



DOMAINE DE LA RÉPUBLIQUE
ET CANTON DE GENÈVE

UN TERROIR EN HÉRITAGE

Depuis 1974

LE DOMAINE DE LA RÉPUBLIQUE ET CANTON DE GENÈVE

Un terroir en héritage

Depuis l'élaboration du premier millésime en 1974, l'objectif du Domaine de la République et Canton de Genève est de produire des vins de haute qualité, dignes ambassadeurs de la Genève viticole. En témoignent les nombreuses distinctions obtenues par les vins du Domaine, en Suisse comme à l'étranger.

Le Domaine a pour vocation la mise en application de nouvelles techniques œnologiques et viticoles. Précurseur dès sa création, il s'est ainsi élevé au rang de pionnier dans l'introduction de nouveaux cépages tels que le Pinot blanc, le Gamaret et, plus récemment les cépages Divico et Divona résistants aux maladies, ainsi que des techniques œnologiques comme le «passerillage».

Les vins du Domaine agrémentent notamment les réceptions protocolaires du gouvernement genevois.



L'HISTOIRE DU DOMAINE EN UN COUP D'ŒIL

Louis-Frédéric Eckert: un généreux mécène

Donation de Louis-Frédéric Eckert, grand pépiniériste de la rive gauche. Il lègue le 19 septembre 1969 toutes ses propriétés à l'Etat de Genève, dont une douzaine de terrains viticoles.

1969



*Plantation
de divers clones
de Chasselas*

1973



1971

*Création du Domaine
de la République et
Canton de Genève*

Sous l'impulsion de Gilbert Duboule, le Conseil d'Etat décide la création du Domaine de 4.6 hectares situé sur la commune de Bernex le 2 juillet 1971. MM. Claude Desbaillet et Maurice Dupraz développent le domaine.

Plantation du Gamay, Pinot noir, Pinot gris, Pinot Blanc, Chardonnay et Gewürztraminer

Innovant car le vignoble genevois était composé à 80% de Chasselas et de Gamay.

Nouvel habillage des bouteilles du Domaine

Le Domaine insuffle une nouvelle image en lien avec son temps. Outre le nouvel étiquetage, le vin sera désormais présenté dans des bouteilles bourguignonnes.

Premier millésime

Le domaine produit environ 300 bouteilles de Chasselas.

Elaboration du premier Gewürztraminer passerillé

Vin emblématique du domaine qui a obtenu deux fois le Sanglier de bronze.

1974



1975



1984

Le Gamaret et le Garanoir: premiers essais genevois

Vinifiés, ils sont présentés aux vignerons genevois qui les adoptent rapidement.

1992



1994

Plantation du Doral

Nouveau cépage blanc de l'Agroscope de Changins.

Aménagement de la cave

Aménagement de la cave du Domaine de l'État au chemin du Signal 3 à Bernex.

Première Vigne des Nations

Le Conseil d'Etat souhaite honorer la Genève internationale et lui dédie symboliquement un des parchets de son Domaine.
Première organisation internationale honorée :
Office des Nations Unies à Genève.

Nouveau chef du Domaine

En août, M. Thierry Anet succède à M. Maurice Dupraz.

Premier millésime de l'Esprit de Genève

Cet assemblage rouge est coordonné par la station de viticulture.

Sélection des vins de Genève

Le Domaine remporte le sanglier de bronze, œuvre d'art récompensant le meilleur pointage du concours, pour le Gewürztraminer passerillé 2006.



1995



1996

Déménagement du laboratoire

Le laboratoire de conseils en viticulture et œnologie à Châtelaine, intègre les bureaux de la direction générale de l'agriculture.
Il analyse quelques 5'500 à 6'000 échantillons de vin genevois par année.

2004



2005

Concours national des vins suisses

Prix spécial, meilleur pointage toutes catégories confondues pour le Gewürztraminer passerillé 2003.



2007

Labellisation des vins du Domaine « Genève Région - Terre Avenir »

2008



Remise des clés de la Maison du Terroir

Bâtiment situé au pied du coteau de Lully, comprenant la nouvelle cave du Domaine et l'Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE).

Plantation de trois nouveaux cépages naturellement résistants aux maladies de la vigne

Implantés en primeur sur le Domaine de l'Etat et doté d'une résistance naturelle aux maladies de la vigne, ces cépages ouvrent la voie à une viticulture plus écologique en réduisant drastiquement l'utilisation de produits phytosanitaires. Parmi eux le Divico et le Divona homologués respectivement en 2013 et 2018.

2009



2010

Elaboration du «Blanc-Noir»

Vin mousseux élevé en méthode traditionnelle qui sera lancé en 2012.

Le nouveau visage du Domaine

Le Domaine se dote d'une nouvelle identité visuelle pour le flaconnage et l'habillage de ses bouteilles. Le vin se présente dans des bouteilles bordelaises.

2012

Plantation de cinq nouveaux cépages expérimentaux

Le Domaine de l'Etat étend ses essais avec de nouveaux cépages, obtentions de l'Agroscope de Changins. Ces croisements ont pour objectif d'augmenter la résistance au botrytis et d'accroître la diversité œnologique. Les cépages Cabernello, Cornarelo, Gamarello, Merello et Nerolo ont été homologués en 2017.

Visite de Mikhaïl Gorbatchev à la Maison du Terroir

Mikhaïl Gorbatchev, Président de Green Cross International et prix Nobel de la Paix, rend visite au Domaine et devient dépositaire d'un cep de vigne de Gewürztraminer.

Création du Bastian rouge

Bastian est issu du nouveau cépage Divico, homologué en 2013 et doté d'une résistance naturelle aux maladies de la vigne. Il est à l'avant-garde d'une viticulture genevoise toujours plus écologique.

Plantation du Sauvignon blanc et du Viognier

Plantation du Merlot

2013



2015



2014

Distinctions

- Grand Prix du Vin Suisse: Médaille d'or pour le Gamay 2013
- Sélection des vins de Genève: Médailles d'or pour le Chasselas et le Gamay 2013 et «Prix Tradition» des Vieux-Grenadiers de Genève.

2018

Sélection des vins de Genève

- 2^{ème} Sanglier de bronze pour le Pinot Noir 2014 élevé en fût de chêne.

Création du Bastian blanc

Issu du nouveau cépage blanc Divona, résistant aux maladies de la vigne. Officiellement homologué en 2018 par Agroscope à la Maison du Terroir.

Prix international des vins «PIWI»

Concours en Allemagne des cépages résistants.
Grande médaille d'or pour le Bastian Rouge - Divico 2018.

Grand Prix du Vin Suisse

3^{ème} place pour le Blanc Noir 2017 catégorie vins mousseux.

Grand Prix du Vin Suisse

Médaille d'or pour le Gewürztraminer passerillé 2019 et le Bastian 2020, nommé parmi les 6 meilleurs vins de sa catégorie.

Plantation de 6 nouveaux clones de Chasselas, obtentions d'Agroscope

Mondial des Merlots

5 participations
2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024.
4 médailles d'or Millésimes
2018 - 2019 - 2020 - 2021.

2020



2019

Grand Prix du Vin Suisse

2^{ème} place pour le Gewürztraminer passerillé 2017 catégorie vins doux.

Mondial des Pinots

Deux médailles d'or pour le Pinot Noir fûts 2016 et 2017.

2022



2022

Vinum

Le domaine est nommé parmi les 200 meilleurs encaveurs de Suisse.

Sélection des vins de Genève

3^{ème} Sanglier de bronze pour le Domaine avec le Gewürztraminer passerillé 2019.



2024

Cuvée du Conseil d'Etat

Création et lancement d'une cuvée spéciale du Conseil d'Etat, un vin blanc et un vin rouge, avec un habillage ad-doc.

UN ENGAGEMENT CONSTANT EN FAVEUR D'UNE VITICULTURE INNOVANTE ET DURABLE

Premières plantations et préparations des sols

Arrachages, drainages et premières préparations des sols. Dans les interlignes cultivés, le sol est entretenu par des engrais verts et divers apports organiques (fumier, paille, roseaux de la Grande Caricaie).

Engazonnement

Une ligne sur deux est engazonnée. Cette ligne supporte la majorité des passages de tracteurs et limite l'érosion des sols.

Premiers essais d'estimation du rendement et limitation de récoltes

La production de raisins de qualité s'accompagne en général d'une maîtrise des rendements. L'objectif visé n'est pas un rendement maximal, mais un rendement optimal en fonction du niveau de qualité souhaité.

1973 1974



1980



1973

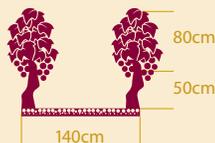
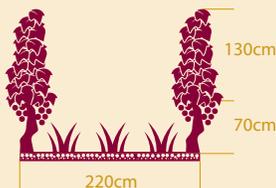
Parcelles plantées en culture mi-haute

Le Domaine choisit la culture mi-haute, système alors peu répandu dans le canton. Elle facilite l'entretien en favorisant la mécanisation des travaux.

1985

Parcelles plantées en culture Guyot étroite

Cet essai a permis de comparer ce système avec celui de la culture mi-haute.



Installation de la première station agrométéo

Appareil de prévision des maladies de la vigne. Aujourd'hui 11 stations donnent quotidiennement des informations aux producteurs via internet.

Toutes les interlignes sont engazonnées

1990



1992



1994



Labellisation des vins Vinatura

Une première en Suisse, trois vins du Domaine obtiennent le label «Vinatura». Ce label est accordé aux vins issus de la production intégrée.

1988



1991



Utilisation de la méthode de production intégrée

Cette méthodologie novatrice utilise les équilibres naturels pour assurer une agriculture plus respectueuse de l'environnement.

1998



Lutte antiparasitaire

Introduction du système de lutte contre les vers de la grappe par «confusion sexuelle». Cette méthode permet de supprimer encore un traitement insecticide.

Introduction des Typhlodromes sur le Domaine

Les typhlodromes (prédateurs des araignées rouges) ont permis de supprimer les interventions chimiques contre les acariens.

Etude de la biodiversité

Découverte par UNIGE d'espèces d'insectes rares et protégés (Syrphes) sur le Domaine de l'Etat.

Premier essai d'enherbement total

L'enherbement de la vigne consiste à maintenir un couvert végétal. L'utilisation de plantes allélopathiques sur tout le sol permet de supprimer tout apport d'herbicide.

Enherbement

Développement d'un mélange agro-écologique adapté à la région lémanique en collaboration avec hepia visant notamment à favoriser la biodiversité fonctionnelle.

2009



2014



2016



2013



2015



Introduction du bioépurateur

Le bioépurateur «VG Biobed» permet de préserver la qualité des eaux en traitant les effluents phytosanitaires par une action combinée de plantes et de microorganismes.

Essais phytosanitaires

Programme de protection sans produits de synthèse et comparaison de différentes stratégies de lutte avec Agroscope et le service de la consommation.

*Introduction
du désherbage mécanique
sous le rang*

*Premier essai
de traitement par drones*

L'objectif est d'offrir une alternative
aux traitements par hélicoptère.

2020



2019
*100% du Domaine est
sans produits de synthèse*

*100% du Domaine
en culture mi-haute*

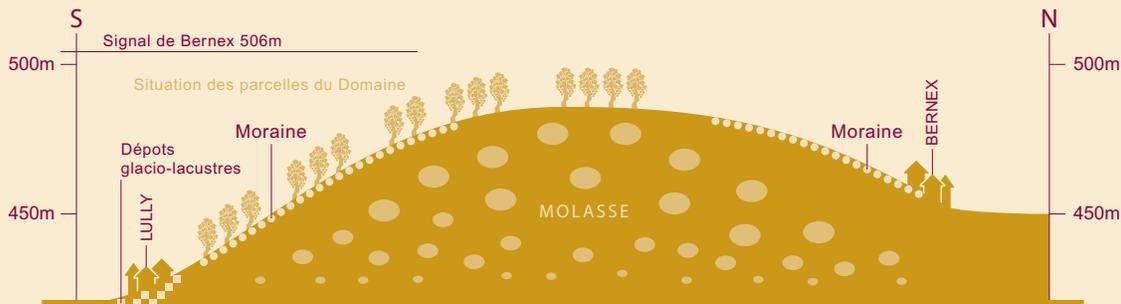
Cela favorise la mécanisation des travaux
et la réduction des produits phytosanitaires.



2024
Plantation à l'essai de deux
nouveaux cépages un blanc
et un rouge d'Agroscope
résistants aux maladies:
n° obtention 257P (blanc)
et 757P (rouge).

LE TERROIR DE LULLY-BERNE

Orienté au sud, sud-ouest, le coteau de Lully-Bernex bénéficie d'une très bonne exposition. Le terroir de Lully, propice à l'expression de nombreux cépages, convient particulièrement bien au Pinot noir et au Chardonnay.



La colline de Lully-Bernex est constituée de formations molassiques grises, recouvertes de dépôts morainiques. Au pied de la colline, vers le sud-ouest, la moraine cède la place à des dépôts glacio-lacustres fins sur lesquels repose le village de Lully. Les Calcosols sont très largement majoritaires et la texture des sols est à dominante limoneuse et argileuse.

Des vins de qualité dans un environnement préservé

Faisant déjà figure de précurseur lors de sa création, le Domaine de l'Etat a été planté avec un nombre inhabituel de cépages, comprenant une forte proportion de spécialités blanches. Il ouvrait ainsi la voie à une diversification des vins de Genève. Par ailleurs, le Domaine a également montré sa vocation de recherche appliquée dans notre canton. Il choisit des techniques de culture innovantes et durables. Il introduit également plusieurs essais de cépages et de porte-greffes et explore des systèmes d'entretien et d'enherbement du sol.



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENÈVE

POST TENEBRAS LUX

DOMAINE DE LA RÉPUBLIQUE
ET CANTON DE GENÈVE

Maison du terroir - route de Soral 93 - 1233 Bernex-Lully
vignoble@etat.ge.ch - vignoble.ge.ch