

COMMUNIQUE

Le millésime 2023 se présente bien !

Les vins de Genève étaient à l'honneur hier dans le cadre exceptionnel de la Nautique où 39 caves ont présenté aux professionnels de la branche, aux restaurateurs et aux amis du vin, leur nouveau millésime.

Les commentaires de l'œnologue cantonal, Dorian Pajic : l'année 2023 a débuté par un hiver plus chaud que la moyenne. Les bourgeons ont éclaté à la mi-avril lors d'un printemps digne des normes saisonnières fraîches et pluvieuses. Dès la floraison de début juin passée, un temps chaud et sec s'est installé sur le canton. L'été, l'un des plus chaud et sec jamais observé, a soumis la vigne à un fort stress hydrique. Cette dernière a montré des ressources extraordinaires face à ce manque d'eau. De belles vendanges ont démarré la première quinzaine de septembre délivrant une excellente qualité de raisin en blanc et en rouge avec de généreuses quantités grâce à une nouaison qui s'est déroulé de la plus belle des manières durant la saison végétative.

Plus équilibré que le millésime précédent 2022, les vins du millésime 2023 expriment générosité et complexité. Les blancs sont expressifs et équilibrés, tandis que les rouges sont élégants et structurés au potentiel de garde important.

Au grand public de découvrir ce nouveau cru lors de la journée Caves Ouvertes du 25 mai ! Plus d'info sur geneveterroir.ch

Contacts :

Dorian Pajic, œnologue cantonal, 076 558 56 06

Denis Beausoleil, directeur de l'OPAGE, 079 357 85 52