



DOMAINE DE LA RÉPUBLIQUE
ET CANTON DE GENÈVE

bastian



bastian

SYMBOLE D'UNE VITICULTURE GENEVOISE
TOUJOURS PLUS ÉCOLOGIQUE

Le vignoble du domaine de la République et Canton de Genève a notamment pour vocation la mise en application de nouvelles techniques œnologiques et viticoles respectueuses de l'environnement. Précurseur dès sa création, il s'est ainsi élevé au rang de pionnier dans l'intégration de nouvelles techniques œnologiques comme le «passerillage» et de nouveaux cépages tels que le Pinot blanc, le Gamaret et aujourd'hui le Divico.

Né de l'union du Gamaret et du Bronner (cépage allemand), le nouveau cépage rouge Divico, ainsi nommé en l'honneur de notre mythique chef helvète, est le fruit d'une patiente et minutieuse sélection réalisée dès 1996 par l'Agroscope de Changins et implantée en primeur dans le vignoble de la République et Canton de Genève depuis 2009. Doté d'une résistance naturelle aux maladies de la vigne, il ouvre ainsi la voie vers une viticulture toujours plus écologique en permettant de réduire drastiquement, voir de supprimer certaines années, l'utilisation de produits phytosanitaires. Des cépages blancs possédant également ces qualités sont testés sur le domaine.

«**bastian**», issu de la parcelle du même nom, est un vin rouge hors du commun élaboré avec le cépage Divico. Elevé en fût de chêne, «**bastian**» surprend à la fois par sa robe profonde, sa personnalité aromatique, son élégance et sa puissance.

Cépage Divico

Création Agroscope Changins-Waedenswil.

Origine Divico, cépage rouge longtemps appelé sous son nom de code IRAC 2091, est le fruit d'un croisement entre le Gamaret et le Bronner, cépage allemand naturellement résistant au mildiou, à l'oïdium et à la pourriture grise.

Production du raisin

- Résistance naturelle aux maladies.
- Potentiel de production modéré.
- Grappes peu compactes.
- Maturation tardive.

Vinification En vin de cépage ou en assemblage.

Vin «bastian»

Situation géographique

Bernex-Lully, parcelle *Bastian*.

Type de sol Argilo-calcaire.

Service entre 16° C et 18° C.

Garde 5 -10 ans.

Caractéristiques du vin

- Elevé 12 mois en fût de chêne.
- Robe violacée profonde, notes florales et épicées, charpenté, tanins fermes et serrés.

Accords Viande rouge, grillades, chasse, fromages corsés.





Le label « Genève Région – Terre Avenir » (GRTA) est une marque de garantie de l'agriculture genevoise. Il certifie que le produit est issu du terroir et respecte toutes les normes de qualité, traçabilité, équité et respect de l'environnement. Propriété de l'Etat de Genève et fruit d'un partenariat avec les professionnels de la branche, le label GRTA est contrôlé par un organisme indépendant. Ce label incite aussi bien les producteurs agricoles que les consommateurs à s'inscrire dans une démarche de développement durable.
www.geneveterroir.ch

Domaine de la République et Canton de Genève

Maison du terroir

Route de Soral 93

CH-1233 Bernex

tél. +41 (0) 22 388 71 09

fax +41 (0) 22 388 70 99

vignoble@etat.ge.ch

www.ge.ch/vignoble/bastian

Service de la production et du développement agricoles

Chemin du Pont-du-Centenaire 109

CH-1228 Plan-les-Ouates



**REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENÈVE**