

# extra



# Genf 2009

**MULTITALENT  
GAMARET:**  
Schäumend bis edelsüss

**WEIN UND SCHWEIN:**  
Des Winzers  
liebster Feind

**GENF-TOPHOTELS:**  
Grosse Gala für  
heimische Crus

# Gamaret: Die

*In nur zehn Jahren hat sich die Anbaufläche des Gamaret in Genf von knapp 40 auf 115 Hektar verdreifacht. Aus der neuen Genfer Prestigesorte wird eine verblüffend grosse Bandbreite an Weintypen gekeltert. Das Spektrum reicht von schäumend über Rosé bis edelsüss.*

Text und Fotos: Thomas Vaterlaus

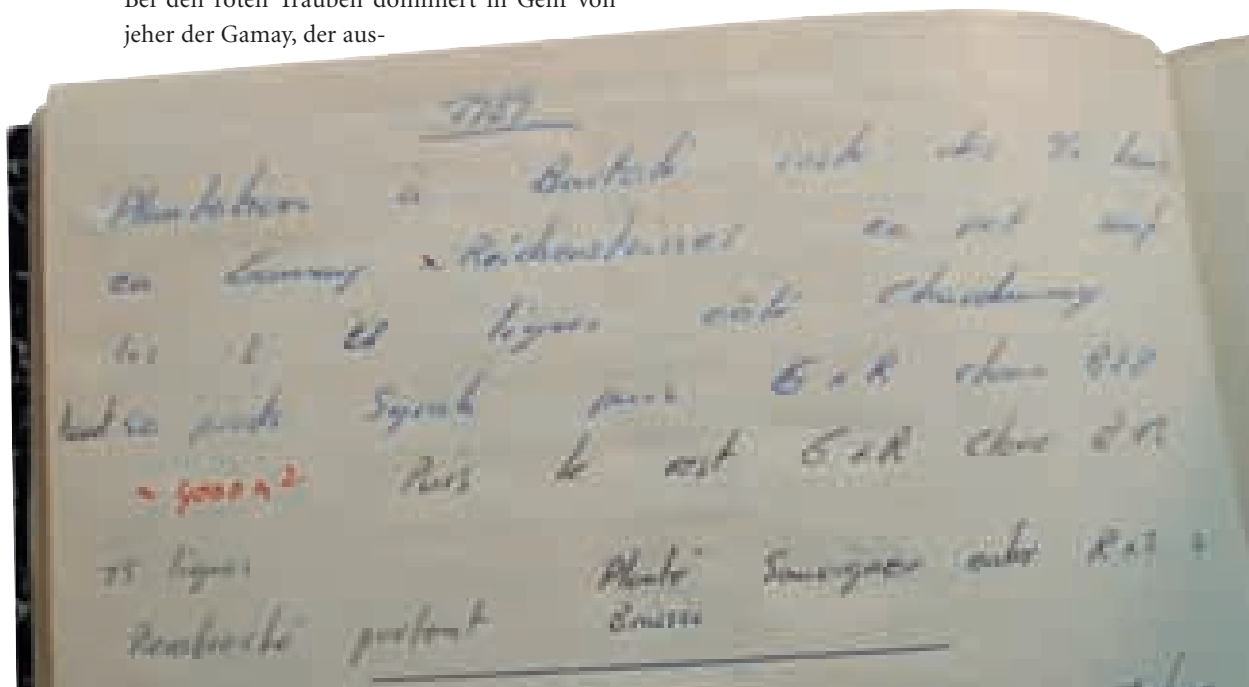
Als Gérald Gros als erster Genfer Winzer im Jahr 1986 eine kleine Parzelle in Dardagny mit einer Neuzüchtung namens Gamaret bepflanzte, ahnte noch niemand, dass er damit den Anfang einer unglaublichen Erfolgsgeschichte geschrieben hatte. Im Gegenteil: Als der Winzer nämlich 1989 die ersten Gamaret-Trauben ernten konnte, fand er zuerst niemanden, der sie ihm abnehmen wollte. Es waren schliesslich seine Nachbarn, die Gebrüder Hutin, die ihm die Trauben abkauften und mit dem Jahrgang 1989 den ersten Genfer Gamaret kelterten, der in den Verkauf kam.

In diesen ersten Jahren sahen die Genfer Winzer die Vorteile der neuen Sorte in erster Linie in ihrer hohen Resistenz gegen Graufäule. Dies machte es möglich, den Gamaret – der zwar vergleichsweise früh viel Zucker entwickelt, aber in Bezug auf die Gerbstoffe eher spät ausreift – ohne grosse Spritzmitteleinsätze zum idealen Erntezeitpunkt zu bringen. Erst in den 90er Jahren realisierten die Winzer, dass der Gamaret in sensorischer Hinsicht eine perfekte Ergänzung zum bestehenden Sortenspiegel war.

Bei den roten Trauben dominiert in Genf von jeher der Gamay, der aus-

gesprochen helle, süffige, frischfruchtige Alltagsweine ergibt, ideale Begleiter für die traditionelle Genfer Bistroküche. Die Liebhaber von körperreichen, schweren Rotweinen hingegen konnten mit dem Genfer Gamay nie viel anfangen. Der Gamaret eröffnete nun den Winzern die Möglichkeit, einen neuen, typischen Genfer Cru zu etablieren, der in Bezug auf seine fruchtige Frische an den Gamay erinnert, gleichzeitig aber deutlich mehr Farbe, Fülle, Struktur und Würze zeigt. Dies erklärt auch den grossen Erfolg der Sorte in den letzten zehn Jahren.

Auch in der Barrique ausgebaut sowie in Form von Cuvées, also im Zusammenspiel mit anderen Sorten, beweist der Gamaret inzwischen seine Klasse. Besonders im Rahmen des 2004 gegründeten Qualitätslabels L'Esprit de Genève entstehen im Zusammenspiel von Gamaret und Gamay, ergänzt durch andere Sorten, höchst bemerkenswerte Weine. Es sind allesamt elegante Gewächse, die viel Trinkgenuss bereiten und trotzdem vielschichtig gebaut sind und ein festes Rückgrat aufweisen. Dass in der Sorte Gamaret noch viele andere Talente schlummern, zeigen die vier hier vorgestellten Spezialitäten...



# neue Vielfalt

## BILDERBUCH-ROSE

### Cave de Genève, Satigny

Die «Geburt» dieses Weines war voraussehbar. Denn mit ihrer Tendenz zu Frucht und Fülle scheint die Sorte Gamaret wie geschaffen, um aus ihr hochkarätige Rosé-Weine zu keltern. Nur waren Gamaret-Trauben in der Vergangenheit so rar, dass die Produzenten das «Projekt Rosé» immer wieder aufschieben mussten. Dass es die Cave de Genève war, die mit dem Jahrgang 2007 einen ersten Rosé de Gamaret auf den Markt gebracht hat, erstaunt nicht. Rund 40 der insgesamt 80 Winzer, die der grössten Kellerei im Kanton ihre Trauben liefern, haben den Gamaret inzwischen in ihrem Sortiment. Und von den insgesamt 330 Hektar Reben, die die Cave de Genève jährlich verarbeitet, sind immerhin schon 30 Hektar mit Gamaret bepflanzt. Damit ist man zum bedeutendsten Gamaret-Produzenten der Schweiz avanciert. Dies bietet Spielraum für verschiedene Selektionen. Aus den ersten Gamaret-Trauben, die im Herbst angeliefert werden, keltert der junge Kellermeister Florian Barthassat seit 2007 den Rosé de Gamaret. Dieser riecht verführerisch nach Erdbeeren und Himbeeren, abgerundet durch Noten von Blüten und Sommerkräutern. Und obwohl er im Gaumen viel Schmelz und Fülle zeigt, wirkt dieser Rosé doch auch geradlinig, gut strukturiert und vor allem frisch. Es ist ein überaus gelungener, gehaltvoller Vertreter seiner Klasse und ein idealer Begleiter zu Fisch in Sauce, vor allem aber zur asiatischen Küche.

## EDELSÜSS UND UNGESCHWEFELT

### Domaine des Curiades, Lully

Jacques und Christoph Dupraz gehören zu den Pionieren des qualitätsorientierten Weinbaus in Genf. Den Ehrgeiz haben sie von ihrem Grossvater und ihrem Vater geerbt. Diese hatten etwa



Vereint Frucht und Struktur: der Gamaret-Rosé der Cave de Genève.

der aus dem Burgund stammenden Sorte Aligoté in Genf zum Durchbruch verholpen. Heute keltert die Gebrüder Dupraz von ihren 14 Hektar Reben nicht weniger als 25 verschiedene Weine. Darunter auch zwei ganz besondere Gamaret. Der Absolu etwa wird ohne Filtration, aber auch ohne jegliche Schwefelzugabe abgefüllt. «Die Idee zu diesem Wein hatten wir schon länger, denn die Gamaret-Traube ergibt manchmal reduktive Weine», sagt Jacques Dupraz. Auch der vergleichsweise hohe Alkoholgehalt und die ge-

*Der Gamaret neigt manchmal zur Reduktion. Durch den Verzicht auf Schwefel zeigt er sich offener, mit mehr Charme.*



Reiner Wein: Der Absolu wird ungeschwefelt abgefüllt.



Auch dank der Spezialität Gamaret auf Erfolgskurs: die Cave de Genève mit dem neuen Kellermeister Florian Barthassat.

*Der Gamaret vereint Frucht und Fülle. Damit bietet die Sorte beste Voraussetzungen, um eine Spezialität im Stile eines Portweins zu keltern.*

ballte Ladung Tannin helfen mit, diesen Wein zu konservieren. Der zeigt im Vergleich zum konventionellen Gamaret der Domäne etwas weniger Beerenfrucht, dafür wirkt er komplexer, mit Aromen von Kräutern, Leder und Unterholz sowie einem Anflug von balsamischen Noten. Der Wein L'Absolu ist eine Selektion von den ältesten Gamaret-Stöcken, die Vergärung und Mazeration dauert mindestens drei Wochen. Das Ergebnis ist ein überaus eigenständiger, charaktvoller Wein mit präsentem, aber sehr feinkörnigem, weichem

Tannin. Die zweite Gamaret-Spezialität der Domäne ist der süsse, im Stile eines Vintage-Port vinifizierte Wein L'Essentiel. Die Produktion ist aufwändig. Schon im Rebberg werden zwei Wochen vor der Ernte die Fruchtruten durchtrennt, damit die Trauben leicht eintrocknen und an Zuckergehalt gewinnen. Bei der Vinifikation ist viel Fingerspitzengefühl gefordert. Wenn fünf Prozent des Fruchtzuckers vergoren sind, wird die Gärung durch Zugabe eines Gamaret-Weinbrands gestoppt, der jeweils von der Ernte des vorangegangenen Jahrgangs gewonnen wird. Danach reift der Süsswein rund 14 Monate in überwiegend gebrauchten Barriques. «Wir produzieren diesen Wein jetzt schon seit fünf Jahren. Wir haben ge-

merkt, dass die Vinifikation behutsam und langsam vonstattengehen muss, damit sich der Weinbrand optimal mit der Frucht verbindet», meint Jacques Dupraz. Der 2007er, beinahe schwarz in der Farbe, zeigt faszinierend klare Aromen von Johannisbeeren und Holunder, perfekt eingebettet in edle Würznoten. Es ist ein perfekt komponierter, mächtiger Dessertwein mit grossem Entwicklungspotenzial. Vom Jahrgang 2005 haben die Dupraz übrigens eine nicht vollständig gefüllte Barrique ihres Essentiel liegen lassen. Durch die Verdunstung hat der Inhalt des Fasses bis heute auf 180 Liter abgenommen. Nach rund zehn Jahren Reife wollen die Dupraz diese edelsüsse Spezialität im Stile eines Tawny-Ports abfüllen. Man darf gespannt sein.

## MOUSSIEREND SÜFFIG

**Stéphane Gros, Dardagny**

Der umgebaute Stall etwas unterhalb des Dorfkerns von Dardagny, in dem Stéphane Gros mit anhaltend jugendlichem Enthusiasmus an seinen Weinideen feilt, gleicht der Werkstatt eines Alchemisten. Und mit seinem Wein L'Ambrosie ist ihm zweifelsfrei ein ganz besonderer Wurf gelungen. Dass rote Schaumweine mit Restsüsse ein besonderer Genuss sein können, wissen etwas all diejenigen, die im Piemont schon mal einen Brachetto gekostet haben. Und nun beweist uns also Stéphane Gros, dass auch der Genfer Gamaret in moussierender Form unvergleichlich gut schmecken kann. Mit seinen rund 35 Gramm Restzucker entwickelt der violettrote Schäumer eine betörende Aromatik mit Noten von frischen Erdbeeren, aber auch Kirschen. Im Gaumen stehen Fruchtsüsse, knackige Säure und die gut dosierte Mousse in perfekter Balance. Und der diskret im Hintergrund präsente Gerbstoff sorgt schliesslich dafür, dass der Ambrosie alles andere als ein belangloser Trinkwein ist. Er harmoniert hervorragend zu würzigen Käsen oder dunkler Zartbitterschokolade. Aber auch bei einem sommerlichen Grillabend ist er, gut gekühlt, ein idealer Begleiter. Stéphane Gros bewirtschaftet einige der ältesten Gamaret-Parzellen in Genf. Als er 2001 nochmals Gamaret anpflanzte, wollte er die Ernte von den jungen Stöcken nicht mit den Trauben der «vieilles vignes» mischen. So entwickelte er die Idee eines süssen Gamaret-Schäumers. Das Problem dabei: Für eine Flaschengärung muss der Grundwein genügend Säure aufweisen. Dies erfordert eine frühe Ernte, doch in diesem Stadium zeigt der Gamaret unreife, harte Tannine, die sich in einem Schaumwein meist noch in negativer Art addieren. Stéphane Gros umschiffte diese Klippe mittels einer sehr kurzen, nur gerade dreitägigen Vergärung und einer schonenden Ganztrauben-



Bringt den Gamaret zum Schäumen: Stéphane Gros.



Keltert ihre Edel-Cuvée mit Gamaret: Emilienne Hutin.



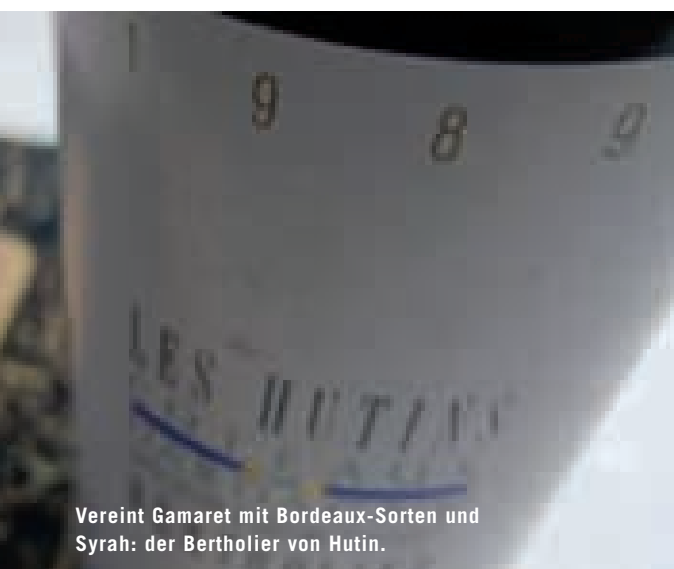
Vinifiziert Gamaret süss: Jacques Dupraz.



Vollfruchtig und mächtig: Der süsse Essentiel wurde im Stile eines Vintage-Port hergestellt.



Moussierend: Der Ambroisie begeistert mit purer Traubenfrucht.



Vereint Gamaret mit Bordeaux-Sorten und Syrah: der Bertholier von Hutin.

pressung. Im Ambroisie 2007 hat Gros seinen Gamaret-Schäumer erstmals mit zehn Prozent Viognier ergänzt, was ihm eine Spur mehr Schmelz und Finesse verleiht.

## KOMPLEX UND BARRIQUEGEREIFT

### Domaine Les Hutins, Dardagny

Mit ihrem Bertholier hat die Familie Hutin einen überaus richtungsweisenden Wein für die Weinregion Genf geschaffen. Denn diese Cuvée zeigt auf mustergültige Weise, dass hier Weine reifen können, die trotz Komplexität und vielschichtiger Struktur nichts von ihrem feinfruchtigen Charme beziehungsweise von ihrer Trinkigkeit verlieren. Was die Zusammensetzung der Cuvée, aber auch deren Ausbau anbelangt, haben die Hutins ihren Bertholier über die Jahre im Sinne eines «fine tuning» immer weiterentwickelt. Der Wein reift in der gleichnamigen, rund 1,2 Hektar grossen Parzelle und besteht heute aus rund 70 Prozent Gamaret und 15 Prozent Cabernet Sauvignon, die zusammen vergoren werden. 15 Prozent Merlot und einige Trauben von alten Syrah-Stöcken runden die Cuvée ab, die zwölf Monate in Barriques aus französischer Eiche reift. Der Anteil an neuem Holz liegt bei rund 40 Prozent. Beim Grand Prix du Vin Suisse 2007 erzielte der Bertholier Jahrgang 2005 die höchste Note aller 1572 degustier-

*Mit ihrem Bertholier hat die Familie Hutin einen richtungsweisenden Wein für die Weinregion Genf geschaffen.*

ten Weine und wurde mit dem «Prix Vinissimo» ausgezeichnet. Dass sich eine auf Gamaret basierende Cuvée aus Genf gegen die roten Topweine aus dem Wallis und dem Tessin durchsetzen konnte, war damals von verschiedenen Kommentatoren als Überraschung gewertet worden. Für all diejenigen, die die Entwicklung dieses Gutes sowie des Gamaret in Genf im Allgemeinen schon etwas länger verfolgt hatten, war hingegen das Erstaunen nicht ganz so gross. ■



# Eine Idee setzt sich durch

*Zehn Winzer haben mit dem Jahrgang 2004 das Projekt L'Esprit de Genève lanciert. Mit Daniel Tremblet von der Cave des Oulaines hat sich nun schon der 15. Winzer dem Projekt angeschlossen.*

Der Anstoss kam eigentlich von seinen Kunden. «Warum kelterst du eigentlich nicht auch einen Esprit de Genève?», haben sie ihn gefragt. «Ja, warum eigentlich nicht?», fragte er sich selbst. So hat er sich also mit dem Jahrgang 2007 dieser Charta angeschlossen, die ein ehrgeiziges Ziel verfolgt: Die beteiligten Winzer(innen) sollen im Rahmen von klar definierten Vorgaben auf individuelle Weise eine qualitativ hochstehende und gebietstypische Genfer Assemblage hervorbringen. Der Wein L'Esprit de Genève von Daniel Tremblet besteht aus Gamay (50%), Gamaret (30%), Diolinoir (10%) und Pinot Noir (10%). Ein Drittel der Menge wird in Barriques ausgebaut. Mit dieser Sortenwahl verfolgt Tremblet eine konsequent genferische Stilistik, während andere Winzer die typischen Genfer Sorten Gamay, Gamaret und Garanoir lieber mit Cabernet Sauvignon, Merlot oder gar Syrah ergänzen. Trotzdem ist die Interpretation von Daniel Tremblet alles andere als ein frischfruchtiger Trinkwein. Gamaret und Diolinoir bringen erstaunlich viel dichten, kernigen Gerbstoff. In der eigenständigen Aromatik dieses Esprit finden sich reife Waldbeeren und Sauerkirschen, aber auch Lebkuchengewürz und florale Noten. Aus der Sicht von Daniel Tremblet hat das Projekt L'Esprit de Genève aber auch Qualitäten, die weit

über den eigentlichen Wein hinausgehen. An erster Stelle nennt er die offene und selbstkritische Zusammenarbeit zwischen den Winzern, das gemeinsame Degustieren und Diskutieren am Tisch. Jeder Produzent präsentiert seinen Esprit dreimal im Rahmen einer Blinddegustation. Das erste Mal ist es noch eine Vorselektion, gewissermassen die Idee der späteren Cuvée, das zweite Mal ist es schon ein repräsentatives Fassmuster und zu guter Letzt der abfüllbereite Wein. Nicht immer erkennen dabei die Winzer ihre eigenen Weine. Die abschliessende Einstufung jedes Esprit-Weines auf einem sensorisch aufgebauten Degustationsraster zeigt schliesslich dem Winzer, wie sein Wein im Verhältnis zu den anderen Gewächsen positioniert ist.

Mit seinen strengen Anforderungen in An- und Ausbau und dem konsequent durchgeführten Degustationsprozedere gehört das Qualitätslabel L'Esprit de Genève heute zu den nachhaltigsten Projekten dieser Art in der Schweiz. ■



**Schätzt das Diskutieren mit seinen L'Esprit-Kollegen: Daniel Tremblet.**

# Erotische Sushi für Genfer Winzer

*Ihr Vater pflegte einst Reben im Genfer Winzerdorf Dardagny, wo sie heute noch wohnt. Zwei ihrer Cousins sind Spitzenwinzer. Die Künstlerin Albertine fertigt ihre Zeichnungen und Comics inmitten der Genfer Weinbaukultur an. Das bleibt nicht ohne Folgen.*

Sie wohnt im idyllischsten Winkel von Dardagny. Vor ihrem schlichten Bauernhaus, dessen türkisgrüne Fensterläden eine Prise südlichen Charme

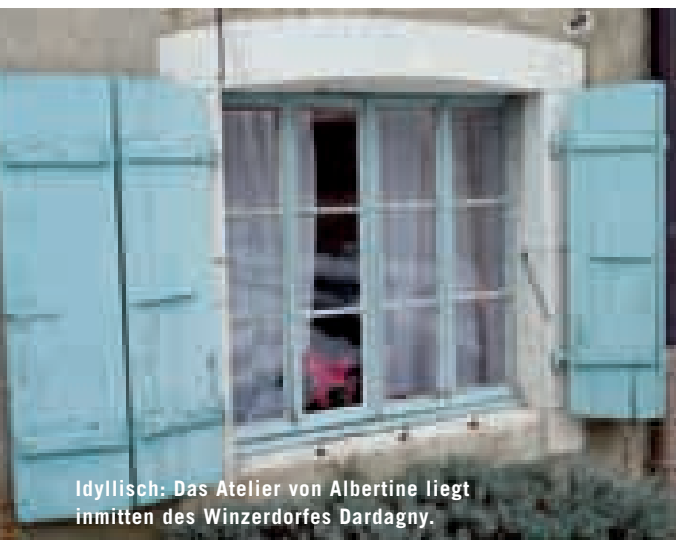
in die pittoreske Dorfgasse bringen, steht noch die alte Brückenwaage samt den Armaturen in einer intakten Glasvitrine. Auf ihr haben früher die Winzer von Dardagny ihre Trauben gewogen. Geboren und aufgewachsen ist Albertine in derselben Strasse, in jenem Haus, das heute ein Spielzeugmuseum und

ein kleines Theater beherbergt. Die heute 42-jährige Künstlerin besuchte die Ecole des Arts und die Ecole Supérieure d'Art Visuel in Genf, arbeitet seit 1991 als Presse-Illustratorin und verfolgt daneben verschiedenste Buch- und Ausstellungsprojekte.

Obwohl bestens vertraut mit ihrem Dorf, lebt sie hier bewusst zurückgezogen, auf ihre Arbeit konzentriert. Ihre Welt ist ihr Atelier, in dem sich ihre Figuren tummeln. Es sind oft kindlich verträumt wirkende Gestalten mit auffal-

lend dünnen Gliedern, markanten Nasen (vor allem die der Männer) und abenteuerlichen Frisuren (vor allem die der Frauen), die sich in einer märchenhaft arrangierten Szenerie bewegen. Im Bilderbuch «Hôtel Rimini» entführt sie Kinder in eine mediterran-bunte Welt voller Eiscreme, Italianità und Souvenirs. In «Le Génie de la boîte de Raviolis» öffnet ein Fließbandarbeiter zu Hause eine von ihm abgefüllte Büchse, der prompt ein mächtiger Geist entsteigt. Am Schluss ist der Geist seiner öden Büchsen- und der Arbeiter seiner öden Fabrikwelt entflohen. Die beiden sitzen an einem idyllischen Fluss und träumen, mit den Füßen im kalten Wasser, von einem bunteren Leben. Oft realisiert Albertine ihre Buchprojekte mit ihrem Mann, dem aus einer neapolitanischen Familie stammenden Schriftsteller Germano Zullo. Ihre gemeinsamen Arbeiten drehen sich dabei oft um kulinarische Themen – und manchmal auch um den Genfer Wein. Im 2007 erschienen Booklet «Une bonne longueur en bouche» reisen vier Genfer Spitzenwinzer auf Einladung eines gewissen Tanaka Kanta nach Japan. Der japanische Industrielle ist ein Liebhaber von Genfer Spitzenweinen.

Um sich bei den Winzern für ihre ausgezeichneten Gewächse zu bedanken, arrangiert er für sie eine ganz spezielle Sushi-Tafel, bei der die Spezialitäten aus Fisch, Reis, Nori (gerösteter Seetang), Sesamsauce oder Wasabi (meerrettichähnliche Würzpaste) auf der nackten Haut einer makellosen jungen Frau angerichtet wer-



Idyllisch: Das Atelier von Albertine liegt inmitten des Winzerdorfes Dardagny.



**Farbenfrohe Fantasiewelt:  
Albertine in  
ihrem Atelier.**

den. Das Essen bleibt für die vier Winzer nicht ohne Folgen. Elektrisiert und inspiriert von diesem kulinarisch-erotischen Abenteuer kehren sie zurück ins calvinistische Genf und sorgen für viel Wirbel in ihren Beziehungen.

### **Nach der Arbeit ein Glas Schaumwein**

Albertine ist eine Cousine der Spitzenwinzer Nicolas Bonnet und Stéphane Gros. Trotz ihrer vielfältigen Beziehung zum Weinbau hält sie sich beim Umgang mit dem Rebsaft an klare Regeln. Sie trinkt während der Arbeit nie Wein, zu Tisch mit Freunden dagegen immer. Ach ja, den täglichen Abschluss ihrer Zeichnungstätigkeit im Atelier feiert sie am liebsten mit einem Gläschen Schaumwein. Da trifft es sich gut, dass sich gleich gegenüber ihrem Haus die Domaine de la Planta des Winzers Bernard Bosseau befindet. Dieser keltert mit seinem Bartholie Brut sowie dem raren Brut Zéro zwei Schäumer, die zu den besten in Genf gehören. Den Comic auf

den zwei folgenden Seiten hat Albertine speziell für dieses Genf Extra verfasst. ■

**Mehr über die Zeichnerin Albertine finden Sie unter:  
[www.albertine.ch](http://www.albertine.ch)**



**Geistreich und skurril:  
Genfer Winzer entdecken  
in Japan die Erotik...**

# Der Winzer und das Biest



Was guckst du denn so verhaselt drein, Bébert?

Grrr...



Es ist wegen diesem Wildschwein.



Hat es schon wieder deine Reben besucht?



Besucht!? Ein Attentat nenn ich das!





*Alte Liebe ist Gamay Lulu*

# Ein Weinland, drei Terroirs

*Mit einer Anbaufläche von 1298 Hektar ist Genf der drittgrösste Weinbaukanton der Schweiz. Diese Rebfläche verteilt sich auf drei Unterzonen, nämlich die Rive Droite und die Anbaugebiete «Zwischen Arve und Rhone» und «Zwischen Arve und See».*

Vor zehn Jahren waren im Weinbaukanton Genf noch über 70 Prozent der Rebfläche mit den beiden Sorten Chasselas und Gamay bestockt. Heute spielen die beiden traditionellen Sorten zwar noch immer eine wichtige Rolle für die Produktion von frischfruchtigen Alltagsweinen, trotzdem ist ihr Anteil an der Gesamtrebfläche inzwischen auf knapp unter 50 Pro-

zent geschrumpft. Kein anderer Weinbaukanton in der Schweiz hat in den letzten zehn Jahren einen so tiefgreifenden Umstrukturierungsprozess durchlaufen. Zu den Aufsteigern gehören in erster Linie die roten Sorten, allen voran der Gamaret, aber auch Garanoir, Merlot und Cabernet Sauvignon. Bei den Weissweinen haben Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier an Bedeutung gewonnen. Die Tatsache, dass heute bedeutend mehr Trauben von diesen Spezialitätensorten geerntet werden können, hat dem Weinbau in Genf zu einem nachhaltigen Qualitätsschub verholfen. Noch nie wurden – reinsortig, aber auch in Form verschiedenster

## RIVE DROITE

Das rechte Seeufer mit seinem Hinterland ist mit insgesamt 790 Hektar (von insgesamt 1300 Hektar) klar das bedeutendste Genfer Anbaugebiet. Satigny darf sich mit einer Rebfläche von 470 Hektar gar «grösste Schweizer Weinbaugemeinde» nennen. Dardagny mit 191 Hektar und Russin mit 91 Hektar gehören ebenfalls zu den wichtigsten Genfer Weinbaudörfern. An der Rive Droite und ihrem Herzstück, dem Mandement, prägen ehemalige Gletschermoränen den Untergrund. An den Abhängen zur Rhone finden wir reiche Schwemmböden. Im Coteau de la Donzelle finden wir auch sandige Böden. In einzelnen Lagen (beispielsweise in Russin) ist der Kiesanteil hoch. Mit zunehmender Nähe zu den Jura-Hügelzügen steigt der Tongehalt. Die Rive Droite verfügt über folgende AOC-Premier-Cru-Lagen: Cotes de Russin (82,35 ha), Coteaux de Dardagny (139,69 ha), Coteaux de Peney (28,54 ha), Coteaux de Chouilly (52,03 ha), Coteau de Peissy (105,90 ha), Coteau de Bourdigny (96,97 ha), Coteaux des Baillets (2,77 ha), Château de Collex (4,01 ha), Coteaux de Genthod (5,78 ha), Coteau de Bossy (8,97 ha).



Foto: Régis Colombo / diapoc.ch

## ZWISCHEN ARVE UND RHONE

Die 270 Hektar dieses Anbaugebietes, das von den beiden wichtigsten Genfer Flüssen eingegrenzt wird, konzentrieren sich vor allem auf die Weinbaugemeinden Bernex, Lully, Confignon, Soral und Laconnex. Neben Lehm herrschen hier auch kalk- und kieshaltige Böden vor. Einige Terroirs bringen deshalb ausgesprochen mineralische Weine hervor. Dazu gehören etwa die ausdrucksstarken Pinot-Noir-Weine aus dem Coteau de Lully. Bei Athenaz und Bardonnex finden sich auch sehr steinige Böden. Das Weinbaugebiet zwischen Arve und Rhone, insbesondere die Lagen bei Bernex, Lully und Confignon, stehen mittelfristig unter dem Druck der sich nach Westen ausbreitenden Stadt Genf. Weinbau wird hier oft von vergleichsweise grossen Bauernhöfen betrieben, die daneben auch noch Getreide anbauen. Die AOC-Premier-Cru-Lagen sind: Rougemont (27,90 ha), La Feuillée (31,25 ha), Cotes de Landecy (16,50 ha), Coteau de Lully (78,60 ha).



Foto: Régis Colombo/diapo.ch

Assemblagen – so viele prestigeträchtige Spitzenweine gekeltert wie heute. Dass neben den Selbstkeltern auch die neu strukturierte Cave de Genève, die heute mit 330 Hektar rund ein Drittel der jährlichen Erntemenge einkellert, zu den Wegbereitern dieser Entwicklung gehört, ist besonders erfreulich.

Im Genfer Terroir dominieren generell lehmartige Böden, oft im Zusammenspiel mit Kies oder Sand. Die Rebberge befinden sich meist in den sanften, dem Jura und dem Salève vorgeschobenen Hügellagen oder an den Flanken der Flusstäler von Rhone und Arve in einer Höhe von 350 bis 500 Metern über Meer. ■

Foto: Régis Colombo/diapo.ch



## ZWISCHEN ARVE UND SEE

Mit 238 Hektar das kleinste Teilgebiet in Genf. Die Rebberge in Cologny befinden sich noch vergleichsweise nahe beim Stadtzentrum, inmitten von dicht besiedeltem Gebiet, reichen aber bis ins rund 15 Kilometer entfernte, ländlich anmutende Dorf Hermance an der französischen Grenze. Die Rebberge von Cologny, Collonge-Bellerive, Anières, Chevrens und Hermance profitieren dabei vom milden, ausgleichend wirkenden Seeklima. Es dominieren mittelschwere Moränenböden, geprägt vom sich zurückziehenden Rhone-Gletscher. In verschiedenen Lagen, beispielsweise bei Anières, finden sich auch ausgesprochen steinige und demzufolge etwas kargere Böden. Oft wird die Rive Gauche auch die Kornkammer Genfs genannt, viele Rebberge sind denn auch von Getreidefeldern umgeben. So gilt das Château du Crest in Jussy als eines der grössten Landwirtschaftsgüter in der Schweiz überhaupt. Hier wird heute auf 15 Hektar Wein angebaut. An der Rive Gauche finden wir folgende AOC-Premier-Cru-Lagen: Coteau de la Vigne Blanche (4,20 ha), Coteau de Choulex (19,60 ha), Château du Crest (7,85 ha), Mandement de Jussy (13,99 ha), Grand Carraz (8,03 ha), Domaine de L'Abbaye (4,51 ha), Coteau de Chevrens (4,51 ha).

## GENFS WINZER IM ÜBERBLICK

## RECHTES UFER

## ESSERTINES DARDAGNY (1)

**Domaine de Chafalet**  
Guy und Sylvie RAMU  
Tel. +41-(0)22-754 11 79

**Domaine des Esserts**  
Raymond und Réjane RAMU  
Tel. +41-(0)22-754 12 47

## DARDAGNY (2)

**P. und C. BERSIER RAMU\***  
Tel. +41-(0)22-754 13 95

**Claire BELLEVAUX\***  
Tel. +41-(0)22-754 15 33

**Domaine de la Planta**  
Bernard BOSSEAU  
Tel. +41-(0)22-754 12 59

**Domaine Dugerdil**  
Sophie DUGERDIL  
Tel. +41-(0)22-754 02 90

**Stéphane GROS**  
Tel. +41-(0)22-754 00 18

**Domaine Les Hutins**  
Emilienne und Jean HUTIN  
Tel. +41-(0)22-754 12 05

**Domaine des Faunes**  
G. MISTRAL-MONNIER  
Tel. +41-(0)22-754 14 46

**Domaine du Centaure**  
Claude RAMU  
Tel. +41-(0)22-754 15 09

**Clos des Pins**  
Marc RAMU  
Tel. +41-(0)22-754 14 57

**Domaine des Rothis**  
J.-P. RÖTHLISBERGER  
Tel. +41-(0)22-754 13 61

**Les Secrets du Soleil**  
P. und C. VOCAT  
Tel. +41-(0)22-754 13 84

**Domaine de la Donzelle**  
B. VUAGNAT-MERMIER  
Tel. +41-(0)22-754 02 81

## RUSSIN (3)

**Domaine des Molards**  
M. und C. DESBAILLET  
Tel. +41-(0)22-754 15 40

**Denis GIRARDET\***  
Tel. +41-(0)22-754 14 88

**Cave des Baillets**  
Jean MALLET  
Tel. +41-(0)22-754 14 97

**Didier PENET\***  
Tel. +41-(0)22-754 17 21

**Fernand PITTET\***  
Tel. +41-(0)22-754 12 37

**Eric PORCHET\***  
Tel. +41-(0)22-754 13 39

## LA PLAINE (4)

**Patrick DUVERNAY\***  
Tel. +41-(0)22-756 12 05

## PEISSY (5)

**Domaine des Charmes**  
B. und A. CONNE  
Tel. +41-(0)22-753 22 16

**Domaine des Trois Etoiles**  
Jean-Charles CROUSAZ  
Tel. +41-(0)22-753 11 08

**Cave les Crêtets**  
Albert FRANCOIS  
Tel. +41-(0)22-753 10 97

**Les Perrières**  
B. und B. ROCHAIX  
Tel. +41-(0)22-753 90 00

**Domaine Grand'Cour**  
Jean-Pierre PELLEGRIN  
Tel. +41-(0)22-753 15 00

**Domaine des Bossons**  
E. LEYVRAZ und D. STEVENS  
Tel. +41-(0)22-753 11 60

## CHOUILLY (6)

**Domaine des Abeilles d'Or**  
René und Laurent  
DESBAILLETS  
Tel. +41-(0)22-753 16 37

**J. und D. DUGERDIL-GUBLER\***  
Tel. +41-(0)22-753 17 44

**Marc PENET\***  
Tel. +41-(0)22-753 17 83

**Domaine de la Clé de Sol**  
Daniel SULLIGER  
Tel. +41-(0)22-753 11 92

## VERNIER (7)

**Patrick ABBE\***  
Tel. +41-(0)22-341 14 64

**Marc ZELLER\***  
Tel. +41-(0)22-341 04 90

## MEYRIN (8)

**Paul-Henri SOLER**  
Tel. +41-(0)79-746 24 61

## SATIGNY (9)

**Les Gondettes**  
Françoise BERGUER  
Tel. +41-(0)22-753 11 23

**Domaine de la Comtesse  
Eldegarde**  
Nicolas BONNET  
Tel. +41-(0)22-753 06 65

**Domaine du Paradis**  
Roger BURGDORFER  
Tel. +41-(0)22-753 18 55

**Domaine de la Devinière**  
Willy CRETEGNY  
Tel. +41-(0)22-753 22 87

**Domaine du Nant d'Avril**  
Fam. GROLIMUND-BURN  
Tel. +41-(0)22-753 17 74

**Château des Bois**  
Matthias JÄGER  
Tel. +41-(0)22-341 30 50

**Domaine de la Roselle**  
J. und K. MEINEN  
Tél. +41-(0)22-753 11 61

**Le Grand Clos**  
J. M. NOVELLE  
Tel. +41-(0)22-753 12 30

**Les Vallières**  
Louis SEREX  
Tel. +41-(0)22-753 16 04

## BOURDIGNY (10)

**Pierre GRABER\***  
Tel. +41-(0)22-753 16 57

**Domaine de Champvigny**  
Raymond MEISTER  
Tel. +41-(0)22-753 01 35

**Domaine des Alouettes**  
Jean-Daniel RAMU  
Tel. +41-(0)22-753 13 70

**Anne REVACLIÉ\***  
Tel. +41-(0)22-753 12 48

**Michel ROSET\***  
Tel. +41-(0)22-753 14 52

**Bernard VULLIEZ\***  
Tel. +41-(0)22-753 10 85

## PENÉY (11)

**Ferme du Château  
de Peney**  
Pierre DESPOND  
Tel. +41-(0)22-753 11 09

**Les Balisiers**  
PILLON & SCHLAEPFER  
Tel. +41-(0)22-753 19 58

**Domaine des Pendus**  
Christian SOSSAUER  
Tel. +41-(0)22-753 19 61

## BELLEVUE (12)

**Domaine des Colovrex**  
Fam. GIRARDET  
Tel. +41-(0)79-637 93 25

**COLLEX-BOSSY (13)**

**Domaine GIROD Frères**  
Sylvain GIROD  
Tel. +41-(0)22-774 16 97

**Jean Haari\***  
Tel. +41-(0)22-774 11 74

**JACQUAT Frères**  
Tel. +41-(0)22-774 11 10

**Maxime MERCIER\***  
Tel. +41-(0)22-774 15 07

**Jacques MERMILLOD\***  
Tel. +41-(0)22-774 34 12

**Château de Collex**  
Frédéric PROBST  
Tel. +41-(0)22-774 31 42

**La Vigne à Bossy**  
J.A. und L. SCHMID  
Tel. +41-(0)22-774 12 30

## CÉLIGNY (14)

**Le Clos de Céligny**  
H. SCHÜTZ und R. MOSER  
Tel. +41-(0)22-364 23 19

**Domaine Les Racettes**  
Pierre MANDRY  
Tel. +41-(0)79-636 66 22

ENTRE L'ARVE ET  
RHONE

## AVUSY (15)

**Domaine de Champlong**  
André LAUPER  
Tel. +41-(0)22-756 27 89

## AVULLY (16)

**Domaine de la Printanière**  
Laurent DUGERDIL  
Tel. +41-(0)22-756 25 22

**Domaine du Courtil**  
E. und M. SCHERZ  
Tel. +41-(0)22-756 28 74

## SORAL (17)

**Domaine de la Merrière**  
Yves BATARDON  
Tel. +41-(0)22-756 19 33

**Emile BATTIAZ\***  
Tel. +41-(0)22-756 14 15

**Cave des Chevalières**  
C., G. und S. DUPRAZ  
Tel. +41-(0)22-756 15 66

**Dom. Château Rougemont**  
P. und D. DUPRAZ  
Tel. +41-(0)22-756 42 65

**Domaine du Faubourg**  
Jean-Claude EGGER  
Tel. +41-(0)79-437 02 20

**Domaine des Lolliets**  
Raphaël und Guy DUNAND  
Tel. +41-(0)22-756 42 27

**Georges THÉVENOZ\***  
Tel. +41-(0)22-756 12 00

## ATHENAZ (18)

**Domaine des Graves**  
Nicolas CADOUX  
Tel. +41-(0)22-756 28 81

**Samuel FÉRIÈRE\***  
Tel. +41-(0)22-756 37 02

## LACONNEX (19)

**Domaine Jean BATARDON**  
Tel. +41-(0)22-756 31 23

**Les Vignes du Pêcher**  
Patrick DAVID  
Tel. +41-(0)22-756 26 40

**Château de Laconnex**  
H. und C. DETHURENS  
Tel. +41-(0)22-756 25 43

**Domaine du Bossatier**  
Maurice LACHAT  
Tel. +41-(0)22-756 25 48

**Samuel LÄNG\***  
Tel. +41-(0)22-756 33 29

**Domaine des Trois-Lacs**  
Laurent THEVENOZ  
Tel. +41-(0)22-756 20 34

## LULLY (20)

**Cave de Lully**  
Bernard CHARRIÈRE  
und Sohn  
Tel. +41-(0)22-757 15 89

**Domaine des Curiades**  
J. und C. DUPRAZ  
Tel. +41-(0)22-757 28 15

**L. und L. MERMOUD**  
Tel. +41-(0)22-757 29 12

**Cave des Oulaines**  
Daniel TREMBLET  
Tel. +41-(0)22-757 61 53

## SÉZENOVE (21)

**Cave de Sézenove**  
J. und C. BOCQUET-THONNEY  
Tel. +41-(0)22-757 45 63

**Les Grands Buissons**  
M. und P. FAVRE  
Tel. +41-(0)22-757 10 20

## BERNEX (22)

**Domaine Beauvent**  
Bernard CRUZ  
Tel. +41-(0)22-757 11 96

**Vignoble de l'État**  
Tel. +41-(0)22-757 56 95

**André TREMBLET\***  
Tel. +41-(0)22-757 39 13

**Cave Au Petit-Gris**  
Denis VIONNET  
Tel. +41-(0)22-757 10 18

**Christian Guyot**  
Tel. +41-(0)76-211 42 52



### CARTIGNY (23)

**Raymond COCQUIO\***

Tel. +41-(0)22-756 19 14

### AIRE-LA-VILLE (24)

**C. und V. BOSSON\***

Tel. +41-(0)22-757 61 09

**François CHRISTIN**

Tel. +41-(0)22-757 47 83

### PERLY (25)

**Domaine de Quédan**

Xavier BOUVIER

Tel. +41-(0)22-771 44 68

### PLAN-LES-OUATES (26)

**Distillerie et Cave de Saconnex d'Arve**

Daniel BRENNER

Tel. +41-(0)22-771 10 38

### LANDECY (27)

**Domaine du Grangier**

L. und O. BARTHASSAT

Tel. +41-(0)79-413 55 22

### CHARROT (28)

**Domaine d'Amoz**

Marc BARTHASSAT

Tel. +41-(0)79-210 22 78

### CAROUGE (29)

**Négociant-producteur**

Claude BERTHAUDIN

Tel. +41-(0)22-732 06 26

### TROINEX (30)

**La Pierre aux Dames**

P. und M. BIDAUX

Tel. +41-(0)22-784 15 77

### VEYRIER (31)

**Domaine du Petit-Veyrier**

Claude ROSSET

Tel. +41-(0)22-784 12 54

### ZWISCHEN ARVE ET SEE

### COLOGNY (32)

**Dom. de la Vigne Blanche**

R. und S. Meylan

Tel. +41-(0)22-736 80 34

### CHOULEX (33)

**Domaine de Miolan**

Bertrand FAVRE

Tel. +41-(0)79-449 05 74

**Les Coudrays**

Pierre BAUDET

Tel. +41-(0)22-750 23 07

**Jean RIVOLLET\***

Tel. +41-(0)22-750 17 66

### PRESINGE (34)

**Jean-Marie CHAPPUIS\***

Tel. +41-(0)22-759 11 39

**Domaine de l'Abbaye**

P. und D. LAESER

Tel. +41-(0)22-759 17 52

### JUSSY (35)

**Cave de Jussy**

Gaspar LOUP

Tel. +41-(0)22-759 16 83

**Château du Crest**

Tel. +41-(0)22-759 06 11

**Y. und A. MÉVAUX\***

Tel. +41-(0)22-759 14 35

**Les Echaux**

Olivier PRADERVAND

Tel. +41-(0)22-759 13 34

### MEINIER (36)

**Domaine de la Tour**

Y. und C. BÉNÉ

Tel. +41-(0)22-750 22 79

**Domaine de Bellebouche**

J.J. und R. CHOLLET

Tel. +41-(0)22-759 15 92

**Alexis CORTHAY\***

Tel. +41-(0)22-750 14 75

**Marie-Louise und Sébastien Favre\***

Tel. +41-(0)22-752 11 12

**Domaine d'En Bruaz**

**Gregory ud Mauria Favre\***

Tel. +41-(0)22-759 18 56

### GY (37)

**Cave de la Chena**

Daniel FONJALLAZ

Tel. +41-(0)22-759 12 18

**Domaine du Chambet**

G. und M. FONJALLAZ

Tel. +41-(0)22-759 10 61

**Jean-Marc FONJALLAZ\***

Tel. +41-(0)22-759 11 77

### CORSIER (38)

**Domaine des Groubeaux**

Familie NEURY

Tel. +41-(0)79-462 70 93

### COLLONGE-BELLERIVE (39)

**Fam. PILET- FALQUET\***

Tel. +41-(0)22-752 12 01

### ANIÈRES (40)

**Domaine de la Côte d'Or**

GAVILLET Gebrüder

Tel. +41-(0)22-751 19 54

**Domaine des Ménades**

Alain JACQUIER

Tel. +41-(0)22-751 20 29

**Domaine les Parcelles**

Laurent VILLARD

Tel. +41-(0)22-751 01 20

**Domaine Villard & Fils**

Philippe VILLARD

Tel. +41-(0)22-751 25 56

### CHEVRENS (41)

**Domaine des Champs-Lingot**

Claude-Alain CHOLLET

Tel. +41-(0)22-751 07 25

### HERMANCE (42)

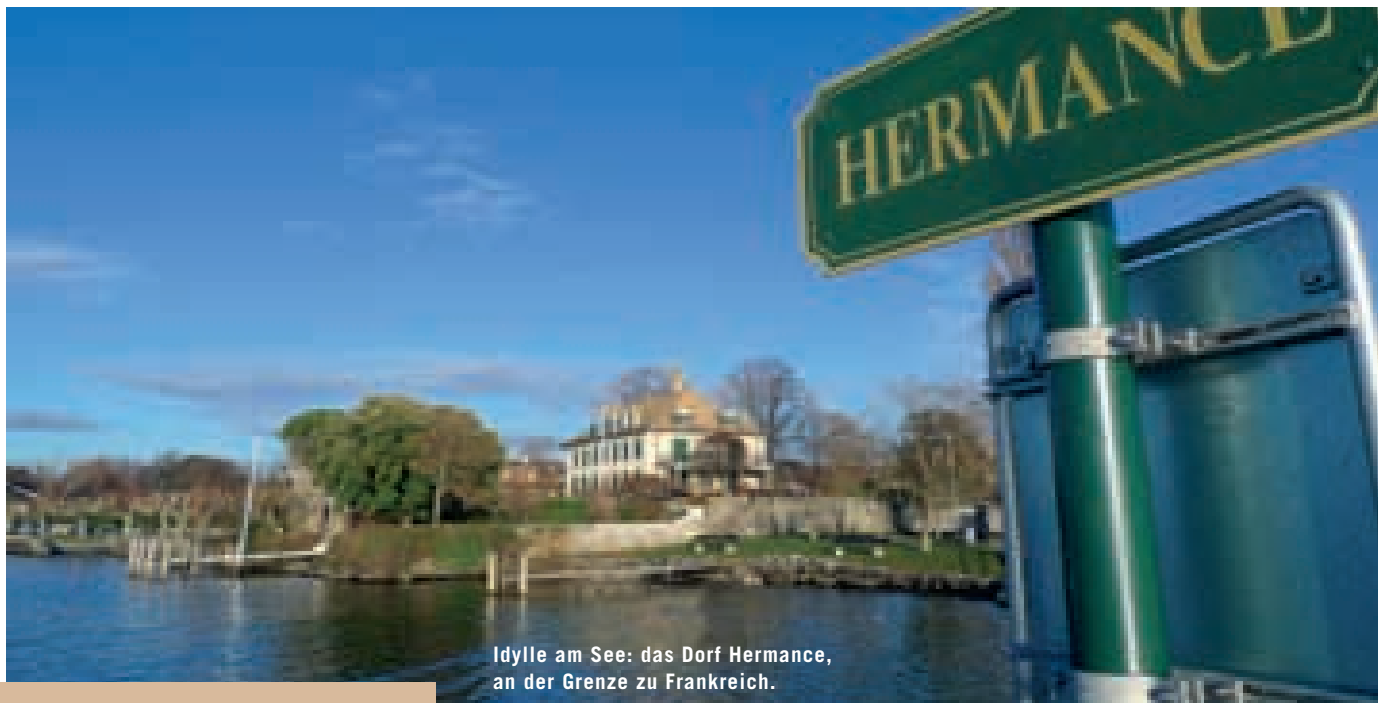
**Domaine du Manoir**

Jaques NAEF

Tel. +41-(0)22-751 13 20

\*Winzer der Cave de Genève SA, Tel. +41-(0)22-753 11 33. [www.cavedegeneve.ch](http://www.cavedegeneve.ch)

# Beschwingte Landpartie



Idylle am See: das Dorf Hermance, an der Grenze zu Frankreich.

## RIVE GAUCHE: VIER ENTDECKUNGEN

### 15.5 Punkte

#### L'Etoile de Miolan Domaine de Miolan

Es ist schwierig, aus der Gewürztraminer-Traube mit ihrer eher moderaten Säure einen ausgewogenen Schaumwein zu keltern. Dem jungen Winzer Bertrand Favre ist dieses Kunststück gelungen. Diskretes Aroma von Gewürzen, Rosen und Aprikosen. Im Gaumen ausgewogen, mit viel Frucht und angepasster Säure.

### 16 Punkte

#### Pinot Gris 2007 Domaine du Chambet

Intensive Aromatik mit Melonen, Pfirsich und exotischen Früchten. Im Gaumen knackig und frisch, getragen von einer saftigen, reifen Säure.

### 15.5 Punkte

#### Le Savant Sauvignon Gris 2007 Cave de Genève

Der Sauvignon Gris ist eine Rarität in Genf. Angebaut wird die Sorte unter anderem von Christine Pilet-Falquet in Collonge-Bellerive. Ausladende Aromatik mit kandierten Früchten, Rauch und Grapefruit. Im Gaumen opulent und ausgewogen.

### 16.5 Punkte

#### Pinot Noir 2006 Domaine Villard & Fils

Elegante Aromatik mit roten Beeren, Unterholz und Leder, schön integrierte frische und kernige Eichenholzwürze. Im Gaumen viel feinkörniges Tannin und saftige Säure.

*Keine Autobahn, keine Flugzeuge, keine Züge. An der vornehmen Rive Gauche lässt es sich gut leben. Die Weinberge sind Teil der Idylle. Einige von ihnen werden seit kurzem biodynamisch bewirtschaftet.*

Die ersten Rebberge der Rive Gauche liegen schon im vornehmen Coligny, versteckt zwischen Villen und Patriziersitzen. Nicht von ungefähr nennt man diese Gegend das Beverly Hills von Genf. Wer weiss, vielleicht genoss die 19-jährige Mary Shelley ja auch schon das eine oder andere Glas Wein von der Rive Gauche, als sie 1816 für einige Zeit hier in der Villa Diodati wohnte und die Horrorgeschichte «Frankensteins Sohn» schrieb... Ein paar Kilometer weiter ist vom mondänen Schick der Stadt nicht mehr viel zu spüren. In Dörfern wie Jussy oder Gy erleben wir ein ländliches Genf, mit Rebbergen auf sanften Hügelkuppen, um-

geben von Getreidefeldern. Wer das imposante Château du Crest in Jussy, eingebettet zwischen Feldern und Weinbergen und übrigens eines der grössten Landwirtschaftsgüter in der Schweiz, aus der Ferne betrachtet, fühlt sich leicht um 100 Jahre zurückversetzt.

### Bio-Anbau im Aufwind

Doch der Eindruck der Beschaulichkeit trägt. Auch an der Rive Gauche ist der Genfer Weinbau in Bewegung. Da ist beispielsweise Philippe Villard in Anières, der fünf Hektar Reben bewirtschaftet, die vom milden Seeklima und von einem vergleichsweise kargen Boden aus Sand, Kies und Lehm profitieren. Auf diesem Terroir produziert er eine durchweg beeindruckende Palette an Spitzenweinen. Vor allem sein Chardonnay und sein Pinot Noir zeigen eine Klarheit, Geradlinigkeit und Finesse, die an das Burgund erinnern. Für frischen



Die Illusion eines Meeres:  
Hermance im Abendlicht.



Mittelalterliches Ambiente  
im Dorfkern von Hermance.



Exquisit: Die «Auberge de Floris»  
zelebriert hohe Kochkunst.



Rive Gauche: Für den Rückweg nach  
Genf empfiehlt sich das Schiff.



Anno dazumal: In Anières wurde  
schon früher gut gegessen.



Die «Floris»-Küchencrew hält zu jedem  
Genfer Cru das ideale Häppchen bereit.



Pittoresk:  
das Zentrum von Hermance.



Gastro-Tempel:  
die Küche der «Auberge de Floris».



Dream-Team: Winzer Philippe Villard,  
«Floris»-Koch Claude Legras.



Ziehen an einem Strang: B. Favre,  
C. Pilet-Falquet, P.Villard und G. Fonjallaz.

Wind in der Genfer Weinbauszene sorgt der junge Bertrand Favre. Zusammen mit seinen Winzerkollegen Mathias Corthay und Sébastien Favre, die beide ihre Trauben der Cave de Genève liefern, hat er 2007 auf biodynamischen Anbau nach der Philosophie von Rudolf Steiner umgestellt. Die drei berücksichtigen bei ihren Arbeiten in den Rebbergen die jeweilige astronomische Konstellation, insbesondere die Mondphasen. Mit der Umstellung

der Rive Gauche gibt, dann ist es zweifelsfrei die Eleganz. Auch die Cave de Genève hat auf der gegenüberliegenden Seeseite eine Reihe von Vertragswinzern, die gesuchte Spezialitäten anbauen. Christine Pilet-Falquet im kleinen Collonge-Belle-rive beispielsweise baut auf ihren zehn Hektar Reben nicht weniger als acht verschiedene Sorten für die Cave de Genève an. Und obwohl ihr Dorf in einer Sendung des Schweizer Fernsehens kürzlich als das «teuerste in der ganzen Schweiz» geoutet wurde, werden aus ihren Trauben noch immer Weine mit einem sehr guten Verhältnis zwischen Qualität und Preis gekeltert.

## Genuss mit Seesicht

Der zuweilen schon südlich anmutende Charme der Rive Gauche zeigt sich den Besuchern besonders bei einem Spaziergang durch das pittoreske Dörfchen Hermance, das übrigens von Genf aus gut per Schiff zu erreichen ist. Im Nachbardorf Anières befindet sich mit der «Auberge de Floris» die kulinarische Institution der Rive Gauche. Sowohl in seinem gemütlichen Bistro, vor allem aber

*In Anières befindet sich mit der «Auberge de Floris» die kulinarische Institution der Rive Gauche.*

wollen sie nicht nur das ökologische Gleichgewicht in ihren Rebbergen verbessern, sondern auch die Qualität ihrer Weine. Zu den Aufsteigern gehört auch der Winzer Gérald Fonjallaz (Domaine du Chambet) in Gy, der unter anderem mit seinem Pinot Gris und dem Gamaret zwei Spezialitäten keltert, die mit ihrer Ausgewogenheit und Finesse überzeugen. Das kommt nicht von ungefähr: Denn wenn es eine generelle Charakteristik der Weine

im Gourmet-Restaurant pflegt Patron Claude Legras mit seiner jungen Equipe eine ambitionierte, modern interpretierte, ja mutige französische Küche mit ausgeprägt provenzalischem Einschlag. Wer hier an einem Sommerabend auf der Terrasse über dem See sitzt, vor sich ein «Bonbon de Foie Gras de canard tiède et truffes, limonade à la chartreuse» oder ein «Dos de bar de Noirmoutier cuit en papillote transparente, pad-chôï étuvé et tomates confites, émulsion au basilic thaï», dazu im Glas den tänzerischen Chardonnay von Philippe Villard, wird die Provence keine Sekunde vermissen... ■

## GENIESSEN AN DER RIVE GAUCHE

### Auberge de Floris

287, Route d'Hermance  
CH-1247 Anières  
Tel. +41 (0)22 751 20 20  
[www.lefloris.com](http://www.lefloris.com)

Hervorragende Küche sowohl im gemütlichen Bistro als auch im exklusiven Gourmet-Restaurant. Fantastischer Ausblick auf den See. Es gibt keinen besseren Ort, um den Charme der Rive Gauche zu entdecken.

# «Schweinerereien» auf höchstem Niveau

Mit einem Wildschwein aus Bronze wird alljährlich derjenige Winzer ausgezeichnet, dessen Wein an den Sélections des Vins de Genève die höchste Punktzahl erzielt. Dabei haben die Genfer Winzer ein zwiespältiges Verhältnis zu den rund 500 Wildschweinen im Kanton. Gross

ist der Frust, wenn ihnen die «Sangliers» wieder einmal die besten Trauben weggefressen haben. Doch selbst in der grössten Wut schwingt auch Anerkennung für den feinen Gaumen der «Grunzer» mit. Eine Geschichte übers Essen und Gegessenwerden.

Obelix mag er besonders. Vor allem wenn jener, wie etwa im Comicband «Asterix und der Kupferkessel», die Wildschweinchen gleich im Dutzend verspeist. Obelix isst die borstigen Vierbeiner nur

*«Gegessen sind mir unsere Wildschweinchen am sympathischsten.»*

Guy Ramu

gegrillt. Der Genfer Winzer Guy Ramu mag sie auch ganz gerne als Ragout in Weinsauce oder in Form von Terrinen, getrocknetem Schinken oder feinen Würstchen. «Gegessen sind mir unsere Genfer Wildschweinchen am sympathischsten. Dann bin ich nämlich sicher, dass sie keine Trauben mehr von meinen Rebstöcken stibitzen oder mit ihren mächtigen Eckzähnen die Rebberge so umpflügen, dass sie wie ein Kartoffelacker aussehen», sagt er. Guy Ramu betreibt sein Familien-

weingut in Essertines schon in achter Generation. In dem kleinen Weiler im westlichsten Zipfel der Schweiz, nur gerade einen Steinwurf von der Grenze zu Frankreich entfernt, leben 36 Menschen und schätzungsweise 250 Wildschweine. Und die mögen seine Trauben. Leider!

Im Herbst 2001 war es besonders schlimm. Damals mampften sie ihm gleich 12000 Kilo weg. Als die Veranstalter der Sélections des Vins de Genève im gleichen Jahr beschlossen, künftig denjenigen Winzer, dessen Wein die höchste Durchschnittsnote erzielt, mit einer bronzenen Wildschweinskulptur zu ehren, schnellte der Blutdruck von Guy Ramu kurzfristig in besorgniserregende Höhen. Inzwischen hat er sich mit der Existenz der Sanglier-Trophäe abgefunden. Schliesslich muss auch Guy Ramu eingestehen,

dass die Genfer Wildschweine einen ähnlich sensiblen Gaumen haben wie die Genfer Winzer. Von den früh reifenden Gamaret-Trauben, die nach Kirschen schmecken und wenig Säure aufweisen, können sie gar nicht genug bekommen. Einer seiner Winzerkollegen hatte in eine Gamaret-Parzelle einige wenige Syrah-Stöcke gepflanzt. Als die Wildschweine exakt diesen Rebberg für ein nächtliches Gelage auswählten, frassen sie den ganzen Gamaret weg, die Syrah-Trauben hingegen hingen am nächsten Morgen unangetastet an den Rebstöcken. Dass Guy Ramu dem Treiben der borstigen Viecher gegenwärtig recht entspannt zusehen kann, liegt auch an den Erfahrungen aus dem Herbst 2008. Trotz einer hohen Wildschweinpopulation registrierte er in seinen fünf Hektar Reben einmal keine Schäden. Die Schutzmassnahmen des Departements für Natur und Landschaft hatten offensichtlich gegriffen.

## Ein freundliches Tier...

Wildschweine sind faszinierende Tiere: vital, kraftvoll und schlau. Der Genfer Naturalist, Philosoph und Künstler Robert Hainard (1906 bis 1999) ist ihnen sein ganzes Leben lang gefolgt. Wie sie verbrachte er, in einen wärmenden Schlafsack gerollt, viele Nächte bei winterlichen Minustemperaturen draussen in Waldmulden. Er tat es in der Hoffnung, vielleicht einen kurzen Blick auf eine Bache oder einen Keiler werfen zu können. Die seltenen Momente, in denen ihm das gelang, hat er in Skizzen festgehalten. Und diese Skizzen wiederum dienten ihm als Grundlage für seine Gravuren und Skulpturen aus Bronze und Holz. In seinem Atelier- und Wohnhaus in Bernex, ist die Nähe dieses Künstlers zur heimischen Tierwelt beinahe körperlich spürbar. Auf Büchergestellen liegen Gebisse, Zähne, Knochen und andere Fundstücke aus dem Wald. Unzählige Skizzen und Skulpturen zeigen verschiedenste Gebärden, Schlafstellungen oder Bewegungsabläufe von Tieren. Wenn man diese Arbeiten betrachtet, hat man geradezu den Eindruck, den Duft des Waldes, die nassen Blätter, das Moos, das Laub und das Fell der Tiere riechen zu können. Nie hat Robert Hainard ein Tier fotografiert; nur wenn es ihm gelang, seine



Dieses Bronzewildschwein des Genfer Künstlers Robert Hainard bekommt derjenige Winzer, dessen Wein an den Sélections des Vins de Genève die Höchstnote erzielt.

Beobachtungen mit wenigen, treffenden Bleistiftstrichen festzuhalten, glaubte er, etwas vom Wesen dieser Tiere verstanden zu haben. Die Bronzeskulptur von Robert Hainard, die heute als Preis für den am höchsten bewerteten Wein an den alljährlichen Sélections des Vins de Genève vergeben wird, zeigt ein ausgesprochen friedliches Wildschwein. Es geht mit beschaulich gesenktem Kopf und freundlichem, wenn auch wachsamem Blick seines Weges. Es scheint mit sich und der Welt zufrieden. Wer weiss: Vielleicht war es kurz zuvor in einem Genfer Rebberg und freut sich nun über die Gamaret-Trauben im Bauch...

### Erziehen und jagen

Ein Winterabend in Essertines. Gottlieb Dändliker, der kantonale Inspektor für Fauna, und Wildhüter Franck Péray nehmen uns mit ihrem Nissan-Pick-up mit ins idyllische Vallon de L'Allondon. Man würde es nicht für möglich halten, dass es im kleinen, dicht besiedelten Kanton Genf eine so unberührte, in sich geschlossene Auenlandschaft mit dichtem Wald und weiten Lichtungen gibt. Ein Paradies für Wildschweine. Franck Péray macht die Scheinwerfer des Wagens aus, wir setzen unsere Nachtsichtgeräte auf und rollen langsam über holprige Wege in die stockdunkle Nacht. Es vergehen keine fünf Minuten, bis wir dank unserer Ferngläser mit Restlichtverstärkern ein erstes Rudel Wildschweine über eine Wiese in Richtung Fluss fliehen sehen. Viele der rund 300 Wildschweine, die in diesem Tal vermutet werden, leben das ganze Jahr hier. Kein Wunder. Denn während sie ein paar 100 Meter weiter, im benachbarten Frankreich, systematisch gejagt werden, haben sie hier in Genf diesbezüglich weit weniger zu fürchten. Weil die Genfer Jäger ihr Metier allzu sorglos und forsch betrieben hatten, wurde die Jagd hier schon 1974 per Volksabstimmung abgeschafft. Damals gab es kaum mehr Schwarzwild im Kanton Genf. Doch in den vergangenen 35 Jahren haben die Wildschweine die Ebenen rund um die Stadt zurückerobert. Im und um das Vallon de L'Allondon etwa finden sie alles was sie brauchen. Sie schlafen tagsüber im dichten Unterholz. Sie essen im Winterhalbjahr die zu Boden fallenden Eicheln und holen

sich regelmässig ein paar Leckerbissen in den Weinbergen und Maisfeldern, die an das Flusstal angrenzen. Für Gottlieb Dändliker gehören die Wildschweine genauso zum ländlichen Genf wie die Rebberge. In den vergangenen Jahren hat er denn auch vieles unternommen, um eine möglichst friedliche Koexistenz zwischen Winzern und Wildschweinen zu ermöglichen. So werden diejenigen Rebberge, die besonders nah am Lebensraum der Wildschweine liegen, durch Elektrozäune geschützt. Und im September, wenn es die Borstenviecher besonders auf die Trauben abgesehen haben, weil es zu diesem Zeitpunkt noch keine Eicheln gibt, werden sie gezielt mit Mais angefüttert. Die Überlegung dahinter ist klar. Essen die vierbeinigen Feinschmecker ein Kilo Garanoir eines Selbstkelterers, so liegt der Schaden – für den der Kanton aufkommt – bei fünf Franken oder mehr. Ein Kilo Mais dagegen ist für wenige Rappen zu haben. Trotzdem: In den letzten drei Jahren hat die Zahl der Wildschweine in Genf so zugenommen, dass eine deutliche Regulierung unabdingbar wurde. Gejagt werden die Tiere ausschliesslich von den kantonalen Wildhütern. Allein im Jahr 2008 wurden an die 370 Tiere erlegt. Geschont werden dabei vor allem die älteren Bachen. Dies in der Hoffnung, dass die Elektrozäune und die Auffütterungsstellen mit den Jahren eine erzieherische Wirkung auf diese Leittiere ausüben, so dass sie die Rebberge von sich aus meiden.

### Der liebste Feind der Winzer

Nach ihrem Tod kreuzen sich die Wege der Genfer Wildschweine und der Genfer Weintrauben erneut. Beide werden, veredelt zu Terrinen oder aber zu Spitzenweinen, oft und gerne von Gourmets genossen. Und dies nicht selten zusammen. Der bekannte Genfer Traiteur André Vidonne hat in seiner Metzgerei in Carouge im Jahr 2008 nicht weniger als 250 Wildschweine verarbeitet. Sein luftgetrockneter Genfer Wildschweinschinken, für dessen Gewürzmischung

## WILDSCHWEINE IN GENF

### Boucherie du Palais

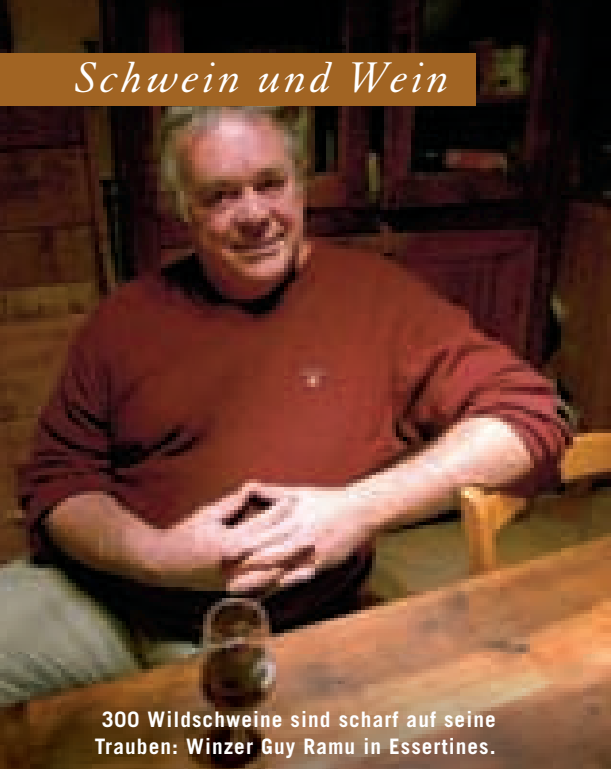
**André Vidonne**  
5, Rue Blavignac  
CH-1227 Carouge  
Tel. +41 (0)22 309 43 60  
[www.vidonne.ch](http://www.vidonne.ch)

In der Genfer Gourmet-Szene ist er bestens bekannt. Der Traiteur André Vidonne gilt als ein Botschafter des Genfer Terroirs. Zu seinen Spezialitäten gehören Terrinen und Trockenfleisch von Genfer Wildschweinen.

### Atelier Robert Hainard

**51, Chemin de Saule**  
CH-1233 Bernex  
Tel. +41 (0)22 757 11 16  
[www.hainard.ch](http://www.hainard.ch)

Der international renommierte Künstler und Naturalist Robert Hainard schuf das Wildschwein aus Bronze, mit dem alljährlich derjenige Winzer geehrt wird, dessen Wein an den Sélections des Vins de Genève die höchste Punktzahl erreicht. Das eindrucksvolle Atelier- und Wohnhaus des 1999 verstorbenen Künstlers, bis auf den letzten Platz gefüllt mit Tierdarstellungen (darunter zahlreiche Wildschweine) und persönlichen Gegenständen, kann nach telefonischer Anmeldung besucht werden.



300 Wildschweine sind scharf auf seine Trauben: Winzer Guy Ramu in Essertines.

### *Ganz Genf geniesst an diesem Abend heimisches Schwein zu heimischem Wein.*

er auch ein wenig Genfer Gamaret verwendet, gehört zu den edelsten Gourmet-Spezialitäten, die das «Terroir Genevois» hervorbringt. Die Wildschweinterrine zergeht förmlich auf

der Zunge und ergibt zusammen mit einem saftigen Gamaret eine schlichtweg perfekte Genfer Mariage. Auch am legendären Genfer Stadtfest, der «Escalade», das alljährlich in der Nacht des 12. Dezembers stattfindet, darf das Genfer Wildschwein nicht fehlen. An diesem Fest grill-

len André Vidonne und seine Mitarbeiter nicht weniger als acht heimische Wildschweine «à l'ancienne» über dem offenen Feuer. Ganz Genf geniesst an diesem Abend heimisches Schwein zu heimischem Wein. Keine Frage: Selbst Obelix hätte an diesem Fest seine helle Freude. Die Genfer Winzer ehren ihren liebsten Feind auf ihre Weise. Kurz nachdem an der alljährlichen Preisverleihung der Sélections des Vins de Genève im Innenhof des Rathauses die Wildschweinskulptur von Robert Hainard an den Winzer übergeben worden ist, der den am höchsten bewerteten Wein gekeltert hat, serviert André Vidonne verschiedenste Häppchen aus Genfer Wildschwein.

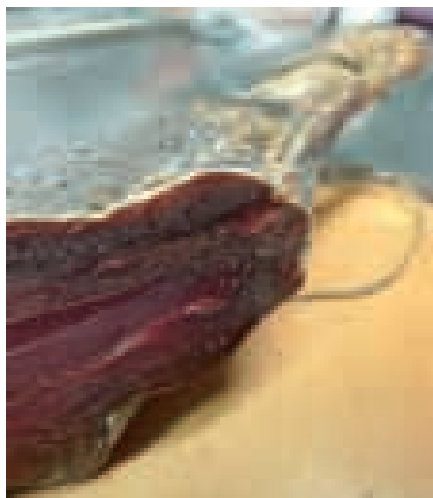


Galgenhumor: Die siegreichen Winzer der Sélections des Vins de Genève 2008 (von links nach rechts: Didier Cornut, Maurice Dupraz und Philippe Plan).



**Die Genfer Wildschweine fressen am liebsten Trauben der Sorte Gamaret.  
Die betroffenen Winzer revanchieren sich ...**

Die Winzer langen genussvoll zu. Die diskrete Präsenz der borstigen Vierbeiner gibt dem Fest eine unterschwellig heitere Note. Selbstironie ist schliesslich eine edle Tugend. Selbst die Winzer, deren Rebberge regelmässig von Wildschweinen besucht werden, machen deshalb gute Mine und essen noch ein Stück Schinken mehr. Vielleicht stammt es ja von einem Schwein, das sich un- eingeladen an ihren Trauben gütlich getan hat. Und so symbolisiert diese Feier auf kultivierte, ja kulinarisch hochstehende Weise die elementarste aller Überlebensregel, nämlich diejenige vom Essen und Gegessenwerden, Vegetarier ausgenommen... ■



**... und geniessen die Schinken der Genfer Schweinchen.**

## **EIN «FRISCHLING» FÜR FRISCHE WEINIDEEN**

Seit 2002 vergeben die Studierenden der Ecole Hôtelière de Genève alljährlich im Rahmen der Sélections des Vins de Genève einen Bronzefrischling\* für einen besonders geglückten Wein. Dabei haben sie mehr denn je die Qual der Wahl. «Denn die Genfer Weine haben kontinuierlich an Qualität zugelegt», sagt Christophe Dubois, der für die Degustation in der Ecole Hôtelière verantwortlich ist.

### **Nach welchen Kriterien küren die Studierenden jeweils ihren Favoriten?**

Wir degustieren in unserer Schule jeweils diejenigen 20 Weine, die an den Sélections des Vins de Genève die höchste Punktzahl erhalten haben. Das sind alles sehr gute Weine. Wir wollen darum nicht den Besten der Besten küren, sondern einen Wein mit eigenständigem Charakter auszeichnen. Sowohl die Sorte als auch die Vinifikation kann den Ausschlag geben. Wir haben so schon einen Chasselas ausgezeichnet, so aber auch schon einen Syrah.

### **Ist die Teilnahme an der Degustation obligatorisch?**

Nein, das ist freiwillig. Das Interessante ist jeweils die Zusammensetzung der Jury. Sie besteht nicht nur aus Schweizern, sondern aus verschiedenen Nationalitäten. Wir degustieren also nicht nach einem Genfer oder einem Schweizer Gout. Das sorgt für besondere Spannung.

### **Die Ecole Hôtelière vergibt ihren Sonderpreis seit 2002. Wie hat sich nach Ihrer Ansicht der Genfer Wein in diesen sieben Jahren verändert?**

Ich sehe eine kontinuierliche Verbesserung der Qualität. Auch die Vielfalt der Weine ist grösser geworden. Und besonders erfreulich ist, dass in Genf sehr viele gute Weine gekeltert werden, die noch immer weniger als 20 Franken kosten.

### **Dann müssten die Genfer Crus doch gute Chancen in der Gastronomie haben, oder?**

Auf jeden Fall. In unserem Restaurant in der Hotelfachschule bieten wir ausschliesslich Genfer Weine an. Derjenige Wein, dem wir den Sonderpreis verliehen haben, ist auf der Karte speziell markiert. Diese Genfer Karte kommt bei unseren Gästen, die grösstenteils aus dem Umfeld der internationalen Organisationen stammen, die sich in direkter Nachbarschaft zu unserer Schule befinden, sehr gut an.

### **Was sind Ihre persönlichen Favoriten unter den Genfer Winzern und Weinen?**

Sauvignon Blanc und Gamaret bringen nach meiner Meinung besonders ausdrucksstarke Weine hervor. Beindruckend ist die grosse Zahl von jungen Winzerinnen und Winzern, die in den letzten Jahren die elterlichen Güter übernommen haben. Innovative Persönlichkeiten wie der Winzer Stéphane Gros sind ideale Botschafter für den Genfer Wein.

\* Die Bronzeskulptur, die die Studierenden der Ecole Hôtelière de Genève verleihen, wurde ebenfalls vom Genfer Künstler Robert Hainard geschaffen.

# Genfer Crus auf der grossen Weltbühne

*Ob Könige, Staatschefs oder Hollywoodstars: In den prestigeträchtigen Genfer Fünf-Sterne-Hotels trifft sich die grosse Welt. Nicht selten bei einem Glas Genfer Wein.*

In der «Les Nations»-Lounge des Hotels «InterContinental» spielt die junge Pianistin gerade «I am beginning to see the light» von Duke Ellington, während sich das russische Paar am Nebentisch noch ein weiteres Gläschen Pinot Blanc von der Domaine des Abeilles d'Or einschenken lässt. Der frisch-beschwingte Genfer Cru harmoniert bestens mit dem Jazzklassiker. Hoteldirektor Michel Perret beobachtet die Szenerie und ist zufrieden. «Wir haben hier schon viele illustre Gäste mit dem Genfer Wein bekanntgemacht», sagt er. Namen nennt er natürlich keine, «wir sind diskret», aber wir dürfen annehmen, dass hier schon der eine oder andere UNO-Generalsekretär, Formel-1-Rennfahrer oder eventuell gar der weibliche Hollywoodstar mit dem mystischen Tattoo auf dem Rücken die Erfahrung gemacht haben, dass in Genf vorzüglicher Wein reift. Weil die Qualität stimmt, ist Michel Perret zu einem leidenschaftlichen Botschafter des Genfer Terroirs geworden. Und die Gäste folgen seinen Empfehlungen in der Regel gern, denn: «Bordeaux und Champagner trinken diese Leute ja überall auf der Welt, da lernen sie zwischendurch gern mal was Neues kennen und geniessen zum Hummersalat mit Feigen und Nüssen einmal keinen Burgunder, sondern einen Chardonnay de Peissy von Bernard Rochaix.» Der Patron des «InterContinental» hat bewegte Wanderjahre in der internationalen Hotellerie hinter sich, politische Turbulenzen in Ländern wie Haiti oder dem Libanon mit inbegriffen. Doch als er 2005 in seine Heimatstadt Genf zurückkehrte, habe der Winzer scherzhaft zu ihm gesagt: «Egal welche politischen Unruhen du miterlebt hast, die grösste Revolution hat hier im Genfer Weinbau stattgefunden.» Nach einigen Degustationen und Winzerbesuchen habe

er dann seinen Freund Leyvraz angerufen und gesagt: «Eric, du hast recht!»

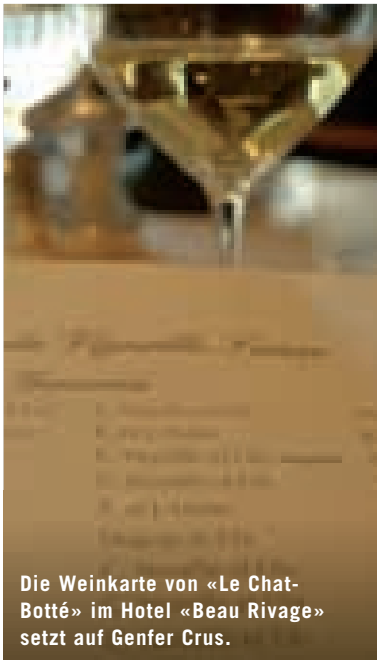
## Genfer Sauvignon trifft indische Muschel

Im «Mandarin Oriental», im Genfer Stadtzentrum direkt an der Rhone gelegen, wird schon kurz nach dem Eintreten klar, dass hier Weinkultur grossgeschrieben wird. Denn gleich neben der Rezeption thront in Form einer runden Glasskulptur der begehrt Weinklimaschrank mit 1300 Weinen, darunter auch 33 Genfer Gewächse. Im gleich daran angrenzenden Restaurant «Rasoi by Vineet» kann der Gast die Erfahrung machen, dass die neuen Genfer Crus auch vorzüglich mit der modernen indischen Küche harmonieren. Für die Küche ist Vineet Bhatia verantwortlich. Dieser war weltweit der erste indische Koch, der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet worden ist. Heute führt er im Londoner Stadtteil Chelsea

*«Egal welche politischen Unruhen du miterlebt hast, die grösste Revolution hat hier im Genfer Weinbau stattgefunden.»*

*Eric Leyvraz*

ein eigenes Restaurant mit dem hinduistischen Namen «Rasoi», zu Deutsch: «Im Haus meiner Träume». Vineet Bhatia pflegt keine Cross-over-Küche, er beschäftigt sich vielmehr mit der Weiterentwicklung der klassischen indischen Küche. Inzwischen sind unter seinem Namen weitere Restaurants in Dubai, Moskau und eben Genf eröffnet worden. Zur Jakobsmuschel, verfeinert mit etwas Safransenf und angerichtet auf einem Beet aus Linsensprossen mit Marsalasaucen, empfiehlt der französische Sommelier ohne Zögern den



Die Weinkarte von «Le Chat-Botté» im Hotel «Beau Rivage» setzt auf Genfer Crus.

Peissy von Bernard Rochaix.» Der Patron des «InterContinental» hat bewegte Wanderjahre in der internationalen Hotellerie hinter sich, politische Turbulenzen in Ländern wie Haiti oder dem Libanon mit inbegriffen. Doch als er 2005 in seine Heimatstadt Genf zurückkehrte, habe der Winzer scherzhaft zu ihm gesagt: «Egal welche politischen Unruhen du miterlebt hast, die grösste Revolution hat hier im Genfer Weinbau stattgefunden.» Nach einigen Degustationen und Winzerbesuchen habe



Genfer Mariage: internationale Küche zu heimischem Wein.

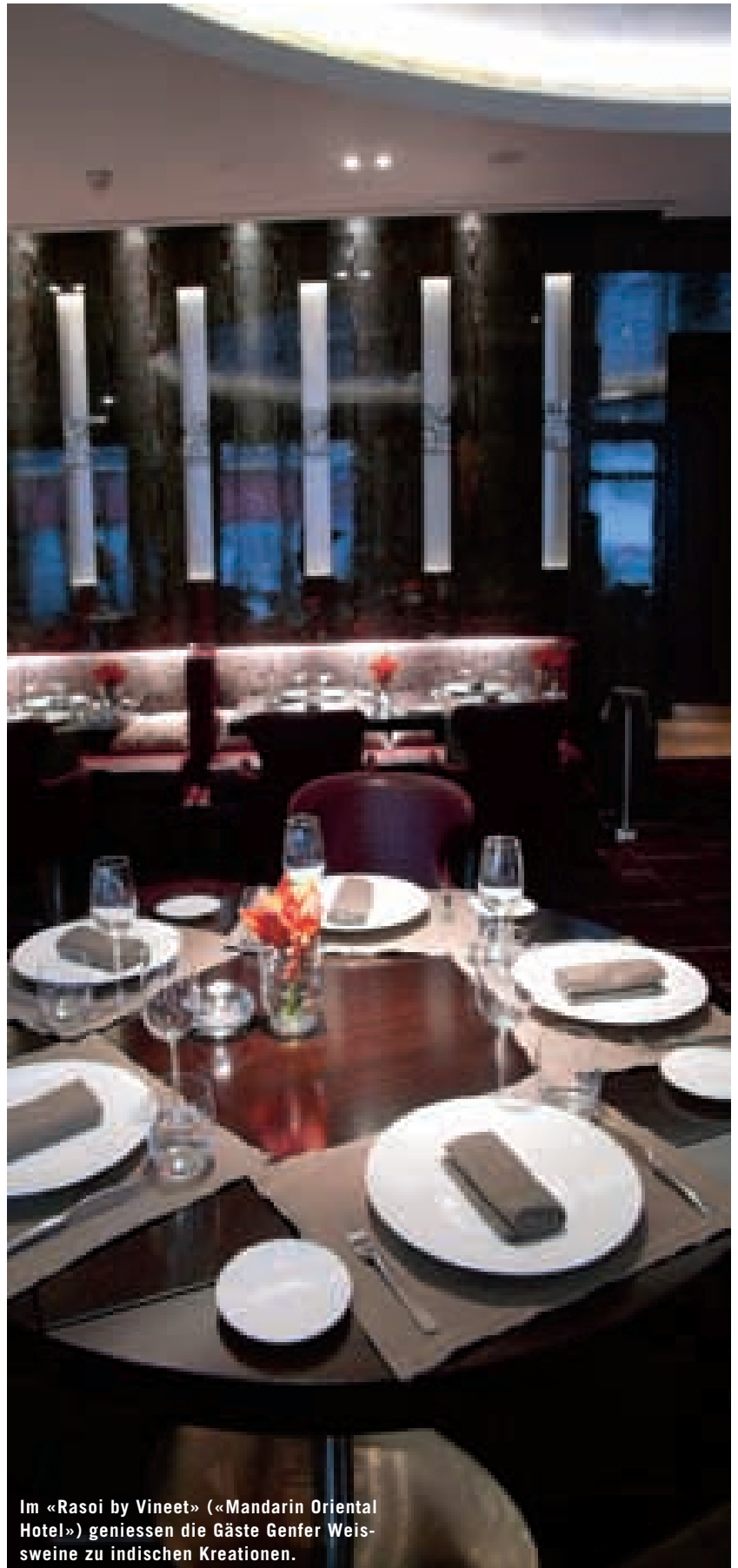


Top im «Gault Millau», top bei der Auswahl an Genfer Gewächsen: «Le Chat-Botté».

gehaltvollen und doch frischen Sauvignon Blanc der Domaine des Curiades. Und siehe da: «Geneva goes to India», als sei es das Natürlichste auf der Welt.

### 30 Genfer Crus im «Beau Rivage»

Wer den ultimativen Beweis sucht, dass in den Genfer Fünf-Sterne-Hotels auf höchstem Niveau gekocht wird, findet diesen im «Beau Rivage», präziser ausgedrückt: im «Le Chat-Botté». Chefkoch Dominique Gauthier, der hier mit einer 25-köpfigen Brigade arbeitet, wird vom «Gault Millau» nicht nur mit 18 Punkten geadelt, er ist darüber hinaus auch zum «Koch des Jahres 2009» gekürt worden. Der Franzose, der seine Karriere als Tellerwäscher im Lokal seines Onkels begann, arbeitete später bei Jo Rostand in Antibes und beim legendären Georges Blanc in Vonnas. Danach war er zehn Jahre lang die rechte Hand von Richard Cressac, seinem Vorgänger hier im «Beau Rivage». Der 41-jährige Dominique Gauthier verfolgt grundsätzlich eine klassische französische Küche, allerdings mit einer Subtilität und Präzision, wie sie selten zu finden sind. Auch hier werden dem Gast auf den ersten Seiten der überaus umfangreichen und kompetent aufgebauten Weinkarte rund 30 Genfer Weine empfohlen. Besonders prominent vertreten sind hier die Weine von Jean-



Im «Rasoï by Vineet» («Mandarin Oriental Hotel») genießen die Gäste Genfer Weisweine zu indischen Kreationen.



Jean-Christophe Ollivier, Chef-Sommelier im «Beau Rivage», empfiehlt gerne Topweine von Jean-Michel Novelle.



Arnaud Lesage, Sommelier im «Mandarin Oriental Hotel», hütet seine Genfer Schätze in einem spektakulären, voll verglasten Weinklimaschrank.

Michel Novelle. Kein Wunder, denn seine Gewächse wie die weisse Empreinte de Satigny (eine Assemblage aus Petite Arvine, Petit Manseng und Sauvignon Blanc) oder sein überaus ausdrucksstarker Gamay Fruit Noir von über 80-jährigen Reben begegnen der hochstehenden Küche auf Augenhöhe.

Beenden wir diesen kleinen, aber feinen Rundgang durch die ambitionierte Genfer Hotelküche im «Le Grill», das sich im ersten Stock des Hotels «Kempinski» befindet und eine fantastische Aussicht über den See bietet. Hier empfiehlt uns die Küche einmal kein kreatives Geschmacksfeuerwerk, sondern schlicht und einfach einen Grill-Burger. Aber was für einen! Er besteht nicht nur aus Fleisch von erstklassigem Simmentaler Rind, auch die «Garnitur» ist spektakulär, besteht sie doch aus Gänseleber und schwarzen Périgord-Trüffeln. Klar, dass es auch hier für diese kulinarische Steilvorlage einen

passenden Genfer Wein gibt. Es ist der reinsortige Cabernet Franc von Nicolas Bonnet (Domaine de la Comtesse Eldegarde). Mit seiner Aromatik von frischen Beeren, ergänzt mit pfeffrig-würzigen Noten, seinem feinkörnigem Tannin, der dichtgewebenen Struktur und der saftigen Säure sorgt dieses Genfer Gewächs auf diskrete Weise dafür, dass wir trotz dieses eher substanziellen denn leichten Lunchs das Lokal in bester Kondition verlassen. Sie heissen also «Le Chat-Botté», «Rasoï by Vineet», «Woods» oder schlicht «Le Grill». Alle vier sind Hotelrestaurants, aber nicht irgendwelche. Sie bieten edles Ambiente, eine hervorragende

*«Wir haben hier schon viele illustre Gäste mit dem Genfer Wein bekanntgemacht.»*

Michel Perret

Küche und nicht selten einen grandiosen Ausblick auf See und Stadt. Und zuoberst auf ihrer Weinkarte führen sie alle Genfer Gewächse. Selbst lokale Gäste staunen hier zuweilen nicht schlecht, wenn ihnen ein französischer oder belgischer Sommelier mit aufrichtigem Enthusiasmus einen heimischen Wein empfiehlt... ■

## GROSSE HOTELKÜCHE ZU GENFER WEIN

### Le Chat-Botté

im Hotel Beau Rivage  
13, Quai du Mont-Blanc  
CH-1201 Genf  
Tel. +41 (0)22 716 66 66  
www.beau-rivage.ch

### Rasoï by Vineet

im Mandarin Oriental Hotel du Rhone  
1, Quai Turrettini  
CH-1201 Genf  
Tel. +41 (0)22 909 00 06  
www.mandarinoriental.com/geneva

### Woods

im Hotel InterContinental  
7–9, Chemin du Petit-Saconnex  
CH-1211 Genf  
Tel. +41 (0)22 919 39 39  
www.intercontinental.com/geneva

### Le Grill

im Kempinski Hotel  
19, Quai du Mont-Blanc  
CH-1211 Genf  
Tel. +41 (0)22 908 90 81  
www.kempinski-geneva.com

# Weinfeste in Genf 2009

## 16. Mai 2009

«**Journée Caves ouvertes**» – der Tag der offenen Keller. Im ganzen Weingebiet öffnen die Winzer ihre Keller für Besucher. Neben der Möglichkeit zum Degustieren der Weine bieten viele Betriebe ein kulinarisches oder kulturelles Rahmenprogramm

[www.lesvinsdegeneve.ch](http://www.lesvinsdegeneve.ch)

## 19. bis 20. September 2009

Immer Mitte September feiern Genfs Winzer ihr grosses **Erntefest** im idyllischen Weinbaudorf Russin im Herzen des Mandement. Grosses Angebot an Genfer Weinen und anderen Spezialitäten. Festumzug.

## 7. November 2009

Zum 13. Mal ehren die Winzer des Dorfs Peissy **Sankt Martin** – und den Jungwein. Degustationen und mehr in Anwesenheit von Sankt Martin.



## AUSKÜNFTE

### Genève Tourisme

18, rue du Mont-Blanc  
CH-1201 Genf  
Tel. +41 (0)22 909 70 00  
Fax +41 (0)22 909 70 11  
[www.geneve-tourisme.ch](http://www.geneve-tourisme.ch)  
[info@geneve-tourisme.ch](mailto:info@geneve-tourisme.ch)

### Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE)

109, ch. du Pont du Centenaire  
CH-1228 Plan-les-Ouates  
Tel. +41 (0)22 388 71 55  
Fax +41 (0)22 388 71 58  
[www.opage.ch](http://www.opage.ch)  
[info@opage.ch](mailto:info@opage.ch)

### AGVEI

#### Association genevoise des vignerons et encaveurs indépendants

Céline Dugerdil, Sekretariat  
104, route de la Plaine  
CH-1237 Avully  
Tel. +41 (0)22 756 25 22  
[agvei@bluewin.ch](mailto:agvei@bluewin.ch)

### La Cave de Genève

Rue du Pré-Bouvier 30  
CH-1242 Satigny  
Tel. +41 (0)22 753 11 33  
Fax +41 (0)22 753 21 10  
[www.cavedegeneve.ch](http://www.cavedegeneve.ch)

### AVIGE

#### Association des viticulteurs indépendants genevois

Daniel Sulliger, Président  
15, rue des Sablières  
CH-1217 Meyrin  
Tel. +41 (0)22 939 03 10

### La Clé des Vignes

Les Amis des Vins de Genève  
Roger Pfund, Président  
8–10, rue des vieux Grenadiers  
CH-1205 Genf

### L'Académie du Cep

Francis Mottaz  
Case postale 3129  
CH-1211 Genf 3

### Vino Bus

#### Carfahrten durch die Genfer Weinberge

Rail Route Voyages SA  
68, route du Nant d'Avril  
CH-1214 Vernier  
Tel. +41 (0)22 753 12 66  
[rrv@bluewin.ch](mailto:rrv@bluewin.ch)

### Übernachtung auf dem Bauernhof

Folgende Bauernhöfe, die unter anderem auch Wein anbauen, vermieten Zimmer an Gäste.

### Pierre und Elisabeth Schüpbach

40, route de Lullier  
CH-1254 Jussy  
Tel. +41 (0)22 759 13 71

### Fernand und Lisette Pittet

34, chemin de la Croix-de-Plomb  
CH-1281 Russin  
Tel. +41 (0)22 754 12 37

### Nathalie und Marc Zeller Ferme des Grands Bois

Route de Peney 82  
CH-1214 Vernier  
Tel. +41 (0)22 341 05 19

### Philippe und Christine Bersier

440, route du Mandement  
CH-1283 Dardagny  
Tel. +41 (0)22 754 13 95

### Jean und Françoise Rivollet

190, route de Choulex  
CH-1244 Choulex  
Tel. +41 (0)22 750 17 66

### Bernard und Florence Vuillez

6, route de Champvigny  
CH-1242 Bourdigny  
Tel. +41 (0)22 753 10 85

### Raymond und Anna Chollet

45, route de Bellebouche  
CH-1252 Meinier  
Tel. +41 (0)22 751 20 57

### Impressum

Herausgeberin: Intervinum AG  
Birmensdorferstr. 169  
CH-8036 Zürich  
Tel. +41 (0)44 268 52 40  
Fax +41 (0)44 268 52 05  
[info@vinum.ch](mailto:info@vinum.ch), [www.vinum.info](http://www.vinum.info)

Texte: Thomas Vaterlaus

Fotos: Thomas Vaterlaus, Régis Colombo/diapo.ch

Gestaltung: Franz Basler

Verlag: Alicia Mettler

Druckvorstufe: Franz Basler

Druck: Zollikofer AG, CH-9001 St. Gallen

Diese Sonderbeilage entstand aus der Zusammenarbeit des Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE) mit der VINUM-Redaktion.

# POST TENEBRAS LOVE

«Post Tenebras Lux»; «Nach der Finsternis, das Licht», lautet die Devise von Genf.

**Les Vins de Genève** wachsen seit 20 Jahren stetig in der Gunst der Weinliebhaber. Das ist der Lohn für die Sorgfalt, die Hingabe und die Begeisterung mit denen die Winzer dieser Region ihre Wein-Spezialitäten kreieren.

Willkommen in der Welt dieser einzigartigen Weine, für die die Weinkenner voll des Lobes sind, und denen bei angesehenen Weinwettbewerben regelmässig hohe Auszeichnungen verliehen werden.



● les vins de genève  
AUS LIEBE

[www.lesvinsdegeneve.ch](http://www.lesvinsdegeneve.ch)