



25<sup>e</sup> CÉRÉMONIE DE LA SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE

# PALMARÈS 2024

École des Musiques Actuelles, 11 juin 2024



## 25 printemps

C'est effectivement en juin 2000 que la première édition de la sélection des vins de Genève a eu lieu.

Depuis cette date, des milliers de vins ont été dégustés (environ 15 000), de nouveaux cépages tels le Divico ou le Divona sont apparus, les générations de vigneronnes et de vigneronnes se sont succédées en restant aussi talentueuses (Claude Ramu fait le meilleur pointage en 2007, son fils Julien en 2023), un grand nombre de médailles d'or distinguant les meilleurs vins ont été décernées, de nouveaux prix spéciaux ont été créés et attribués et de formidables souvenirs sont associés à chaque édition dont l'organisation a évolué au cours des années, jusqu'à devenir le magnifique spectacle télévisé que nous connaissons.

Ce qui n'a pas changé depuis la première édition c'est, bien sûr, l'attribution au vin ayant obtenu le plus grand nombre de points lors de la dégustation du sanglier de bronze, animal choisi en raison de son goût immodéré du raisin. Ce qui n'a pas changé, c'est la rigueur du concours organisé en application des exigences strictes de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, les vins primés étant destinés à représenter l'appellation Genève lors de diverses manifestations ou concours nationaux ou internationaux. Ce qui n'a pas changé, surtout, c'est la convivialité de cette manifestation annuelle où les vigneronnes et les vignerons des différentes régions du canton se rencontrent plus qu'ils ne se confrontent, comparant leurs vins, échangeant leurs expériences pour faire encore progresser les vins genevois sur le chemin de l'excellence, pour le plus grand bonheur de tous les amateurs confirmés ou néophytes!

Cette belle manifestation est devenue incontournable, je lui souhaite le plus grand des succès.

**Robert Cramer**

Président de l'interprofession du vignoble et des vins de Genève

25<sup>e</sup> CÉRÉMONIE DE LA SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE

# PALMARÈS 2024

L'Édito **2**

Le concept **4**

Les buts, les avantages **6**

La rigueur, les statistiques **8**

Les principaux vins présentés **10 - 11**

Les récompenses **12**

Les lauréats **13 - 21**

Les médailles d'or **22 - 34**

La retrospective 2001 - 2023 **35 - 45**

Les jurys **46 - 49**

Le service de table & le comité **50**

Les remerciements **51**

Ultime étape, la dégustation des vins est essentielle. C'est par ce biais que le consommateur établit son choix et se fait une opinion de toute une appellation. La sélection des vins destinés à représenter l'appellation Genève lors de diverses manifestations ou concours nationaux et internationaux doit donc être conduite de manière rigoureuse et professionnelle. Il y a quelques années, les évaluations qualitatives se sont multipliées en Suisse et sur le canton, visant des objectifs divers: attributions de labels, sélections pour des revues spécialisées, guides ou autres. Afin de rationaliser et d'améliorer la sélection des vins les plus dignes de représenter le vignoble genevois, une dégustation cantonale unique a été mise sur pied en 2000: la Sélection des Vins de Genève (SVG).

En 2011, le comité de la Sélection des Vins de Genève a décidé de modifier profondément le mode de dégustation. En effet, parallèlement à la multiplication des concours de vins, des observations sur leur fonctionnement sont apparues, comme par exemple l'ordre de service des vins. En réponse à cela, la Sélection des Vins de Genève, avec l'appui de l'Ecole d'Ingénieurs de Changins, a choisi, en première Suisse, de présenter les vins dans un ordre différent pour chaque dégustateur. Par cette présentation plus équitable pour les vins, on obtient une meilleure fiabilité des résultats et une meilleure crédibilité du concours.





1

Améliorer la qualité, l'homogénéité et la crédibilité des dégustations par l'appui de dégustateurs formés et entraînés.

2

Assurer une sélection aussi parfaite que possible des meilleurs vins issus du vignoble genevois.

## LES BUTS

1

Encourager la production de vins de haute qualité.

2

Favoriser leur promotion en Suisse comme à l'étranger.

3

Stimuler leur consommation raisonnable.

4

Aider à faire connaître au public les types et caractéristiques des vins de Genève.

5

Elever le niveau technique et scientifique des participants.

6

Contribuer à l'expansion de la notion culturelle de la viticulture et des vins de Genève.

1

Dégustateurs qualifiés, formés par la Station cantonale de viticulture et d'œnologie.

2

Le vinificateur peut situer ses vins par rapport aux produits de ses confrères.

3

Dégustation la plus exhaustive des vins du canton, qui sont tous évalués selon les mêmes principes.

4

Rendez-vous annuel et convivial des différents partenaires de la viticulture genevoise, permettant un échange d'idées important entre tous les acteurs de la filière, du producteur au consommateur en passant par les restaurateurs.

5

Une qualification pour les compétitions nationales et internationales.

## LES AVANTAGES



Pour atteindre ses objectifs, la Sélection des Vins de Genève est organisée selon la NormeVIN éditée par l'Union Suisse des Œnologues (USOE). Cette organisation nationale vérifie le déroulement de la dégustation et l'application stricte de la norme qui est basée sur les exigences internationales de l'O.I.V. (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin). L'organisation technique est assurée par la Station cantonale de viticulture et d'œnologie.



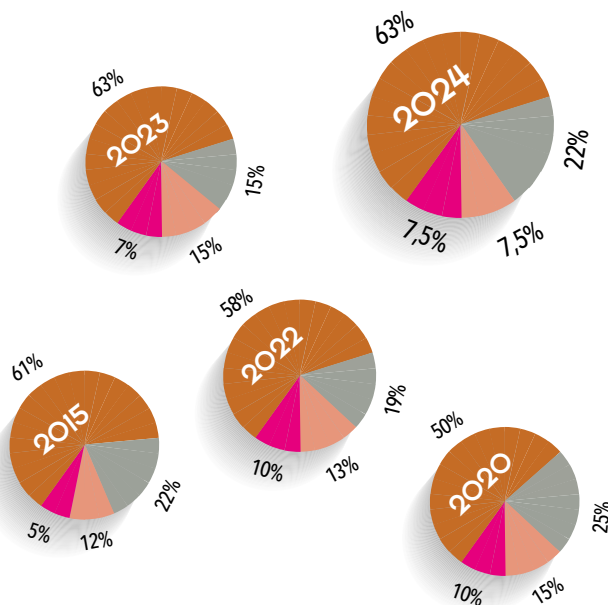
Nombre total de vins présentés



Nombre d'encavages représentés



Nombre de dégustateurs


















Editions 2001 - 2024 (extraits)

- Professionnels et viticulteurs
- Restaurateurs
- Consommateurs amateurs
- Membres de l'Union Suisse des Œnologues (USOE)



<b>54</b> 2024	<b>35</b> 2024	<b>15</b> 2024	<b>16</b> 2024	<b>14</b> 2024	<b>6</b> 2024	<b>5</b> 2024	<b>31</b> 2024	<b>12</b> 2024	<b>27</b> 2024	<b>14</b> 2024
51 2023	38 2023	16 2023	15 2023	17 2023	4 2023	8 2023	32 2023	13 2023	32 2023	20 2023
49 2022	32 2022	15 2022	14 2022	14 2022	4 2022	7 2022	31 2022	17 2022	30 2022	20 2022
53 2021	41 2021	17 2021	16 2021	14 2021	3 2021	8 2021	32 2021	15 2021	23 2021	16 2021
49 2020	38 2020	16 2020	13 2020	15 2020	5 2020	6 2020	28 2020	13 2020	31 2020	15 2020
52 2015	41 2015	26 2015	16 2015	18 2015	5 2015	10 2015	37 2015	15 2015	32 2015	16 2015
49 2010	53 2010	26 2010	20 2010	18 2010	5 2010	11 2010	34 2010	11 2010	27 2010	10 2010
38 2005	45 2005	21 2005	11 2005	12 2005	5 2005	8 2005	30 2005	9 2005	13 2005	9 2005
36 2001	35 2001	17 2001	11 2001	13 2001	8 2001	6 2001	19 2001	- 2001	16 2001	8 2001
<b>Chasselas</b> 	<b>Chardonnay</b> 	<b>Pinot Blanc</b> 	<b>Pinot Gris</b> 	<b>Aligoté</b> 	<b>Riesling x Sylvaner</b> 	<b>Gewürztraminer</b> 	<b>Sauvignon blanc</b> 	<b>Vignier<sup>1</sup></b> 	<b>Spécialités blanches</b> 	<b>Assemblage blancs</b> 

1. En 2001, le vignier était classé sous la catégorie "Spécialités blanches".



<b>49</b>	<b>2024</b>
39	2023
40	2022
55	2021
50	2020
53	2015
53	2010
41	2005
33	2001

<b>36</b>	<b>2024</b>
35	2023
45	2022
40	2021
43	2020
51	2015
54	2010
55	2005
34	2001

<b>6</b>	<b>2024</b>
4	2023
3	2022
6	2021
4	2020
9	2015
6	2010
4	2005
1	2001

<b>28</b>	<b>2024</b>
23	2023
22	2022
26	2021
29	2020
25	2015
22	2010
15	2005
4	2001

<b>25</b>	<b>2024</b>
27	2023
27	2022
34	2021
34	2020
36	2015
34	2010
25	2005
11	2001

<b>66</b>	<b>2024</b>
71	2023
75	2022
84	2021
78	2020
78	2015
53	2010
35	2005
18	2001

<b>53</b>	<b>2024</b>
67	2023
64	2022
60	2021
54	2020
60	2015
55	2010
34	2005
20	2001

<b>31</b>	<b>2024</b>
31	2023
33	2022
32	2021
16	2020
37	2015
21	2010
7	2005
6	2001

<b>16</b>	<b>2024</b>
24	2023
20	2022
19	2021
19	2020
17	2015
20	2010
7	2005
4	2001

<b>13</b>	<b>2024</b>
13	2023
13	2022
10	2021
14	2020
30	2015
25	2010
14	2005
9	2001



**Gamay**



**Pinot noir**



**Cabernet sauvignon**



**Merlot**



**Gamaret**



**Assemblage rouges**



**Rosés & blancs de noir**



**Spécialités rouges**



**Mousseux**



**Vins doux**

## LES PRINCIPAUX VINS PRÉSENTÉS

En plus des prix spéciaux, des médailles d'or, d'argent ou de bronze sont décernées en fonction du nombre de points obtenus. Toutefois selon les normes O.I.V, leur nombre total ne dépasse pas le 30% du total des vins présentés.



Toutes les récompenses sont l'oeuvre de l'artiste suisse de renommée internationale, Robert Hainard.



La gravure du papillon est décernée par les étudiants en œnologie de la Haute Ecole de Changins pour leur coup de cœur parmi les meilleurs rosés du concours.

**2022**

**Cave de Sézenove**  
Rosé de gamay 2021  
Bernard Bosseau

**2023**

**Cave de Sézenove**  
Rosé de Pinot noir 2022  
Les Pierres du Niton

**2024**

**Domaine du Centaure**  
Rosé de Gamay « Remus » 2023  
Julien Ramu

## LE RENARD

La sculpture du Renard est remise par des restaurateurs suite à une dégustation ciblée de médailles.

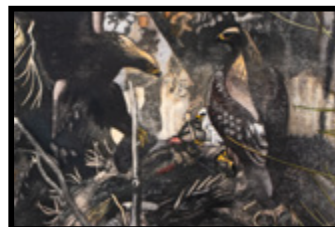
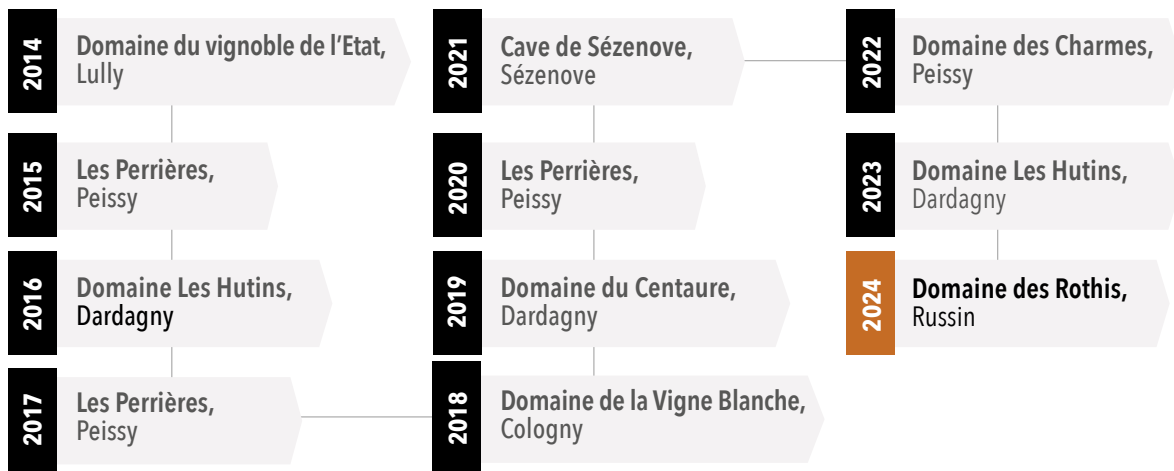


La sculpture du Milan est le prix offert par Swiss Wine Promotion et récompense le vin mousseux qui a obtenu le meilleur pointage. Il évoque l'élégance de ces vins et la finesse de leurs bulles.



## LES AIGLES

Une gravure représentant un couple d'aigles et leur petit, est offert par les Vieux-Grenadiers. Elle récompense le domaine ayant obtenu la meilleure moyenne avec son Chasselas et son Gamay.





La gravure de la Fouine est remise par des membres de la presse spécialisée suite à une dégustation ciblée de médailles.



Le Marcassin symbolise le prix des jeunes étudiants de l'École Hôtelière de Genève, suite à une dégustation ciblée de médailles.



2009 : Château des Bois  
2010 : Domaine des Crétets  
2011 : Cave des Bossons  
2012 : Domaine Les Hutins  
2013 : Cave des Baillets  
2014 : Stéphane Dupraz, Soral



Le Sanglier, mascotte choisie pour son goût immodéré pour les raisins de notre vignoble, couronne le vin ayant obtenu le plus grand nombre de points de l'ensemble des vins dégustés.







# LES MÉDAILLES D'OR

Pour obtenir la médaille d'or, il fallait atteindre au minimum 89 points. Soixante vins ont obtenu cette distinction lors de cette édition 2024.

**Chasselas 2023**  
 Satigny  
 La Cave de Genève  
 Clémence  
[cavedegeneve.ch](http://cavedegeneve.ch)



+ + + +  
 + + + +  
 + + + +  
 +

**Chasselas 2023**  
 Dardagny  
 Clos des Pins  
[closdespins.ch](http://closdespins.ch)



+ + + +  
 + + + +  
 + + + +  
 +

**Chasselas 2023**  
 Dardagny  
 Domaine de la Planta  
 La Méridienne Blanc  
[domainedelaplanta.ch](http://domainedelaplanta.ch)



+ + + +  
 + + + +  
 + + + +  
 +



**Chasselas 2023**  
 Dardagny  
 Domaine du Centaure  
 Les Danaïdes  
[domaine-du-centaure.ch](http://domaine-du-centaure.ch)

+  
 +  
 +  
 +  
 +



**Chasselas 2023**  
 Avully  
 Domaine du Courtil  
 Epeisses  
[geneveterroir.ch](http://geneveterroir.ch)

+  
 +  
 +  
 +  
 +



**Chasselas 2023**  
 Dardagny  
 Domaine des Rothis

[domaine-des-rothis.ch](http://domaine-des-rothis.ch)

+  
 +  
 +  
 +  
 +



**Chasselas**  
 Dardagny  
 Domaine des Rothis  
 La Rencontre  
[domaine-des-rothis.ch](http://domaine-des-rothis.ch)

+  
 +  
 +  
 +  
 +



**Chasselas 2023**  
 Jussy  
 Château du Crest  
 Domaine Blanc  
[domaineducrest.ch](http://domaineducrest.ch)

+  
 +  
 +  
 +  
 +

**Aligoté 2023**  
 Peissy  
 Domaine des Charmes

[domainedescharmest.ch](http://domainedescharmest.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

**Aligoté 2023**  
 Dardagny  
 Clos des Pins

[closdespins.ch](http://closdespins.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

**Aligoté 2023**  
 Peissy  
 Domaine des Bossons

[domaine-des-bossons.com](http://domaine-des-bossons.com)



++++  
 +++  
 ++  
 +

**Aligoté 2023**  
 Jussy  
 Château du Crest

[domaineducrest.ch](http://domaineducrest.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

**Chardonnay 2023**  
 Lully  
 Domaine des Curiades

[curiades.ch](http://curiades.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

++++   
 ++++   
 ++   
 +



**Pinot gris 2023**  
 Jussy  
 Château du Crest

[domaineducrest.ch](http://domaineducrest.ch)

++++   
 ++++   
 ++   
 +



**Pinot gris 2023**  
 Satigny  
 Domaine de la Devinière

[la-deviniere.ch](http://la-deviniere.ch)

++++   
 ++++   
 ++   
 +



**Findling 2023**  
 Dardagny  
 Domaine du Centaure  
 Sphinx  
[domaine-du-centaure.ch](http://domaine-du-centaure.ch)

++++   
 ++++   
 ++   
 +



**Sauvignon blanc 2023**  
 Sézenove  
 Cave de Sézenove

[bbosseau.ch](http://bbosseau.ch)

++++   
 ++++   
 ++   
 +



**Sauvignon blanc 2023**  
 Anières  
 Domaine de la Côte d'Or

[lacotedor.ch](http://lacotedor.ch)

**Sauvignon blanc 2023**

Lully  
Cave des Oulaines

[cave-des-oulaines.ch](http://cave-des-oulaines.ch)



- ++++
- +++
- ++
- +

**Sauvignon blanc 2023**

Jussy  
Château du Crest

[domaineducest.ch](http://domaineducest.ch)



- ++++
- +++
- ++
- +

**Savagnin blanc 2022**

Dardagny  
Domaine Dugerdil

[domaine-dugerdil.ch](http://domaine-dugerdil.ch)



- ++++
- +++
- ++
- +

**Savagnin blanc 2022**

Anières  
Domaine Villard & fils  
Les Raretés

[vinsvillard.ch](http://vinsvillard.ch)



- ++++
- +++
- ++
- +

**Savagnin blanc 2020**

Lully  
Domaine des Bonnettes

[bonnettes.ch](http://bonnettes.ch)



- ++++
- +++
- ++
- +



**Gewürztraminer 2022**

Dardagny  
Domaine les Hutins  
Effijie

[domaineleshutins.ch](http://domaineleshutins.ch)



++++   
+++   
++   
+

**Rosé de Gamay 2023**

Lully  
Domaine des Curiades  
Pink

[curiades.ch](http://curiades.ch)



++++   
+++   
++   
+

**Rosé de Gamay 2023**

Dardagny  
Domaine du Centaure  
Remus

[domaine-du-centaure.ch](http://domaine-du-centaure.ch)



++++   
+++   
++   
+

**Rosé de Garanoir 2023**

Gy  
Domaine de la Guérite

[laguerite.ch](http://laguerite.ch)



++++   
+++   
++   
+

**Rosé de Garanoir 2023**

Satigny  
Domaine du Paradis

[domaine-du-paradis.ch](http://domaine-du-paradis.ch)



++++   
+++   
++   
+



**Gamay 2023**  
Sézenove  
Cave de Sézenove

[bbosseau.ch](http://bbosseau.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

**Gamay 2023**  
Peissy  
Les Perrières

[lesperrieres.ch](http://lesperrieres.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

**Gamay 2023**  
Peissy  
Domaine des Charmes  
Le Baron Rouge  
[domainedescharmest.ch](http://domainedescharmest.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

**Pinot noir 2023**  
Choulex  
Domaine de Miolan  
Les Couleurs du Temps  
[domainedemiolan.ch](http://domainedemiolan.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

**Pinot noir 2023**  
Gy  
Domaine de la Guérite

[laguerite.ch](http://laguerite.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +



++++   
 +++   
 ++   
 +



**Pinot noir 2022**  
 Soral  
 Domaine de la Mermière

[mermiere.ch](http://mermiere.ch)

++++   
 +++   
 ++   
 +



**Pinot noir 2021**  
 Satigny  
 Domaine de la Devinière

[la-deviniere.ch](http://la-deviniere.ch)

++++   
 +++   
 ++   
 +



**Pinot noir 2022**  
 Jussy  
 Les vins de la Gara  
 Le Palindrome  
[lagara.ch](http://lagara.ch)

++++   
 +++   
 ++   
 +



**Garanoir 2023**  
 Satigny  
 Domaine du Paradis

[domaine-du-paradis.ch](http://domaine-du-paradis.ch)

++++   
 +++   
 ++   
 +



**Garanoir 2020**  
 Satigny  
 Domaine de Champigny

[champigny.ch](http://champigny.ch)

**Gamaret 2022**  
 Dardagny  
 Domaine de la Planta  
 Lili  
[domainedelaplanta.ch](http://domainedelaplanta.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

**Gamaret 2022**  
 Choulex  
 Domaine de Cherre  
[domainedecherre.ch](http://domainedecherre.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

**Gamaret 2023**  
 Jussy  
 Château du Crest  
[domaineducest.ch](http://domaineducest.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

**Gamaret 2022**  
 Jussy  
 Château du Crest  
[domaineducest.ch](http://domaineducest.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

**Gamaret 2021**  
 Dardagny  
 Domaine les Hutins  
 L'Intégrale  
[domaineleshutins.ch](http://domaineleshutins.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

+++   
 +++   
 ++   
 +



**Merlot 2022**  
 Satigny  
 Les Vallières

[lesvallieres.ch](http://lesvallieres.ch)

+++   
 +++   
 ++   
 +



**Merlot 2022**  
 Soral  
 Stéphane et Léo Dupraz

[geneveterroir.ch](http://geneveterroir.ch)

+++   
 +++   
 ++   
 +



**Merlot 2022**  
 Dardagny  
 Domaine de la Planta  
 Style Rouge

[domainedelaplanta.ch](http://domainedelaplanta.ch)

+++   
 +++   
 ++   
 +



**Cabernet sauvignon 2022**  
 Avully  
 Domaine de la Printanière

[laprintaniere.ch](http://laprintaniere.ch)

+++   
 +++   
 ++   
 +



**Cabernet sauvignon 2021**  
 Laconnex  
 Château de Laconnex  
 Cuvée Nathalie

[chateaudelaconnex.ch](http://chateaudelaconnex.ch)

**Assemblage rouges 2022**

Satigny  
Château des Bois  
Esprit de Genève  
[chateaudesbois.ch](http://chateaudesbois.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

**Assemblage rouges 2022**

Avully  
Domaine de la Printanière  
Esprit de Genève  
[laprintaniere.ch.ch](http://laprintaniere.ch.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

**Assemblage rouges 2022**

Satigny  
Les Vallières  
Esprit de Genève  
[lesvallieres.ch](http://lesvallieres.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

**Assemblage rouges 2022**

Chouilly  
Clos du Château  
Sentinel  
[closduchateau.ch](http://closduchateau.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

**Assemblage rouges 2022**

Peissy  
Cave les Crêtets  
Mécanique du Temps  
[lescretets.ch](http://lescretets.ch)



++++  
 +++  
 ++  
 +

+++   
 +++   
 ++   
 +



**Assemblage rouges 2022**

Cogny

Domaine de la Vigne Blanche

Cuvée Cogny

[lavigneblanche.ch](http://lavigneblanche.ch)

+++   
 +++   
 ++   
 +



**Vin mousseux**

Lully

Domaine des Curiades

Tradition Brut

[curiades.ch](http://curiades.ch)

+++   
 +++   
 ++   
 +



**Vin mousseux 2021**

Soral

Cave des Chevalières

Blanc de Noir

[cave-des-chevalieres.ch](http://cave-des-chevalieres.ch)

+++   
 +++   
 ++   
 +



**Vin doux 2022**

Satigny

Domaine du Paradis

Paradidou

[domaine-du-paradis.ch](http://domaine-du-paradis.ch)

+++   
 +++   
 ++   
 +



**Vin doux 2022**

Jussy

Château du Crest

Agrippine

[domaineducrest.ch](http://domaineducrest.ch)

**Vin doux 2021**

Dardagny  
 Domaine de la Planta  
 Equinoxe Jour  
[domainedelaplanta.ch](http://domainedelaplanta.ch)



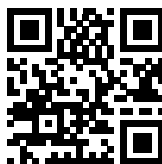
- ++++
- +++
- ++
- +

**Vin doux 2020**

Lully  
 Domaine des Bonnettes  
 Stella d'Oro  
[bonnettes.ch](http://bonnettes.ch)



- ++++
- +++
- ++
- +



Liste complète des médailles d'or et d'argent sur:

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







LA RETROSPECTIVE  
2001-2023

2001



2002





2003



2004







2005



2006



2006



2007







2010



2011



2012



2013



2014



2015







2016



2017



2018



2019







2020



2021





2022



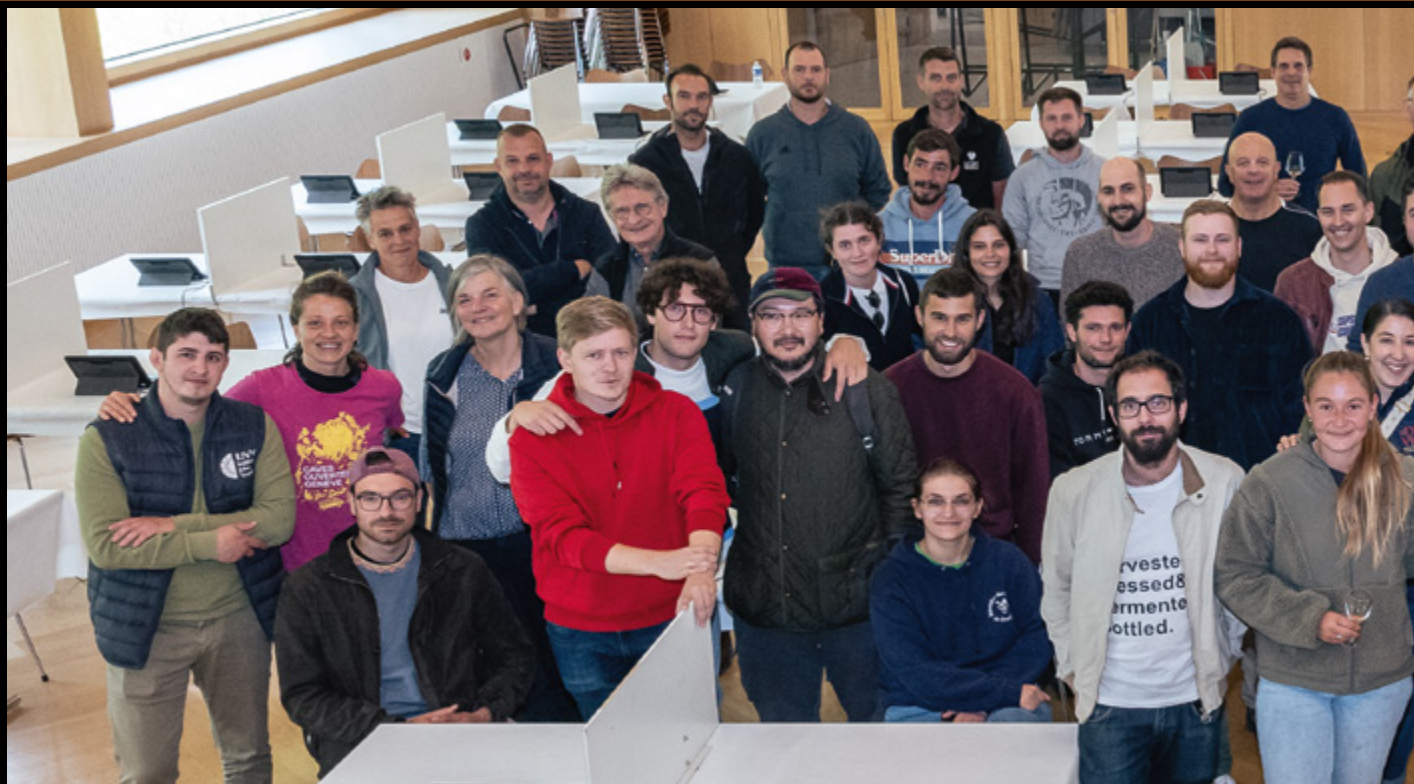
2023







2023



Bastien ALBIEZ  
 Thierry ANET  
 Justine BATARDON  
 François BAUDET  
 Gabrielle BECK  
 Corinne BESSIRE  
 Jean-Yves BEAUSOLEIL  
 Daniel BRENNER  
 Jeremie BURGDORFER  
 Marie CADOUX  
 Philippe CHILLIER  
 Christian COLQUHOUN

Didier CORNUT  
 Catherine CORNU-VACHERON  
 Alban COUILLAUD  
 Fabien COUCET  
 Camille CRETEGNY/FLORANCE  
 Aurélien CRETEGNY/FLORANCE  
 Willy CRETEGNY/FLORANCE  
 Guillaume CRETIN  
 Luca DI STEFANO  
 Cédric DELACQUIS  
 Pascale DENEULIN  
 Adrian DUAY

Christophe DUBOIS  
 Christian DUCRET  
 Sophie DUGERDIL  
 Milane DUPRAZ  
 Philippe DUPRAZ  
 Xavier DUPRAZ  
 Nathalie FAVRE  
 Marc FAVRE  
 Florian FAVRE  
 Jean-David GAILLARD  
 Jean-Paul GAUD  
 Olivier GOY



Riccarda GRAEZER  
Patrick GRAEZER  
Antoine GRASSER  
Emilienne HUTIN-ZUMBACH  
Jacques JEANNERAT  
Emilien LAMOTTE  
Sophie LAUPER  
Pierre-André LOTTAZ  
Francesca MAIGRE  
Thierry MARTIN  
Jean-Louis MAZEL  
Raymond MEISTER

Sarah MEYLAN-FAVRE  
Philippe MEYLAN  
Silvin MIHALACHE  
Frederic MISTRAL  
Julien MOREL  
Christine PILET-FALQUET  
Véronique PITTET  
Thomas PORIGNAUX  
Florian RAMU  
Gilbert RENAUD  
Loïck REVERDY  
Baptiste ROSET

Philippe ROUX  
Sébastien SCHWARZ  
Valerie SILACCI  
Damien SIMONE  
Fabien TONETTO  
Brigitte TURIN  
Morgane VERONESE  
Sébastien VILLARD  
Jason VINARNICK  
Adeline WEGMULLER  
Pierre-Alain WOHLERS







Jury  
de la presse:

Daniel **Bonninger**,  
Luca **Di Stefano**,  
Jérôme **Estebe**,  
Pierre Emmanuel **Fehr**,  
Anik **Goumaz**,  
Annick **Jeanmairet**,  
Pierre **Thomas**,  
Gabriel **Tinguely**.

Jury  
des restaurateurs:

Catherine **Casanova**,  
Yves **Casanova**,  
Vincent **Glauser**,  
Thierry **Martin**,  
Marie-Jo **Raboud**,  
Gilbert **Renaud**,  
Audrey **Renard**,  
Didier **Schneider**.



Matthieu **Berchten**  
 Alexane **De Kalbermatten**,  
 Sylvie **Desbaillet**,  
 Laura **Gazzola**,  
 Marcia **Guyot**,  
 Anne-Sophie **Hach**,  
 Isabelle **Hutin**,  
 Miguel **Martinez**,  
 Camille **Martinon**,  
 Patricia **Menetrey**,  
 Christiane **Pouly**,  
 Raess **Varatchaya**.

Annabelle **Anex**,  
 technicienne, secteur viticulture et œnologie (OCAN)

Florian **Barthassat**,  
 œnologue

Denis **Beausoleil**,  
 directeur de l'office de promotion des produits agricoles de Genève

Sandrine **Bersier**,  
 vigneronne

Céline **Dugerdil**,  
 vigneronne et présidente du comité

Christian **Guyot**,  
 vigneron et professeur à l'école d'ingénieurs de Changins

Dorian **Pajic**,  
 œnologue, secteur viticulture et œnologie (OCAN)



**Merci à/au/aux...**

André **Vidonne** et ses sangliers

Brigitte **Rosset**,  
comédienne et maîtresse de cérémonie

Claude **Page** et son camion

Daniel **Sulliger**,  
ancien président du comité

Dominique **Maigre**,  
ancien président du comité

**Groupe Grenat**

Paul-Henri **Perrin**,  
ancien huissier et dépanneur

Jérémy **Seydoux**,  
journaliste et maître de cérémonie

**l'Alhambra, Palexpo et les musées  
d'histoire naturelle, d'ethnographie &  
d'art et d'histoire**

**l'Ecole hôtelière de Genève** et son professeur  
Christophe **Dubois**

**l'Office cantonal de l'agriculture et de la  
nature (OCAN) et la station de viticulture**

la chanteuse **Stéphane**

la fondation **Hainard** et Marie **Pflug-Hainard**

**la Haute Ecole de Changins**

**la mairie de Satigny**

**la Société des Cafetiers, Restaurateurs et  
Hôteliers de Genève**

**la société des Vieux grenadiers** et son  
président Pierre Yves **Vendramin**

**la Ville de Genève** et Sami **Kanaan**

**Léman Bleu Télévision** et Cédric **Pierrain**

Stefano **Saccon**,  
directeur de l'Ecole des Musiques Actuelles

**Swiss Wine**

Valentin **Emery**,  
journaliste et maître de cérémonie

**... toutes les caves du canton pour  
leurs magnifiques vins !**



Impressum  
 Conception graphique:  
 Sudan  
 Photos:  
 © Aurélien Bergot  
 © eMa  
 © Ana Pizzolante  
 © Jean Revillard,  
 @ Christian Poite  
 Impression :  
 Imprimerie Atar  
 Editeur/Rédaction:  
 OPAGE / Station de viticulture

A consommer avec modération



SWISS WINE  
**GENÈVE**

Suisse. Naturellement.