

LA CAVE DE GENÈVE

# ROSÉ DE GAMAY

## Belles Filles, 2018

Dans chaque numéro, Catherine Cornu et Stéphane Meier, deux passionnés, vous présentent les trésors du vignoble suisse. Ce mois-ci, au tour du Rosé de Gamay de la Cave de Genève. *Illustration : Delphine Gosseries*



La Cave de Genève a vu le jour en 1994 à la suite de la faillite en 1992 de la société Vin Union. À la fin des années vingt, le canton de Genève comptait trois caves coopératives. Dans les années septante, les coopératives encavaient environ 80% de la production du canton, contre environ 30% à ce jour ; 350 hectares des 1'500 que compte le vignoble genevois. 28 vigneron sont sociétaires et font vinifier tout ou partie de leur récolte à la Cave de Genève.

Depuis 2007, la Cave de Genève est installée dans la zone industrielle de Meyrin-Satigny dans un bâtiment ultra moderne. Les chais de vinification totalement thermo-régulés et la chaîne automatique de mise en bouteilles (3000 cols/heure) figurent parmi les outils de cave les plus modernes de Suisse. Sous l'impulsion de son directeur Jérôme Leupin et de celui qui l'a précédé, Martin Wiederkehr renforcé par le talent de l'oenologue Florian Barthassat et de toute l'équipe, le niveau de qualité des vins de la Cave de Genève est devenu remarquable. L'assortiment est identifié en 3 gammes distinctes, Belles Filles, Trésor et Clémence dans une gradation qualitative des produits.

Sous l'égide de Nicolas Bonnet, la Cave de Genève produit également les vins issus de la gamme Philippe Chevrier, célèbre chef étoilé du Domaine de Châteauvieux à Peney. Ce rosé de gamay fait partie de la gamme «Belles Filles».

### Notes de dégustation :

Robe d'un rose pâle, le nez s'ouvre sur de superbes notes de fruits, comme la framboise, la groseille et le litchi ainsi que des arômes de pivoine et de grenadine. L'attaque sur est précise et fruitée, une touche de poivre gris procure une persistance au vin qui finit sur des jolis amers. Ce rosé se construit tout en fraîcheur et en gourmandise. L'équilibre de ce vin, de structure très vineuse, permettra à chacun d'en profiter en apéritif ou lors des repas estivaux accompagnant des viandes blanches et diverses salades. En dessert, des fraises ou framboises s'accorderont également parfaitement avec ce rosé de Gamay.

**Prix : CHF 9,50**

**Catherine Cornu et Stéphane Meier sont deux grands passionnés du vin auquel ils consacrent leurs loisirs.** Ils participent à de nombreux jurys de dégustation et ont représenté quatre fois la Suisse au championnat du monde de dégustation de la Revue des Vins de France. En octobre 2018, ils se sont classés à la 6ème place. En 2011, ils ont lancé VINvitation pour partager leur passion du vin avec d'autres. Au travers de VINvitation, ils organisent des événements à la carte, pour des privés ou des entreprises, avec des soirées à thème agencées selon le principe «accord vins et mets» ou dégustation seule.

**Plus d'information : [www.vinvitation.ch](http://www.vinvitation.ch)**

