

CHEVALIERS DU TERROIR

PARAÎT QUATRE FOIS PAR AN • N° 1 • 12 JUILLET 2023

TERROIR AUTHENTIQUE

**Depuis 70 ans,
l'Académie du Cep célèbre
les vins de Genève**

ADOBE STOCK





JACQUES JEANNERAT, GRAND MAÎTRE DE L'ACADÉMIE DU CEP



C'est un grand plaisir pour l'Académie du Cep - la confrérie bachique des vins de Genève - d'ouvrir ces pages spéciales intitulées les «Chevaliers du terroir» dans le Journal de l'Immobilière. Les «Chevaliers du terroir» paraîtront quatre fois par an. Petit tour d'horizon des saveurs qui vous attendent dans ce nouveau supplément.

Le terme «produits du terroir» désigne les produits traditionnels liés à une identité et à un savoir-faire locaux, fabriqués dans un secteur géographique délimité. La Suisse romande est le berceau de produits authentiques, pour ne pas dire uniques pour certains.

Un des exemples qui vient rapidement à l'esprit est celui du fromage. En Valais notamment, avec le fromage à raclette; on devrait d'ailleurs dire «les fromages à raclette» tant la diversité est importante. Une meule fabriquée à Morgins ne ressemble aucunement à celle issue du Val de Bagnes; le fromage à raclette produit dans la Vallée de Conches, en Haut-Valais, est différent dans ses caractéristiques et son goût que celui du Val d'Hérens. Toutefois, ces fromages se retrouvent sous la dénomination de «Raclette du Valais AOP», qui vise à protéger la marque et l'appellation d'origine, promouvoir la qualité, planifier et réguler la production. De tout temps, l'être humain a su marier mets et vins avec harmonie. Et pour le Valais et sa raclette, rien de mieux qu'un fendant en guise d'accompagnement.

Même chose avec la fondue dans la partie de la Suisse romande où le Gruyère et le Vacherin fribourgeois sont produits sous le label AOP. Subtil mélange de ces deux produits authentiques de notre terroir pour faire une bonne fondue. Et les Gaulois n'ont qu'à bien se tenir... eux qui y ajoutent du beaufort, fromage certes de qualité, mais qui n'a absolument rien à faire dans la fondue! Là aussi, il s'agit d'accompagner ce plat traditionnel avec un breuvage adé-

quat. Rien donc de mieux qu'un chasselas produit sur les rives du Rhône ou du Léman. Précisons qu'il en existe de très bons aussi qui viennent des vignes des côteaux qui surplombent les lacs de Neuchâtel et de Bière.

Autre produit emblématique, mais du canton de Vaud cette fois: le «papet vaudois». Une spécialité des plus connues. Il se fait à base de poireaux et de pommes de terre, avec une sauce au vin blanc et de la crème. Il est accompagné généralement d'un véritable saucisson vaudois IGP ou d'une élégante saucisse aux choux, labélisée également IGP. L'appellation IGP signifie «indication géographique protégée»; elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation, sont liées à son origine géographique. Seuls le véritable saucisson et l'authentique saucisse aux choux IGP ont le droit d'arborer le plomb vert des charcuteries vaudoises. Genève n'a rien à envier à son voisin de l'est, avec sa longeole. La longeole IGP est une saucisse typiquement genevoise, composée de viande de porc, de lard de bajoue et/ou de nuque et de couenne crue, auxquels sont ajoutées des graines de fenouil. Le mélange de viande est haché puis assaisonné avec du sel, les graines de fenouil et du poivre blanc moulu. On peut ajouter du vin blanc, de l'ail, de l'échalote, de la coriandre, de la muscade. La longeole peut être accompagnée d'une autre spécialité du bout du lac, un gratin de cardon épineux genevois AOP. Et pour l'arroser, un verre de chardonnay ou de gamay fera parfaitement l'affaire.

Au printemps de cette année, la «Confrérie de la Longeole» (www.conflongeole.ch) a été créée par une poignée de passionnés. Elle a pour but de valoriser ce trésor du patrimoine gastronomique genevois. Elle tiendra son tout premier Chapitre le vendredi 15 septembre, dans le cadre de la Fête des Vendanges de Russin. C'est Alain Jenny qui en sera le Gouverneur. ■

AUBERGE DE CHOULLY

Grande terrasse ombragée,
ouvert tout l'été

Tél. 022 753 12 03 - 19, Crêt-de-Chouilly - 1242 Chouilly / Satigny
www.auberge-de-chouilly.com



Les fameux

Malakoffs

et autres spécialités
de l'Auberge de Luins
sont incontournables!

Venez les déguster.

Fermé le mercredi.



Route du Village 21
1184 Luins
Tél.: 021 824 11 59

www.aubergedeluins.ch



Vin emblématique

Esprit, es-tu là?

L'idée de créer «l'Esprit de Genève», un vin rouge, ambassadeur du terroir de Genève, date de 2004. Ce vin illustre justement cet Esprit de Genève, soit l'ouverture, la spiritualité, l'humanisme, la diversité. Publié par Robert de Traz en 1929 et basé sur trois personnalités de Genève, Calvin, Rousseau et Dunant, «L'Esprit de Genève» est un ouvrage qui met en avant la ville du bout du lac comme un lieu symbolique, où, entre autres, la raison humaine règle les différences religieuses et politiques.

L'appellation de ce vin rouge regroupe plusieurs vigneron genevois désireux de porter L'Esprit des vins de Genève à l'extérieur du canton. La composition de ce vin d'assemblage est basée sur la complémentarité de plusieurs cépages dont les qualités ont été éprouvées. Ces variétés contribuent pour beaucoup à la notoriété actuelle des vins de Genève.

Pour commencer, le Gamay apporte son fruit, ses notes épicées et sa fraîcheur. C'est le cépage rouge le plus connu à Genève; il est originaire du Beaujolais, cultivé par les Celtes avant l'époque des Romains. Il donne des vins peu tanniques.

Cépages désormais incontournables à Genève, le Gamaret et le Garanoir entrent également dans l'appellation de l'Esprit de Genève. Ils contribuent à l'harmonie de l'ensemble, le premier pour ses tanins serrés et sa structure, le second pour sa rondeur et sa finesse.

Le Gamaret et le Garanoir proviennent de croisements du Gamay et du Reichensteiner, un cépage originaire d'Allemagne. Ces cépages ont été obtenus en 1970 au centre de recherches d'Agroscope à Pully; ils ont été homologués en 1990. Ces deux frères sont plus résistants aux maladies et à la pourriture que les autres cépages rouges traditionnels. Ces clones donnent des cépages rouges précoces permettant des vins équilibrés, aux notes de fruits noirs et de poivre, riches en couleur, aptes à un certain vieillissement. Enfin, la vaste palette des cépages cultivés



Un vin qui illustre parfaitement l'Esprit de Genève, soit l'ouverture, la spiritualité, l'humanisme, la diversité.

à Genève donne à chaque élaborateur, à chaque artisan vigneron, la possibilité de «signer» sa création. On peut ainsi trouver, dans l'Esprit de Genève, du Merlot, du Pinot Noir ou encore du Cabernet Sauvignon.

La garantie de la qualité

La production et l'appellation sont soumises à une charte très stricte. Elle décrit notamment les exigences à remplir pour la culture de la vigne, l'élaboration et la commercialisation de ce vin. Les parcelles déclarées par

le vigneron sont visitées, au mois d'août, par une Commission *ad hoc*. Une attention toute particulière est portée à l'état général de la vigne, l'équilibre feuilles/fruits, la vigueur de la plante, l'état sanitaire et la charge en raisin. Les techniques culturales sont respectueuses de l'environnement. Les rendements maximaux sont de 50 hectolitres par hectare. Les degrés CÉchslé minimaux à la vendange s'élèvent à 85° pour le Gamay et 90° pour les autres cépages.

Le vin doit contenir au minimum 50% de Gamay et au minimum 20% de Gamaret et/ou de Garanoir. Il peut se composer d'un maximum 20% de cépages autres que Gamay, Gamaret, Garanoir. La teneur en alcool doit être d'un minimum 12,5%. La robe du vin doit être profonde, montrer des nuances violacées typiques. La bouche est structurée, le vin présente une grande concentration en tanins ronds et soyeux, provenant de raisins sains et mûrs.

L'élaboration du vin doit respecter le cahier des charges des bonnes pratiques œnologiques suisses. Le coupage est absolument interdit. La vinification s'effectue partiellement ou totalement en fûts de chêne.

Tous les vins sont soumis à une dégustation finale d'agrément par une Commission composée d'un représentant par domaine participant. Pour obtenir l'agrément, le vin doit être accepté par les deux tiers des membres de la Commission. Des dégustations préalables ont lieu avant la mise en bouteilles. Elles permettent notamment d'orienter les encaveurs sur les options à choisir quant à la composition de leurs vins. En cas de refus lors de la dégustation d'agrément, le vin ne peut pas être commercialisé sous le nom «Esprit de Genève». ■

JACQUES JEANNERAT

Académie du Cep

Connaître et apprécier vins et terroir

Promouvoir l'art de la dégustation du vin et assurer la promotion des produits du terroir, tels sont les buts poursuivis par l'Académie du Cep de Genève.



ACADÉMIE DU CEP

Ambiance festive lors des «Chapitres» organisés par l'Académie du Cep.

Au travers de rencontres organisées périodiquement, l'Académie du Cep met tout en œuvre pour développer la connaissance et l'art de la dégustation du vin auprès de ses membres, en allant notamment à la rencontre des viticulteurs du canton de Genève. Le vin est issu de la terre dont il est la traduction. Il est aussi le fruit du travail des femmes et des hommes, et de leurs gestes ancestraux. Le vin n'a rien de monolithique; c'est la diversité même, une diversité due aux cépages et aux terroirs. De Russin à Jussy, de Choulex à Chouilly, ou encore de Soral à Dardagny, chaque parcelle de vigne et chaque cépage apportent des caractéristiques bien spécifiques.

L'Académie du Cep réunit aujourd'hui près de 650 membres. Elle est dirigée par un Grand Maître (le président), entouré par le Conseil de l'Ordre (autrement dit, le Comité de cette association). Les membres du Conseil arborent des tenues spécifiques et uniformes, composées d'une longue chasuble bordeaux, d'un large chapeau de la même couleur et de gants blancs. Tous les membres de l'Académie portent la médaille de la confrérie. La couleur du ruban révèle le grade dans la hiérarchie.

Trois rassemblements principaux ont lieu chaque année, événements qui sont appelés «Chapitres». C'est le moment où sont intronisés les nouveaux membres de la

confrérie. Le premier, appelé Chapitre de printemps, a lieu, comme son nom l'indique, dans le premier semestre de l'année. Il est en général organisé chez un vigneron. Le deuxième Chapitre se déroule traditionnellement le samedi de la Fête des Vendanges de Russin. Et le troisième, qui porte le nom de «Chapitre de l'Escalade» prend, lui, place au cœur de la ville de Genève.

Ces cérémonies d'intronisation se concluent par un repas durant lequel chaque vin servi est présenté par le viticulteur qui l'a produit. Lors de ces Chapitres sont également décernées les reconnaissances aux membres de la confrérie qui ont, au cours de l'année, passé avec succès les concours de dégustation. En

CHEVALIERS DU TERROIR

ACADÉMIE DU CEP



ACADÉMIE DU CEP



ACADÉMIE DU CEP



ACADÉMIE DU CEP



Les membres du Conseil arborent des tenues spécifiques et uniformes. Chaque membre porte ruban et médaille.

effet, les membres sont régulièrement mis au défi. Il s'agit de reconnaître les cépages de cinq vins blancs et de cinq vins rouges. C'est ainsi que le Compagnon peut devenir Compagnon Bon Dégustateur, Ecuyer, puis Chevalier et enfin Maître Chevalier. Le réseau des confréries - qu'il soit natio-

nal ou international - partage des valeurs communes, autour de la promotion de la qualité et de la dégustation du vin, ainsi que de la convivialité. Ce tissu relationnel permet le maintien des traditions culturelles et viticoles qui y sont associées, le mariage harmonieux des vins et des mets. C'est ainsi

que l'Académie du Cep fait partie de la «Fédération suisse des confréries bachiques et gastronomiques» et de la «Fédération internationale des confréries bachiques», dont le siège est à Paris. ■

JACQUES JEANNERAT

www.acaducep.ch

Domaine des Abeilles d'or
Laurent Desbaillets
Route du Moulin-Fabry 3
1242 Chouilly / Satigny
www.abeillesdor.ch



Depuis 70 ans

L'Académie du Cep célèbre les vins de Genève

L'Académie du Cep s'efforce de promouvoir l'esprit bachique depuis sept décennies, en particulier lors d'événements riches en couleurs. Depuis sa fondation le 21 octobre 1953 par Gustave et Robert Desbaillets, la confrérie n'a eu de cesse de faire découvrir à ses membres - actifs et d'honneur - de nouvelles techniques et de leur faire déguster des vins et des mets variés, tantôt au cours d'excursions, tantôt le temps d'une soirée gastronomique et amicale.

Depuis sa fondation le 21 octobre 1953 par Gustave et Robert Desbaillet, la confrérie n'a eu de cesse de faire découvrir à ses membres - actifs et d'honneur - de nouvelles techniques et de leur faire déguster des vins et des mets variés, tantôt au cours d'excursions, tantôt le temps d'une soirée gastronomique et amicale.

La première année, au printemps 1954, 113 membres se rendent ainsi au Château de Dardagny pour prendre part au Chapitre de l'amitié franco-suisse. A la fin octobre 1965, ils se retrouvent à la Salle des fêtes d'Onex pour le Chapitre rhodanien - comme en rappel de cette amitié célébrée naguère, des Français de l'Académie provençale font le déplacement. Les fastueuses Années soixante marquent un tournant dans l'histoire de l'Académie. La réunion de Cognac, avec l'American Club, en novembre 1967, est ambitieuse et tourne autour du Chapitre transatlantique; le mois suivant, l'Académie se retrouve à nouveau pour s'entretenir du coteau de Champagne, à l'Hôtel Intercontinental.

Devançant les agitations européennes de l'année 1968, l'Assemblée Générale de fin janvier décide à l'écrasante majorité (52 oui, 6 non) de devenir indépendante de l'Association nationale des amis du vin, créée en 1950, qui n'a, dès lors, plus de section dans le canton de Genève. En cette année de XV^e anniversaire, l'Académie tient son vingtième Chapitre: le mois de novembre de 1968 est donc doublement festif. La décennie s'achève sur un voyage printanier de trois jours en Champagne. Les années septante accentuent l'ouverture sur le monde et sur la Suisse. Les excursions se font tant en Bourgogne et dans le Beaujolais (1974) qu'à Gstaad (1976). La Fête des Vignerons



ACADÉMIE DU CEP

Un Chapitre dans les années 50: les médailles sont prêtes à être attribuées aux nouveaux Académiciens.

de Vevey, qui a lieu la première quinzaine d'août 1977, est un incontournable auquel prend part l'Académie, bien entendu. Presque trente ans après, en octobre 2005, c'est pour la Journée genevoise de la Foire de Saint-Gall que la confrérie se déplace, avec la Société des Vieux-Grenadiers.

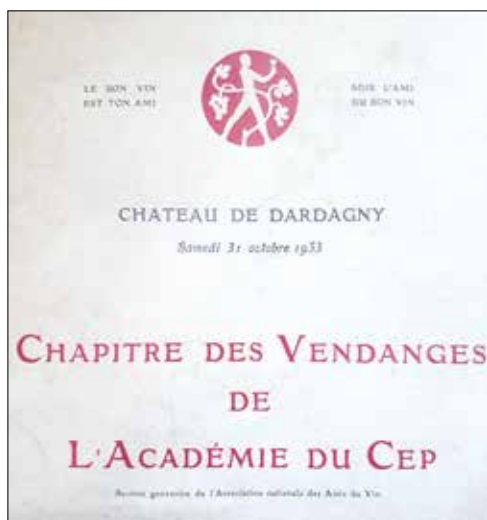
Le président de la Confédération comme membre d'honneur

En 2008, l'Académie du Cep participe à 18 manifestations, au nombre desquelles la Saint-Vincent d'Angers (en janvier), les manifestations de la confrérie des Gourmets à Monthey (en mars) et de la Fédération suisse des confréries bachiques et gastronomiques à Neuchâtel en avril. La Fête des vendanges à Russin est marquée par l'intro-

nisation de l'ancien président de la Confédération, Adolf Ogi. Deux ans plus tard, durant le même événement, l'Académie intronise 16 nouveaux membres et procède à 13 élévations de grade. Le lendemain, le Conseil de l'Ordre, en grande tenue, fait une haie d'honneur aux ambassadeurs étrangers auprès de l'ONU, à la ferme Pittet, et l'Académie s'honore d'introniser l'ancien président de la Confédération, Pascal Couchepin, au grade de Chevalier d'Honneur. En 70 ans, plusieurs invités de marque se sont ainsi associés à l'Académie et lui ont fait l'honneur de leur présence, notamment Paul Chaudet, ancien président de la Confédération (1976), mais aussi les nombreuses confréries affiliées à la fédération: le Guillon (1974), l'Ordre de la Channe (1976) ou encore, à l'étranger, la Commanderie des gastro-

CHEVALIERS DU TERROIR

ACADÉMIE DU CEP



Premier Chapitre de l'Académie du Cep, en 1953.

ACADÉMIE DU CEP



En septembre 2021, la confrérie accueille et intronise membre d'honneur le président de la Confédération en fonction, Guy Parmelin.

nomes des châteaux du Val de Loire (1990). En octobre 2013, l'Académie du Cep célèbre son 60^e anniversaire lors d'une soirée à l'Hôtel Intercontinental à Genève, en présence de nombreuses confréries amies venant de toute la Suisse romande. En 2019, la confrérie participe aussi bien à la Journée genevoise - notamment au cortège officiel sur les

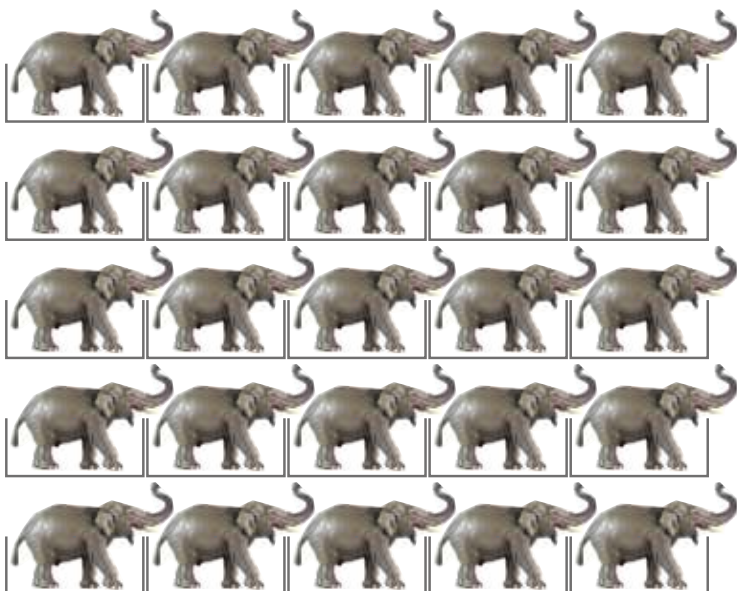
quais du lac - qu'à la Journée des confréries de la Fête des Vignerons de Vevey. Ces huit dernières années, une délégation participe, comme membre du jury, au Concours des vins de France de Mâcon. En septembre 2021, elle accueille et intronise membre d'honneur le président de la Confédération en fonction, Guy Parmelin. Le 70^e

anniversaire de l'Académie du Cep sera célébré le 16 septembre prochain lors de son traditionnel Chapitre de la Fête des vendanges de Russin, qui, elle-même, vivra sa 60^e édition. Un événement à ne pas manquer! ■

JACQUES JEANNERAT

www.acaducep.ch

le stockage en grand



BALESTRAFIC

Espace garde-meubles
Tél. 022 308 88 00 - www.balestrafic.ch



**CAVES
OUVERTES,
C'EST
SAMEDI !**

De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leur cave pour un moment unique de partage.

Liste et horaires des caves sur www.geneveterroir.ch



SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.