

Vins

Raphaël Piuz: «Je peux passer à 36 000 bouteilles par an»

Le jeune vigneron a plein de projets et vient d'ouvrir un espace de dégustation à Hermance, dans son Caveau des Dix Vins

Danièle Chambas Hermance

Raphaël déguste son Gewurztraminer 2004. Un moment privilégié. Concentré et serein, il semble revivre cette vinification, parmi ses toutes premières, en sec et non pas en liquoreux et s'émerveille, quasi dix ans après, de retrouver intacte cette belle typicité de rose au nez et de litchi en bouche. Son Caveau des Dix Vins, c'est une histoire de famille et d'amitié.

D'abord avec son père, Jean-Claude, qui lui a appris le goût des belles et bonnes choses. Dès l'âge de 15 ans, il l'aidait à mettre en bouteilles puis a suivi les cours de l'École d'agriculture de Châteauneuf, avant d'être diplômé de l'École de Changins en viticulture et œnologie. Un stage d'un an chez Mike et John Favre à Saint-Pierre-de-Clages, en Valais, mais son renommée pour son pinot noir et sa petite arvine, lui a transmis à tout jamais la passion du terroir et du vin. Enfin, les rela-



DJ à ses heures, Raphaël Piuz a à cœur de développer son domaine viticole. PASCAL FRAUTSCH

tions privilégiées qu'il entretient avec la famille Gavillet à Anières, en particulier avec Harald, sont un soutien exceptionnel, puisqu'il y vinifie chez eux et bénéficie de leurs précieux conseils.

Diversifier sa production

Raphaël a donc commencé dans le métier en 2003 avec douze cépages et de tous petits volumes. Pour arriver en 2013 à 18 000 bouteilles et un seul cépage supplé-

mentaire, le cabernet franc. A 30 ans, il a des projets plein la tête. D'abord poursuivre sa carrière de DJ (le week-end) avec Olga, continuer à cultiver les 200 000 m² de légumes et d'herbes aromatiques des Potagers de Gaia en biodynamique et surveiller son élevage de 50 poules. Mais le développement de son domaine viticole, c'est ce qui lui tient le plus à cœur.

«Avec mes quatre hectares de

vigne en terrains argilo-limoneux et mes treize cépages, dont beaucoup de spécialités, je peux aisément passer à 36 000 bouteilles par an, précise-t-il. Pour diversifier la production, j'aimerais planter encore cinq ou six cépages résistants. Je dois prochainement effectuer des essais avec une barrique de chaque.»

Reste à trouver la clientèle sur un marché déjà très concurrentiel et exigeant. «La baisse de la con-

sommation se confirmant chaque année, les bouteilles de 50 cl ont un bel avenir et peuvent devenir très tendance.» Mais Raphaël ne dérogera pas à sa ligne de conduite. «Certes, les vins doivent plaire au plus grand nombre, mais je n'ai pas envie de jouer sur la rondeur uniquement. Je veux continuer à élaborer des vins typiques du terroir, avec une personnalité bien affirmée.»

Finesse et subtilité

Malgré une saison assez pluvieuse, en particulier dès la mi-septembre, au moment des vendanges, ce millésime n'inquiète pas Raphaël. Même s'il a dû entièrement sacrifier son chardonnay attaqué par l'oïdium. Par contre, l'aligoté est magnifique: «Il va falloir travailler sur la finesse et la subtilité pour trouver un bel équilibre.» Ce millésime 2012 sera prêt en 2014 au plus tôt.

Pour les prochaines Caves ouvertes, le vigneron DJ présentera des crus 2010 et quelques-uns de 2011, tout en complexité et en finesse. Les dégustations se dérouleront dans son nouveau caveau. En musique? A voir, à déguster, subsidiairement à écouter!

Caveau des Dix Vins Route d'Hermance 527, ouvert sur réservation, 076 316 68 68. Liste des producteurs: www.lesvinsdegenève.ch

Concours Le gamay de Genève fait belle figure à Lyon

Lors du troisième Concours international du gamay, qui s'est déroulé à Lyon le samedi 19 janvier, les crus genevois ont réussi une belle performance, avec six médailles, dont trois d'or. La plus haute distinction «Grand Or» a été décernée au Domaine des Abeilles d'Or, alors que le Domaine de la Merrière et la Cave de Genève se sont vu attribuer les deux autres médailles d'or. T.T.

Médailles d'or Deux vins locaux au firmament des Chardonnay

Du 13 au 16 mars, lors de la 20^e édition des Chardonnay du monde, les crus genevois ont brillé avec deux des trois médailles d'or décernées à la Suisse, qui a décroché le 2^e rang. Le Baccarat Blanc de Blanc brut et la Nomade 2011 de la Cave de Genève se sont vu attribuer l'or, tandis que l'argent a récompensé le Domaine Les Hutins et celui des Perrières. T.T.

Paris Les crus genevois révèlent leur diversité

L'ensemble de la petite délégation genevoise a été récompensé par de l'argent durant cette 19^e édition des Vinales, qui a eu lieu du 1^{er} au 5 mars dernier à Paris. Un résultat qui met en valeur la grande diversité des vins du canton. Les six médailles obtenues ont été décernées à la Cave de Genève, aux Perrières, au Domaine du Paradis et au Clos des Pins. T.T.

La Ferme de Lullier fait même participer les vers de terre

Les jeunes Wegmuller misent sur une agriculture innovante et proposent une gamme gourmande et originale de produits

Dans une vie d'agriculteur, il n'y a pas beaucoup d'opportunités telles que celle-ci. Alors, lorsque Patrick Wegmuller a eu l'occasion de reprendre, en 2009, une exploitation de grandes cultures voisine du domaine familiale, ce jeune agriculteur qui avait 27 ans n'a pas hésité un seul instant. Aujourd'hui, avec sa femme, Deborah, récemment diplômée de l'école d'horticulture, ils appliquent au plus près les grands principes d'une agriculture de conservation.

genevoise AgriGenève qui proposent cette solution aux agriculteurs. Dans le canton, on dénombre désormais près de 800 hectares de terres travaillées en semis direct, soit près de 10% de la surface agricole du canton.

Le marché installé dans une ancienne écurie

Si cette technique de production peut représenter un gain économique sur le long terme, Patrick estime observer des résultats à partir de la 6^e année. C'est pourquoi le couple a décidé d'unir ses forces de travail et de diversifier les cultures avec des productions fruitières et maraîchères afin d'ouvrir un marché à la ferme. «Pour ce faire, nous avons aménagé une ancienne écurie de l'exploitation», explique ce jeune patron alors que les clientes se pressent, panier en main, devant le pas de la porte du magasin qui vient d'ouvrir.

On retrouve sur les étals de la Ferme de Lullier une gamme très respectable des produits du jardin, comme ces jeunes pousses d'épinards, des côtes de bettes ou les œufs pondus par leurs propres poules. Chaque produit a son histoire et reflète l'esprit d'une génération qui aime consommer responsable. Les framboises, mûres et autres groseilles viennent du jardin cultivé par Deborah, qui concocte elle-même ses confitures. La sauce tomate est faite maison.

Au plus près du terroir genevois

Mais le couple ne souhaite pas voir fuir une clientèle désireuse de garnir son panier en un seul lieu. Un dilemme que ces jeunes

agriculteurs résolvent en se fournissant toujours au plus proche du terroir genevois, à l'image de cette salade de dent-de-lion de la Ferme Gonin ou de ces rougettes du Midi de Paul Magnin.

Les Wegmuller espèrent que cette diversification portera bientôt ses fruits afin de songer à s'agrandir et proposer toujours plus de produits de l'exploitation, comme des farines et des huiles, qui mettraient davantage en valeur les produits de leurs grandes cultures!

Céline Schumacher, Jussy

Ferme de Lullier Route de Lullier 45, Jussy. Ventes les mercredis (15 h-19 h) et samedis (9 h-13 h 30).



Patrick et Deborah Wegmuller, ici dans leur marché à la ferme, ont adopté l'ingénieuse technique dite du semis direct. OLIVIER VOGELSSANG

Marchés en ville et à la campagne

Avanchets Centre commercial, 1220 Les Avanchets. Vendredi 8h00-13h00.
Boulevard Helvétique Boulevard Helvétique, 1207 Genève. Mercredi 6h30-13h00, Samedi 6h30-14h00.
Carouge Place du Marché, 1227 Carouge. Mercredi et samedi 7h30-14h00.
Champel Avenue Peschier, 1206 Genève. Jeudi 6h30-13h00.
Cité-Nouvelle d'Onex Avenue des Grandes-Communes 27, 1213 Onex. Mercredi et samedi (1^{er} avril-30 septembre) 7h00-13h00. Mercredi et samedi (1^{er} octobre-31 mars) 8h00-13h00.
Collonge-Bellerive Route d'Hermance 111, 1245 Collonge-Bellerive. Vendredi 13h00-19h00.
Confignon Chemin de Sous-le-Clos 32, 1232 Confignon.

Mardi et vendredi 7h00-12h00.
Cornavin Rue Cornavin 3-5, 1201 Genève. Samedi 6h30-14h00.
Corsier Route de Corsier 20, 1246 Corsier. Vendredi 7h30-12h00.
Fusterie Place de la Fusterie, 1204 Genève. Mercredi et samedi 6h30-18h45.
Grand-Lancy Place du 1^{er} Août, 1212 Grand-Lancy. Vendredi 6h00-14h00.
Grand-Saconnex Parking de la Place de Carantec, 1218 Grand-Saconnex. Mardi 7h00-14h30, changement jour-horaire.
Grottes Place des Grottes 1, 1201 Genève. Jeudi 16h30-20h00.
Lignon Centre commercial, 1219 Le Lignon. Jeudi 8h00-13h00.
Liottard Rue Liottard, 1203 Genève. Lundi et jeudi 6h30-13h00.
Meyrin Place des Cinq Contingents, 1217 Meyrin. Mardi et

mercredi 6h30-13h00. Vendredi 6h30-18h45. Samedi 6h30-14h00, changement d'horaires.
Navigation Place de la Navigation, 1201 Genève. Mardi et vendredi 6h30-13h45.
Onex-Village Rue Gaudy-le-Fort 30, 1213 Onex. Jeudi (1^{er} avril-30 septembre) 7h00-13h00, jeudi (1^{er} octobre-31 mars) 8h00-13h00.
Petit-Lancy Avenue du Petit-Lancy 5 (école), 1213 Petit-Lancy. Lundi et jeudi 6h00-14h00.
Plainpalais Plaine de Plainpalais, 1205 Genève. Mardi et vendredi 6h30-13h00. Dimanche 8h00-19h00.
Plan-les-Ouates Place des Aviateurs, 1228 Plan-les-Ouates. Lundi et jeudi 8h00-12h30, changement d'horaires
Pré-Evêque Place du Pré-

Tribune de Genève

Tribune du Terroir
 Supplément de la Tribune de Genève
 Rédacteur en chef responsable: Pierre Rutschti
 Responsable du supplément: Denis Etienne
 Partenariat: réalisé en collaboration avec l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAG).
 Publicité Print Suisse romande
 Tamedia Publications romandes
 Direction: 11, rue des Rois, 1204 Genève
 Tél. +41 22 322 4000
 Fax +41 22 781 01 07
 Une publication de Tamedia Publications Romandes.

l'Evêque, 1207 Genève. Lundi 6h30-13h00.
Puiplinge Place du Village, 1241 Puiplinge. Jeudi 7h00-19h00, changement d'horaires.
Satigny Place du Village, 1242 Satigny. Mardi et jeudi 7h00-13h00, changement d'horaires.
St-Jean Rue du Beulet, 1203 Genève. Mardi et vendredi 8h00-13h00.
Thônex Place Graveson, 1226 Thônex. Vendredi 9h00-21h00, changement d'horaires.
Vernier Village Rue du Village 28, 1214 Vernier. Mercredi 8h00-13h00.
Versois Place du Bourg, 1290 Versois. Jeudi 7h00-12h00.
Jussy Place des Prés Seigneur. Mercredi 14h00-19h00.
Châtelineau Place Rouge, 1219 Châtelineau. Mardi 8h00-13h00.