

## **Domaine des Abeilles d'Or: vins, passion et tradition**

*Raluca Mateoc*

La Section Genève de la SAQ a choisi pour sa rencontre du neuf décembre le domaine de la vigne, des vins et des traditions, avec la visite d'une cave de la plus grande commune viticole de la Suisse: Satigny.

Lors de cette rencontre, les participants ont eu le privilège d'être initiés dans le savoir-faire progressif de l'élaboration du vin au Domaine des Abeilles d'Or. Comment les vignerons préservent-ils bonne pratique, tradition et prestige? L'entreprise et ses exploitants, René et Laurent Desbaillets, doivent le respect du prestige de leur "marque" à la qualité de leurs produits et à des centaines d'années de tradition, la vigne étant cultivée et le vin élevé par la famille depuis plusieurs générations. Le nom des Desbaillets est celui d'une très ancienne famille genevoise, cité dans les archives régionales à partir du 14ème siècle.

Laurent Desbaillets, Vigneron et œnologue, et Emy Clément, caviste, ont été les hôtes de la visite, et sont les artisans qui préservent le prestige et la qualité des vins par leur travail.

Le Domaine des Abeilles d'Or est cultivé, dans la plus pure tradition, en système guyot basse et étroite à raison d'environ 10'000 cepa par ha. Exploité selon les techniques propres à préserver l'environnement, il fait partie des premiers domaines de Suisse certifié Vinatura (Vitiswiss). Sur la surface du vignoble de 34 ha, les vignes sont enherbées afin de lutter contre l'érosion et freiner la vigueur de la vigne. Des installations modernes et performantes permettent la vinification tout en finesse des nombreuses spécialités de raisins blancs et rouges cultivées sur le domaine. Celles-ci donnent naissance à 18 vins rouges, blancs et rosés. Les vignes du Domaine sont un nom en elles-mêmes, faisant partie des appellations d'origine contrôlée Chouilly et Peissy, englobés dans l'appellation communale Satigny.

La situation géographique contribue également au succès et à la très bonne réputation des vins du Domaine. Situées entre 450 et 500 mètres, les vignes dominent fréquemment les brumes automnales. Le sol argilo-calcaire sur fond de molasse est suffisamment poreux pour que les racines de la vigne le traversent et puisent l'eau présente sous le coteau de Chouilly. Dans le Domaine, les vendanges se font à la machine.

Le facteur décisif de succès est pourtant l'attention spécifique dont chaque type de vin a besoin. La Douce Noire, le leader des vins de la cave, avec certaines spécialités, sont élevées en barriques de chêne pendant 12 mois, avant de donner la plénitude de leurs arômes. En parlant de cette diversité dans le travail quotidien, Mme Clément précise qu' "un caviste est celui qui entre autre, mesure par des instruments spécifiques le temps de fermentation d'un tonneau, analyse la maturation d'un vin, et accompagne encore toutes les autres étapes du processus de production."

Depuis 1999, la cave ouvre ses portes aux passionné-e-s du monde des vins et vignes pour des visites et dégustations. Car pour les connaisseurs, une dégustation suit un ordre naturel des arômes - on commence avec les vins légers, suivi par les fruités et l'on finit par les tanniques et puissants.

La cave dont les principaux clients sont les particuliers et les restaurants, a reçu cette année la Médaille d'Or aux concours des vins de Genève, pour son Sauvignon d'Or ainsi qu'une médaille d'or au concours International des Chardonnay du Monde.