



L'ESPRIT DE GENÈVE

Appellation d'Origine Contrôlée Genève

## Extrait Charte technique Assemblage rouge

### I. Introduction

En préparation depuis quelques années, le projet de créer un vin rouge, ambassadeur des vins de Genève, a été réalisé dès le millésime 2004. Ce vin de qualité supérieure illustre **l'Esprit de Genève** soit l'ouverture, la spiritualité, l'humanisme, la diversité, l'innovation et la qualité. L'appellation regroupe plusieurs vigneron et encaveurs genevois désireux de porter **L'Esprit des vins de Genève** à l'extérieur du canton.

La composition de ce vin d'assemblage est basée sur la complémentarité de plusieurs cépages dont les qualités ont été éprouvées. Ces variétés contribuent pour beaucoup à la notoriété actuelle des vins de Genève. Le Gamay, en production fortement limitée, apporte son fruit, ses notes épicées et sa fraîcheur. Cépages désormais incontournables à Genève, le Gamaret et le Garanoir contribuent à l'harmonie de l'ensemble, le premier pour ses tanins serrés et sa structure et le second pour sa rondeur et sa finesse. Enfin, la riche palette des cépages cultivés à Genève donne à chaque élaborateur la possibilité de "signer" sa création.

### II. Généralités

#### Art 1: Objectif

Cette charte décrit les exigences à remplir pour la culture de la vigne, l'élaboration et la commercialisation d'un vin rouge genevois original, de qualité supérieure, ambassadeur du vignoble et des vins de Genève.

#### Art 2 : Exigences

Le vigneron et l'encaveur s'engagent à respecter et à défendre la présente charte.

### III. Viticulture

#### Art 3 : Culture de la vigne et production du raisin

1. Les parcelles déclarées par le vigneron sont visitées en août par une commission ad hoc.
2. La commission est composée d'un représentant par domaine participant.
3. Une attention toute particulière est portée sur l'état général de la vigne, l'équilibre feuilles/fruits, la vigueur, l'état sanitaire et la charge en raisins.
4. Les techniques culturales sont respectueuses de l'environnement.
5. Les rendements maximaux sont de 50 hectolitres par hectare.
6. Les degrés oechsliés minimums à la vendange s'élèvent à 85° pour le Gamay et 90° pour les autres cépages.
7. La date des vendanges est cohérente avec l'évolution de la maturation phénolique.
8. Tout manquement entraîne l'exclusion de la parcelle pour l'année en cours.





#### Art 4 : Revenu équitable

Le vigneron qui remplit les conditions de l'Art. 3 est rémunéré de manière forfaitaire à la surface, indépendamment des rendements et des cépages cultivés. Un contrat est passé entre le vigneron et l'encaveur.

### IV. Oenologie

#### Art 5 : Composition et style du vin

1. Le vin contient au minimum 50% de Gamay et au minimum 20% de Gamaret et/ou de Garanoir.
2. Il peut se composer d'au maximum 20% de cépages autres que Gamay, Gamaret, Garanoir.
3. La teneur en alcool doit être d'au minimum 12,5% vol.
4. La robe du vin doit être profonde, montrer des nuances violacées typiques et une intensité colorante minimale de 9.00.
5. La bouche est structurée, le vin présente une grande concentration en tanins ronds et soyeux provenant de raisins sains et mûrs.

#### Art 6 : Elaboration du vin

1. L'élaboration doit respecter le cahier des charges des bonnes pratiques œnologiques suisse.
2. Le coupage est interdit.
3. La vinification s'effectue partiellement ou totalement en fûts de chêne.
4. Le vin est élevé et mis en bouteille exclusivement sur le territoire du canton de Genève.
5. Les cuves destinées à l'élaboration du vin sont clairement identifiées à la cave.
6. Il est élevé indépendamment dans différentes caves du canton.

#### Art 7 : Dégustation d'agrément

1. Tous les vins sont soumis à une dégustation finale d'agrément.
2. La commission d'agrément est composée d'un représentant par domaine participant.
3. Des dégustations préalables ont lieu avant la mise en bouteilles. Elles permettent notamment d'orienter les encaveurs sur les options à choisir quant à la composition des différents vin.
4. En cas de refus lors de la dégustation d'agrément, le vin ne peut pas être commercialisé sous le nom "L'Esprit de Genève".
5. L'organisation des dégustations est confiée à la Station cantonale de viticulture et d'œnologie.
6. Les dégustations sont effectuées à "l'aveugle".
7. Il n'y a pas de possibilité de recours.





L'ESPRIT DE GENÈVE

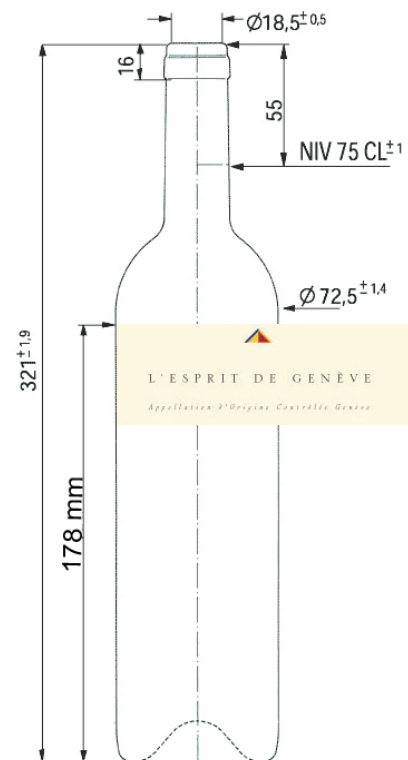
Appellation d'Origine Contrôlée Genève

## Art 8 : Conditionnement

1. L'appellation "Genève" est valorisée sur les étiquettes.
2. Garantie de qualité, le vin bénéficie d'un conditionnement commun entre les différents producteurs dont le nom figure sur l'étiquette.
3. Les bouteilles de 75cl sont de type bordelaise harmonie, 55 mm, Cétie, Chêne.
4. Les bouchons en liège sont de 49 mm/24 lignes, marqués L'Esprit de Genève avec millésime sur le miroir.
5. Les capsules sont noire-mate et certies.
6. Une petite brochure explicative en deux langues accompagne chaque bouteille.
7. Les cartons bruns de six bouteilles couchées sont marqués l'Esprit de Genève.
8. Le bord supérieur de l'étiquette se trouve précisément à 178 mm du bas de la bouteille.
9. La contre-étiquette est en français et en allemand :

"Cet assemblage, dont les caractéristiques varient selon la personnalité de son créateur, illustre l'innovation et la diversité des vins de Genève. La signature du vigneron et une commission d'agrément garantissent la qualité et l'authenticité de ce vin rouge d'exception."

"Diese Assemblage, deren Eigenschaften je nach Persönlichkeit des Weinmachers variieren, veranschaulicht die grosse Originalität und Vielfalt der Genfer Weine. Der Winzer mit seiner Handschrift sowie ein Zulassungsgremium garantieren die hoch stehende Qualität und Authentizität dieses aussergewöhnlichen Rotweins."



## Art 11: Mise en vente

1. Les vins sont commercialisés sur décision de la commission mais après 13 mois d'élevage au minimum.
2. Seuls les vins ayant respecté intégralement la présente charte pourront être commercialisés sous le nom "L'Esprit de Genève".

## V. Modification de la Charte

1. La présente charte peut faire l'objet de modifications.
2. Les modifications doivent être approuvées avant le 30 juin du millésime considéré, à la majorité des  $\frac{3}{4}$  des encaveurs participants, chacun de ceux-ci ayant droit à une seule voix, indépendamment du volume encavé.





L'ESPRIT DE GENÈVE

*Appellation d'Origine Contrôlée Genève*

\*\*\*\*\*

