

À la découverte des cépages genevois !

Durant des décennies, l'encépagement du vignoble genevois s'est limité à du Chasselas, du Gamay et du Pinot Noir complété, dans les années 1970, par de Chardonnay et du Riesling-Sylvaner.

Dès le début des années 1980, quelques vigneron précurseurs ont cherché à diversifier l'encépagement pour répondre à une demande du consommateur de plus en plus intéressé par la recherche de sensations différentes dans la dégustation.

À travers la redécouverte de cépages abandonnés (Altesse, Mondeuse), l'acclimatation de cépages d'autres régions viticoles (Savagnin, Roussanne, Sauvignon, Cabernet, Merlot) ou la création de nouveaux cépages (Gamaret, Diolinoir, Divico), le vignoble genevois s'est enrichi, au fil des années, d'une multitude de nouveaux vins.

Aujourd'hui, le règlement sur la vigne et les vins de Genève autorise 25 cépages blancs et 24 cépages rouges.

Durant cette soirée, nous vous ferons découvrir quelques-uns de ces cépages, vinifiés par différents vigneron du canton.

Date : Jeudi 12 août 2021

Lieu : Cave Les Parcelles, 330 Route de Thonon, 1247 Anières

Horaire : 18h00 – 21h00 (avec une petite agape)

Nombre de participants : maximum 24

*les
Parcelles*



Laurent et Véronique Villard
330 route de Thonon
1247 Anières
www.lesparcelles.ch