www.cavedegeneve.ch

Domaine Villard, Anières

Genève AOC L'Esprit de Genève de Philippe Villard 2017
16.5 points | 2019 à 2024

50% Gamay. Elevé en barrique: 40% Gamaret, 10% Divico. Semble mûr au nez, livèche cerises à l'eau-de-vie et mûres. Une pointe de cuir et de sous-bois. Beaucoup de caractère en bouche, avec des tanins astringents et une acidité présente. Noble note d'amertume en finale.

www.vinsvillard.ch

Domaine de Beauvent, Bernex

Genève AOC L'Esprit de Genève de Bernard & Jérôme Cruz 2017
16.5 points | 2019 à 2022

50% Gamay. Elevé en barrique: 20% Gamaret, 15% Garanoir, 15% Merlot. Cerise rouge fraîche, fruits des bois, réglisse, mais aussi du chocolat et un soupçon d'arômes fraîches. Fruité en bouche, très moelleux, rond et raffiné. Jolie acidité. Charmeur!

www.cave-de-beauvent.ch

Cave Les Vallières, Satigny

Genève AOC L'Esprit de Genève d'André Serex 2017
16.5 points | 2019 à 2024

35% Gamay. Elevé en barrique: 30% Gamay, 25% Gamaret, 10% Merlot. Se veut très fruité avec ses arômes de fraise, de framboise, mais aussi de noix et ses accents frais de forêt. Fruité aussi en bouche, jeune et plein de tempérament. Soutenu par son acidité dont la fraîcheur rappelle la cerise.

www.lesvallieres.ch

Le panel VINUM

Les 13 crus «L'Esprit de Genève» 2017 ont été dégustés à l'aveugle et notés sur l'échelle de 20 points de VINUM. Faisaient partie de l'équipe de dégustation: Sigi Hiss (journaliste spécialisé de Bad Krotzingen) et Thomas Vaterlaus (rédacteur en chef de VINUM de Zurich).