

CAVE LES BAILLETS

Le Viognier,

DES CÔTES-DU-RHÔNE À GENÈVE

Dans chaque numéro, Catherine Cornu et Stéphane Meier, deux grands spécialistes, vous présentent les trésors du vignoble suisse. Au tour dans ce numéro de la Viognier de la Cave Les Baillets.

Illustration : *Delphine Gosseries*

VIIGNIER, CAVE LES BAILLETS, SANDRA CARTIER & SÉBASTIEN GROS, 2016

Ce cépage est emblématique de la petite appellation Condrieu dans le nord de la Vallée du Rhône, au sud de Vienne. Exubérant, en assemblage ou non, il s'est étendu principalement aux régions du sud de la France, en Suisse, en Australie et aux Etats-Unis. Au total, environ 11'300 hectares de vignes sont plantés en Viognier. La Suisse en recense quelques dizaines principalement sur le canton de Genève. La Viognier a pour réputation de produire des vins colorés, riches en alcool. Le Domaine des Baillets est dirigé par Sandra Cartier et Sébastien Gros, qui n'est autre que le frère de Stéphane Gros, vigneron dont la renommée dépasse les frontières du canton. Leur Viognier est produit dans le canton de Genève, sur une parcelle du lieu-dit appelé «Taboret» qui se situe entre la Boverie (Satigny) et Russin. Une grappe par bois reste de mise pour obtenir une maturité maximum et la vendange commence, si les conditions le permettent, sur des notes entre les fruits frais & les fruits mûrs à la dégustation des baies.

- **CÉPAGE** : 100% Viognier
- **APPELLATION** : AOC Genève
- **NEZ** : melon d'Espagne (Galia), pêche jaune, abricot
- **BOUCHE** : attaque franche et fruitée, volume, fruits jaunes, abricot, conserve de la fraîcheur, finale élégante et sapide
- **TENEUR EN ALCOOL** : 13%
- **DENSITÉ DE PLANTATION ET TAILLE** : 8'000 pieds/hectare, la taille pratiquée est le système guyot basse avec un enherbement
- **SOL**: molasse
- **AGE DES VIGNES ET GÉOGRAPHIE** : 15 ans, orientées sud, sud-est
- **VINIFICATION** : La vinification commence par l'égrappage suivie d'une macération pelliculaire d'environ 14 heures. La fermentation alcoolique s'effectue à 20 °C et le vin ne fait pas sa seconde fermentation, ce qui permet de conserver de la fraîcheur et une certaine acidité. Elevage 8 mois environ en cuve inox.

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 deux fois la Suisse au championnat du monde de dégustation de la Revue des Vins de France, en 2015 et 2016. 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».

Plus d'information: www.vinvitation.ch