

# Des filles de vigne créent une cuvée célébrant le terroir genevois

Un blanc, un rosé et un rouge ont été élaborés afin d'honorer la Ville du goût 2021.

Irène Languin

Un carré de vigneronnes pour une cuvée déclinée en un brelan de couleurs: voilà les cartes œnologiques abattues ce printemps au bout du lac pour mettre en lumière les spécificités du terroir cantonal. Aussi inédit que féminin, ce projet s'inscrit dans le copieux menu de Genève Ville du goût 2021, manifestation dédiée au bien manger ainsi qu'à l'agriculture durable et locale, qui trouvera son apogée dans un mois du goût du 16 septembre au 16 octobre.

Le dessein d'une production à huit mains a germé dans l'esprit de Brigitte Turin pendant les dernières vendanges. C'est en récoltant le raisin dans sa campagne que la présidente de l'Association genevoise pour la promotion du goût a songé à réunir Céline Dugerdil (La Printanière à Avully), Émilienne Hutin (Les Hutins à Dardagny), Sophie Dugerdil (Domaine Dugerdil à Dardagny) et Sarah Meylan (La Vigne blanche à Coligny) pour une cuvée spéciale qui «démontre que l'identité de Genève ne se limite pas au Jet d'eau et à la cathédrale». Ce quatuor de dames de la vigne regroupe les représentantes genevoises de Nous, artisanes du vin, association dont Brigitte Turin est l'ambassadrice (*lire encadré*).

## Amitié, échange et partage

À peine l'idée lancée, l'affaire était pléee. «Ça a été vite réglé, s'amuse Sarah Meylan. Rassembler, dans le monde du vin, ne s'avère pas toujours facile, mais pour nous, travailler ensemble rime avec rapidité, efficacité et simplicité.» Et avec un solide sens de l'amitié, de l'échange et du partage. Manifestement très copines, les quatre viticultrices ont déjà à leur actif une cuvée commune et confidentielle misonnée à l'occasion du festival Les Créatives en 2019, de même que les sept éditions du Bal des vigneronnes, aimable brigue estivale conjuguant guinche endiablée et délices du terroir sur les coteaux de Dardagny.

Pour élaborer ce trio de nectars qui se sont coulés dans 3000 flacons aux étiquettes abstraites et colorées pensées par la graphiste Jeanne Constantin, chacune a vinifié ses propres raisins dans son chai. Puis, avec l'hiver est arrivé le temps de l'assemblage - et l'occasion pour ces grandes épicuriennes de se lancer de fatécieux défis culinaires pour escorter les dégustations. «Nous sommes toutes venues avec nos échantillons», raconte Émilienne Hutin. Il y avait une douzaine de blancs et autant de rouges.»



Annabelle Anex-Netz, Céline Dugerdil, Brigitte Turin, Émilienne Hutin, Sophie Dugerdil et Sarah Meylan brandissent les nouveaux crus. LUCIEN FORTUNATI

Une mise en commun des cépages plutôt rare pour la région et un délicat exercice d'équilibriste. Selon Annabelle Anex-Netz, œnologue au Service d'agronomie du Département cantonal du territoire et désignée marraine du projet, le mélange des variétés «nécessite un gros travail d'harmonisation, puisque chaque cépage

possède un caractère propre. Par exemple, pour les blancs, les aromatiques prennent très vite le dessus.»

L'objectif consistait à produire des vins à boire pendant la saison. «Il ne s'agissait pas de faire des bouteilles de garde pour amateurs éclairés, explique Sarah Dugerdil. On cherchait un esprit

fringant, avec du fruit et de la fraîcheur, accessible à tous.» Un pari réussi. Tous les crus se voient signés pour un quart par chaque vigneronne. Assurant accompagner ses jus de façon «peu interventionniste à la cave», le quartet partage la même vision vertueuse et rigoureuse du travail à la vigne: Sarah Meylan applique les préceptes biodynamiques, Sophie Dugerdil la conduite biologique, Émilienne Hutin et Céline Dugerdil la production intégrée. D'ailleurs, les lancer sur le thème des pesticides de synthèse vous promet une belle indignation collégiale...

praticité sous nos latitudes, le rouge (gamay, garanoir, pinot noir) séduit par une pointe de réglisse et ses discrets amers laissent la papille agréablement alerte. Le rosé (gamay, pinot noir) fait sa fête au fruit, mais ses 14,5 degrés d'alcool effaroucheront plus d'un gosier à l'heure de l'apéritif.

Forte de cette heureuse expérience, la dynamique bande de filles rêve à d'autres collaborations. «Ça nous donne une jolie excuse pour nous voir, sourit Céline Dugerdil. Même si nous possédons toutes notre identité, nous croyons dans le collectif et avons beaucoup de respect les unes pour les autres. Il s'agit d'une énergie éminemment positive.»

## Cuvées Genève Ville du goût 2021

Rosé 14 fr., blanc 16 fr., rouge 18 fr., en vente chez [lavigneblanche.ch](http://lavigneblanche.ch), [domaine-dugerdil.ch](http://domaine-dugerdil.ch), [laprintaniere.ch](http://laprintaniere.ch), [domaineshutins.ch](http://domaineshutins.ch)

## Femmes et amour du métier

«Nous, les artisanes du vin» regroupe plus de vingt vigneronnes des six régions viticoles suisses. Fondée en 1999 par les pionnières Françoise Berger (GE), Marie-Thérèse Chappaz (VS) et Coraline de Wursterberger (VD), l'association vise à «promouvoir l'image et la place de la femme dans l'univers du vin». Ses membres s'avouent davantage motivées

par l'envie de découverte et de partage que par les revendications féministes. «Nous faisons certes un métier qualifié de masculin, mais nous ne nous sentons nullement mises à l'écart», affirme par exemple Sarah Meylan. C'est l'amour d'un noble métier et la saine émulation qui réunit ces viticultrices-là, au-delà de toute concurrence. **ILL.**

## Copains sous la tonnelle

Offrant une réjouissante buvabilité, le blanc (chasselas, sauvignon blanc, savagnin et riesling-sylvaner) nimbe le gosier d'un élégant bouquet de fleurs blanches, incitant à convoquer une brassée de copains sous la tonnelle. Évitant avec bonheur l'excès de bois trop

## Du chai au château

### Une vingtaine de viticultrices suisses tiendront salon à Rolle

Un salon de dégustation de vins exclusivement produits par des vigneronnes, l'idée s'était concrétisée à Morges en novembre 2019, par l'entremise de Pierre-Alain Rattaz, sous le nom de Vigneronnes en scène. Malgré le succès, l'organisateur n'avait pas souhaité rééditer l'expérience.

Ce qui a attiré Coraline de Wursterberger, l'infatigable propriétaire des Dames de Hautecour, à Mont-sur-Rolle. Celle qui a été une des fondatrices des Artisanes du vin a donc repris son bâton de pèlerin pour faire revivre cette

belle camaraderie féminine, mais à Rolle cette fois.

«La ville est idéale pour ce que j'imaginai: une taille qui permet une interaction entre le salon et le bourg à pied, une position centrale, des accès faciles en transports publics ou voiture, un château magnifique au bord du lac.» Ni une ni deux, elle persuade la Ville de mettre gracieusement à disposition des salles du château. Car si l'événement est prévu en novembre, on ne connaît pas encore les contraintes sanitaires qui pourraient subsister jusque-là. «Au pire, avec deux salles, on fera

sur rendez-vous. Mais j'ai bon espoir que la situation s'éclaircisse d'ici là.»

Plus qu'un salon d'une journée, le samedi 6 novembre, DIVINES (c'est son nom) veut briller sur la durée. D'abord avec comme hôte d'honneur les Artisanes, même si Coraline de Wursterberger les a quittées. Ensuite, par le Souper des vigneronnes, qui verra plusieurs restaurants rollois proposer un accord entre leurs mets et les vins de ces dames. Par des ateliers de dégustation au château. Par une exposition de tableaux de la Suisseuse Sylvie Moreillon

sur le thème de la vigne, évidemment. Par un spectacle donné au château, dans la salle rebaptisée des Chevalières pour l'occasion. Par un «plat du samedi sans chichi» qui tiendra lieu de plat du jour dans les restaurants rollois. Et enfin par un concours de vitrines dans la Grand-Rue, si possible sur un mois.

L'organisatrice et son comité ont déjà enregistré 24 inscriptions et la liste n'est pas close. Mais la question demeure: les vigneronnes sont-elles différentes de leurs collègues masculins? «Non, je ne crois pas, répond l'organisatrice. Quand

on a lancé les Artisanes de la vigne et du vin en 1998, on était encore des bêtes curieuses. C'était compliqué et parfois très désagréable avec certains vigneronnes. Mais, aujourd'hui, c'est totalement entré dans les mœurs. Même si notre position dans les instances dirigeantes est encore très faible.»

Pour elle, des associations de femmes du vin existent dans le monde entier. La France en connaît une par région. «Ce qui nous différencie, c'est qu'on fait les crus auxquels on croit plutôt que de suivre les modes. Et ça marche.»

Et de quoi discutent-elles quand elles se rencontrent? «De tricots et de biberons», la réponse jaillit dans un éclat de rire.

«Non, sérieusement, on déguste, on demande conseil, par exemple sur le problème des taux d'alcool qui deviennent trop importants avec le réchauffement climatique. Et on s'amuse beaucoup; souvent, une d'entre nous a préparé un petit plat. Vigneronne, ce n'est pas que le vin, c'est un art de vivre.»

**David Moginier**

Château de Rolle, samedi 6 novembre 2021, [www.divines.ch](http://www.divines.ch)