Ordre International des Anysetiers

Commanderie De Genève

Soirée dégustation du 27 Octobre 2022

Dès 18h les premiers Anysetiers arrivèrent au Domaine. L'équipe du domaine de la côte d'Or peaufinait la préparation de la salle de dégustation.

L'ÉQUIPE

Nous sommes une entreprise familiale. Je suis entouré de mes parents qui savent toujours où et quand donner un coup de main. Nazim, le chef viti, assure les travaux de taille pendant l'hiver, gère les équipes pendant les différents travaux durant l'année et me seconde parfois pour les travaux de cave. Saccip assure un soutien pour la taille et les travaux de la vigne ainsi que pour les vendanges.

HARALD GAVILLET, VIGNERON ENCAVEUR

En 2008 après une maturité commerciale et une formation en viticulture et œnologie, j'ai repris l'exploitation viticole et j'ai effectué la vinification de mon premier millésime. Ça n'a pas été une passion immédiate, en effet quand on a 20 ans on ne se voit pas forcément reprendre un domaine, mais l'âge avançant l'idée de devenir mon propre patron m'a peu à peu séduite. Aujourd'hui après déjà plus de 10 ans au domaine je ne regrette pas ce choix tant notre métier est varié et passionnant.

Fort de 32 convives nous avons été invités à pénétrer dans la salle de dégustation.

Nos amis vignerons nous avaient préparé plateaux de viande séchée et plateaux de fromage à volonté pour la dégustation.
La dégustation commença par un Chasselas pour une petite mise en bouche.

Chasselas

Un classique toujours bienvenu. Nez floral aux arômes de tilleul. Bouche ronde et minérale. Vin frais et équilibré, idéal pour l'apéritif et les mets au fromage.

Notre 2ème vin :

Cuvée Léa

Pinot blanc issu de vieilles vignes plantées sur la parcelle Saint Michel. Fermentation assurée par les levures naturellement présentes sur la pellicule des raisins. Nez fin mêlant pêche blanche et notes de miel. Belle minéralité.

Vin N°3

Chardonnay

Son élevage en amphore amplifie à merveille ses arômes de fruits exotiques. Riche en bouche, avec un gras dominant. Une belle adaptation de ce cépage bourguignon en terre genevoise. Un compagnon idéal pour vos apéritifs et vos entrées.

Vin N° 4

Sauvignon blanc

Arômes de bourgeons de cassis et d'agrumes. D'abord soutenue, l'attaque laisse place à une bouche moelleuse, avec des notes agréablement acidulées. Vin idéal pour l'apéritif.

Chacun trouva sa place, dans le caveau ou à l'extérieur, endroit privilégié de ces Dames.
Et moi qui pensait que les femmes étaient frileuses …… c'est peut-être le vin blanc qui les réchauffait.

Puis nous passons à la dégustation de vin rouge.

Vin N° 5

Cuvée Emilia (fût de chêne)

Issu du cépage résistant Divico, cette cuvée offre un nez de petits fruits rouges (mûres). Sa robe de couleur intense dévoile un vin structuré riche en tanins.

Et enfin le Vin N°6

Gamaret-Garanoir (fût de chêne)

Robe intense et arômes de fruits noirs et de cacao. Son nez se pare de notes légèrement toastées grâce à l'élevage en barriques neuves. Il gagne en concentration et a un potentiel de garde plus élevé que le Gamaret élevé en cuve. Il accompagne bien les viandes rouges et les fromages.

Nous tenons à remercier toute l'équipe du Domaine de la Côte d'Or pour leur implication, leur organisation sans faille, la qualité de la dégustation ainsi que pour leur générosité sur les plateaux de viande séchés et les plateaux de fromage .

Notre prochain évènement aura lieu le mercredi 7 décembre au Restaurant de La Mère Royaume Place Simon-Goulard 4 1201 GENEVE pour notre traditionnelle Soirée ESCALADE.

Nous vous attendons très nombreux pour cette nouvelle soirée