Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2016)
Heft: 319-320

Artikel: Genève, capitale du vin suisse
Autor: Truffer, Alexandre
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-864591

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 03.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

PATRIMOINE

Genève, capitale du vin suisse

par Alexandre Truffer

Les cuvées de caractère du troisième vignoble de Suisse ont conquis une place de choix dans les établissements prestigieux de Genève. Ce qui permet à la plus internationale des villes du pays de revendiquer un titre encore peu disputé, celui de capitale du vin helvétique.

En mai 1932, le député socialiste Léon Nicole déclare lors d'une séance du Grand Conseil qu'il est nécessaire de détruire le vignoble cantonal. Selon le *Journal de Genève*, le futur président du Conseil d'État estimait « qu'il est absurde de faire de la viticulture dans le canton et que le vin genevois n'est que de la vulgaire piquette ». Si rares sont les propos aussi outranciers, il est vrai que la réputation des vins nés à l'ouest du Léman a longtemps été mauvaise. « Lorsque je suis arrivé en Suisse (en 1982), nous avions quelques vins genevois à la carte, se souvient Claude Legras, mais nous évitions de les proposer. Aujourd'hui, les crus du canton représentent près de la moitié des ventes au restaurant gastronomique *Le Floris* (2 étoiles Michelin). »

La révolution qualitative du vin genevois a débuté il y a trois décennies. En 1988, le canton est le premier de Suisse à adopter un règlement régissant une Appellation origine contrôlée. La montée en gamme ne se passe pas sans à-coups, mais petit à petit, les vins genevois parviennent à reconquérir leurs principaux clients : les Genevois. Ici, la question de l'implantation en Suisse alémanique n'est venue que dans un deuxième temps. Cette stratégie a permis de regagner une place de choix dans les restaurants et les bistrots de la Rome protestante. Ironiquement ou logiquement, c'est selon, la déferlante en faveur des crus du canton s'est arrêtée au porche des professionnels des micro-ondes. Ainsi, par la voix de son directeur, Laurent Terlinchamp, qui estimait dans la *Tribune de Genève* qu'un tiers des 3 000 établissements du canton ne proposent aucune référence genevoise, la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève s'est déclarée prête à aller jusqu'au Tribunal fédéral pour combattre l'obligation d'inclure un cru genevois sur la carte. Une obligation, calquée sur le modèle vaudois, que le Grand Conseil entend ajouter dans la nouvelle loi sur les cafés, supposée remplacer la réglementation en vigueur datant de 1932. Les conflits entre vins étrangers et vins genevois ne datent d'ailleurs pas d'hier. En 1704 déjà, un impôt protectionniste décidé par l'exécutif rencontre une forte opposition. Sous la pression des bourgeois de la ville, dont certains possèdent des vignes dans les pays voisins, la mesure impopulaire est rapidement abolie.

Le premier vignoble suisse

Bien que l'histoire du vignoble genevois reste encore assez méconnue, certains indices laissent penser que l'ouest du lac Léman fut une région pionnière en matière de vin. Un dossier du magazine universitaire *Allez Savoir* rappelle que si les Romains, comme les Grecs, maîtrisaient à la perfection culture de la vigne et technique de vinification, ce n'était le cas ni des Gaulois, ni des Helvètes. Ces derniers installés sur le plateau suisse restèrent d'ailleurs fidèles à la bière et à l'hydromel jusqu'à leur entrée forcée dans le giron romain. À cette époque, Genève n'est ni helvète, ni romaine, mais la capitale d'une tribu celte, les Allobroges, qui ploient le genou sous le joug des légions en 121 avant Jésus-Christ. Alors que la ville lémanique devient un poste frontière de la Gaule romanisée, l'*allobrogica*, cultivé alors des côtes du Rhône jusqu'au lac Léman, trouve le chemin du Latium. Des auteurs antiques comme Pline et Columelle rapportent que ce raisin donnait naissance au *picatum*, un vin reconnaissable à ses notes résineuses (qui provenaient sans doute de la poix dont on enduisait les tonneaux pour garantir leur étanchéité). Il semble hasardeux de considérer l'*allobrogica* comme un cépage, au sens moderne du terme. Selon l'ampélologue José Vouillamoz, l'hypothèse la plus plausible est que l'*allobrogica* était constitué d'une population de « proto-mondeuse » dont l'évolution au fil des siècles aurait donné naissance à la mondeuse noire et à la syrah.

XXIe siècle : âge d'or

À l'heure actuelle, la mondeuse noire a presque disparu du territoire genevois, mais cette variété robuste et quelque peu rustique a longtemps été prépondérante. Des historiens genevois rapportent qu'au début du XIXe siècle, « la variété la plus courante dans la région est un gros rouge appelé savoyan, nom local de la mondeuse ». Les documents de l'époque montrent que le chasselas – amené du canton de Vaud et très en vogue – côtoie l'altesse, le pinot noir, le muscat et le gouais. Pas de trace toutefois du gamay, qui apparaît ainsi comme un classique assez « récent » de la région. L'arrivée du phylloxéra en 1887, le développement du système coopératif, la création des premières AOC vont chambouler le vignoble à intervalles réguliers. Aujourd'hui, les vins genevois, complexes et innovants, semblent avoir terminé leur mue. Ayant reconquis le palais de leurs concitoyens, ils peuvent désormais envisager de déployer leurs ailes pour briller toujours plus dans le reste de la Suisse ainsi qu'à l'international. ■

NDLR : Cet article est une synthèse du dossier sur les vins de Genève à paraître dans le magazine VINUM (mars 2016). Pour vous abonner à Vinum, contacter le 0041 71 844 91 53.

Régis Colombo/www.diapo.ch

Le vignoble genevois

Avec 1 435 hectares recensés en 2013, Genève demeure le troisième plus grand canton viticole suisse. Aujourd'hui, les cépages rouges – gamay (371 ha), pinot noir (150 ha), gamaret (120 ha), garanoir (45 ha) et merlot (41 ha) – occupent 56 % du vignoble du bout du lac. En ce qui concerne les cépages blancs, le chasselas demeure encore largement majoritaire (329 ha). Ses plus proches concurrents, le chardonnay (100 ha) et le pinot blanc (40 ha) sont loin de le rattraper. À côté de ces classiques, une foule de variétés – très connues comme la syrah et le sauvignon blanc ou plus confidentielles comme le scheurebe et la mondeuse blanche – forment une mosaïque viticole et œnologique complexe disséminée dans les trois régions viticoles du canton : la Rive droite, qui inclut le Mandement, Entre Arve et Rhône et Entre Arve et Lac.

Les sommeliers apprécient les vins genevois

Vincent Debergé, sommelier au *Beau-Rivage* (* Michelin / 18 Gault Millau)
« Genève doit être la capitale du vin suisse, comme Paris est la capitale du vin français même si les vignobles mis en avant – Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Languedoc – se trouvent à des centaines de kilomètres de la Ville Lumière. Il me paraît évident qu'un établissement situé au cœur d'une région viticole mette en avant la production locale. Une obligation d'autant plus aisée à remplir que la vinification apparaît de plus en plus précise et les vins sont toujours plus profilés. »

Florent Wende, sommelier du Floris (** Michelin / 17 Gault Millau)
« Les clients du *Floris* voyagent beaucoup, ce sont des gens qui ont l'habitude des bonnes tables. Les Genevois choisissent souvent un blanc de la région puis continuent avec un rouge d'un autre pays. Les visiteurs étrangers – qui ont souvent entendu parler des vins suisses sans pour autant en avoir goûté – se laissent aisément convaincre d'accompagner tout le menu avec des spécialités du canton. »

Christophe Montaud, sommelier du *Domaine de Châteauvieux* (** Michelin / 19 Gault Millau)
« Il y a trente ans la réputation des vins genevois et suisses, n'était pas bonne. Il y a eu une magnifique transformation, mais il faut du temps pour changer l'image d'un vin, car ce que vous savez influence ce que vous ressentez ! Aujourd'hui, la moitié des vins servis à Châteauvieux sont genevois, ce qui montre que notre travail d'information porte ses fruits. »

Fabien Mene, sommelier du *Razoi by Vineet* (* Michelin / 16 Gault Millau)
« Dans la cuisine européenne, le vin s'accorde en premier lieu avec l'ingrédient principal : poisson, viande, crustacé, fruit. Il faut ensuite affiner la sélection en fonction des garnitures, des sauces et de l'assaisonnement. À l'inverse, la cuisine indienne se définit par ses épices et l'accord se fait avec celle qui domine. Le vin doit équilibrer la force du plat, on va donc privilégier une cuvée plutôt aromatique qui possède du gras et de la longueur. Mais il faut aussi que le vin désaltère, ce qui me pousse à chercher des crus souples, frais et légers en alcool. Ce qui me permet de proposer les vins typés, porteurs d'une véritable identité, que les vignerons genevois maîtrisent de mieux en mieux. »

Geoffrey Bentrari, sommelier du *Bayview*.
« Genève abrite un vignoble qui correspond bien avec son statut de ville internationale. Les cépages qui s'y développent le mieux sont des variétés dites mondialisées comme le sauvignon ou le merlot. La plupart des clients du restaurant sont des étrangers qui n'ont jamais bu de vin suisse. Il faut éviter qu'ils se sentent trop perdus. En prenant un chardonnay de Dardagny ou un cabernet de Peissy, ils ont un repère grâce au cépage mais découvrent aussi un style, une spécificité genevoise. C'est un point à garder en tête lors du travail de sélection. »