



À DISPOSITION SUR WWW.DARDAGNY.CH

ÉDITION SPÉCIALE



Les vigneronns de Dardagny
ont le plaisir
de vous proposer

**La Sélection
des Chevaliers**

1731

Clos des Pins
Claire Bellevaux
Clos de la Donzelle
Domaine de la Roche
Domaine de la Planta
Domaine des Rothis
Domaine du Centaure
Domaine des Crêts-Malval
Domaine des Esserts
Domaine des Faunes
Domaine Les Hutins
Domaine de Chafalet
Domaine Dugerdil
Patrick Duvernay
Stéphane Gros

Les fresques de la salle des Chevaliers du château de Dardagny ont été réalisées en 1731.

Ce lieu emblématique de célébrations a été choisi pour cette action de valorisation du terroir local.

En 2021, les Caves ouvertes cartonnent à Dardagny

Gardez-vous un souvenir particulier d'une journée « Caves ouvertes » dans notre belle commune ?

Un samedi de printemps, au joli mois de mai, sous un soleil de plomb ou une pluie glaciale ?

Pour certains d'entre nous, c'est une sortie en famille, pour d'autres, entre amis à la découverte des meilleurs crus de nos vigneronnes et vignerons.

Que ce soit à pied, à vélo, en petit train ou même à cheval, les plus organisés des participants suivent un itinéraire précis alors que d'autres se laissent porter au gré des rencontres, pour finalement découvrir un ou plusieurs domaines viticoles.

Certaines éditions ont eu un succès populaire énorme, drainant des visiteurs bien au-delà du Mandement. Il y a parfois tant de monde qu'il faut jouer des coudes pour se frayer un chemin jusqu'au comptoir et commander le cépage à déguster.

Ambiance chaleureuse, conviviale, festive, le nez et les papilles en alerte. Un verre à la main, on apprécie les heures de travail et la passion contenues dans chaque bouteille. On écoute aussi avec plaisir les explications données par les vignerons sur le nectar dégusté. Il y a d'ailleurs de quoi être fier quant à la variété et la qualité des vins produits sur notre commune !

Les Caves ouvertes, c'est bien-sûr aussi la mise en valeur de notre commune, de son patrimoine, de ses commerces, restaurants, épiceries, tea-room et de ses artistes et artisans.

Après s'être régalé dans l'un des stands de nourriture, on arpente les ruelles du village et pourquoi pas, on fait une pause bien méritée pour profiter d'un concert rock au fond de la cour d'un domaine.

La plupart d'entre nous repart de bonne humeur et parfois même pour certains, légèrement pompette, heureux de cette journée agréable et riche en rencontres.

Alors oui, hélas, la situation sanitaire nous empêche cette année encore de vivre ces moments délicieux. Nous sommes tous, soucieux, frustrés, agacés, lassés.

Comme vous le savez, parmi les nombreux secteurs économiques qui souffrent de cette interminable crise, la viticulture subit de plein fouet les conséquences de la fermeture des bars et restaurants.

Pour cette raison, notre mairie, dans le cadre de ses différentes initiatives d'aide aux acteurs économiques locaux, a à cœur de soutenir nos vigneronnes et vignerons en participant à l'opération « En 2021, les Caves ouvertes cartonnent à Dardagny ». Les quinze domaines de la commune ont sélectionné pour vous, six vins rouges, six vins blancs et trois vins rosés.

Cette sélection, dont le prix est séduisant, rassemble ce que vous auriez pu déguster lors des Caves ouvertes 2021. C'est une gouleyante occasion de rendre hommage aux efforts de nos vigneronnes et vignerons qui œuvrent sans relâche pour sauver, voire tout simplement maintenir vivant, le secteur de la viticulture.

Vous découvrirez dans les pages suivantes, leur portrait, quelques-uns de leurs souvenirs des Caves ouvertes et la présentation du vin sélectionné.

Nous vous invitons chaleureusement à vous joindre à cette célébration à distance, en savourant à travers ce coffret - en vente dans les caves dès le 29 mai 2021 - un peu de l'esprit de cette journée particulière des « Caves ouvertes 2021 ».

En famille ou entre amis, à déguster ... avec modération et bonheur !

Sélection des 15 bouteilles

Clos des Pins

Chasselas

Domaine des Rothis

Aligoté

Domaine Dugerdil

Pinot blanc

Domaine de la Planta

Chardonnay

Domaine du Centaure

Pinot gris

Claire Bellevaux

Sauvignon blanc

Domaine des Crêts-Malval

Rosé de Gamay

Patrick Duvernay

Rosé de Gamay et Garanoir

Domaine Les Hutins

Rosé de Gamaret et Garanoir

Clos de la Donzelle

Mondeuse

Domaine de la Roche

Gamay Vieilles Vignes

Domaine des Esserts

Diolinoir

Stéphane Gros

Pinot noir barrique

Domaine des Faunes

Gamaret

Domaine de Chafalet

Malbec

Prix de la sélection CHF 200.-

*en vente dans les caves dès le 29 mai 2021
dans la limite des stocks disponibles*

*Les fresques de la salle des Chevaliers du château de Dardagny ont été réalisées en
1731.*

*Ce lieu emblématique de célébrations a été choisi pour cette action
de valorisation du terroir local.*

Clos des Pins

www.closdespins.ch

La cave est ouverte du lundi au vendredi de 17h30 à 18h30 et le samedi de 9h00 à 12h00.



Le vin proposé est le **Chasselas Clos des Pins**, cru emblématique du domaine cultivé au cœur du coteau de Dardagny.



L'anecdote :

Je forme mon équipe sur la dégustation des clients. Comment suivre une progression dans les vins, quelles explications donner. Tout ça tombe à l'eau parfois avec des clients anglophones qui ne répètent que « White ! » ou « Red ! » quand ils commandent...



Domaine des Rothis

www.domaine-des-rothis.ch



DOMAINE DES ROTHIS

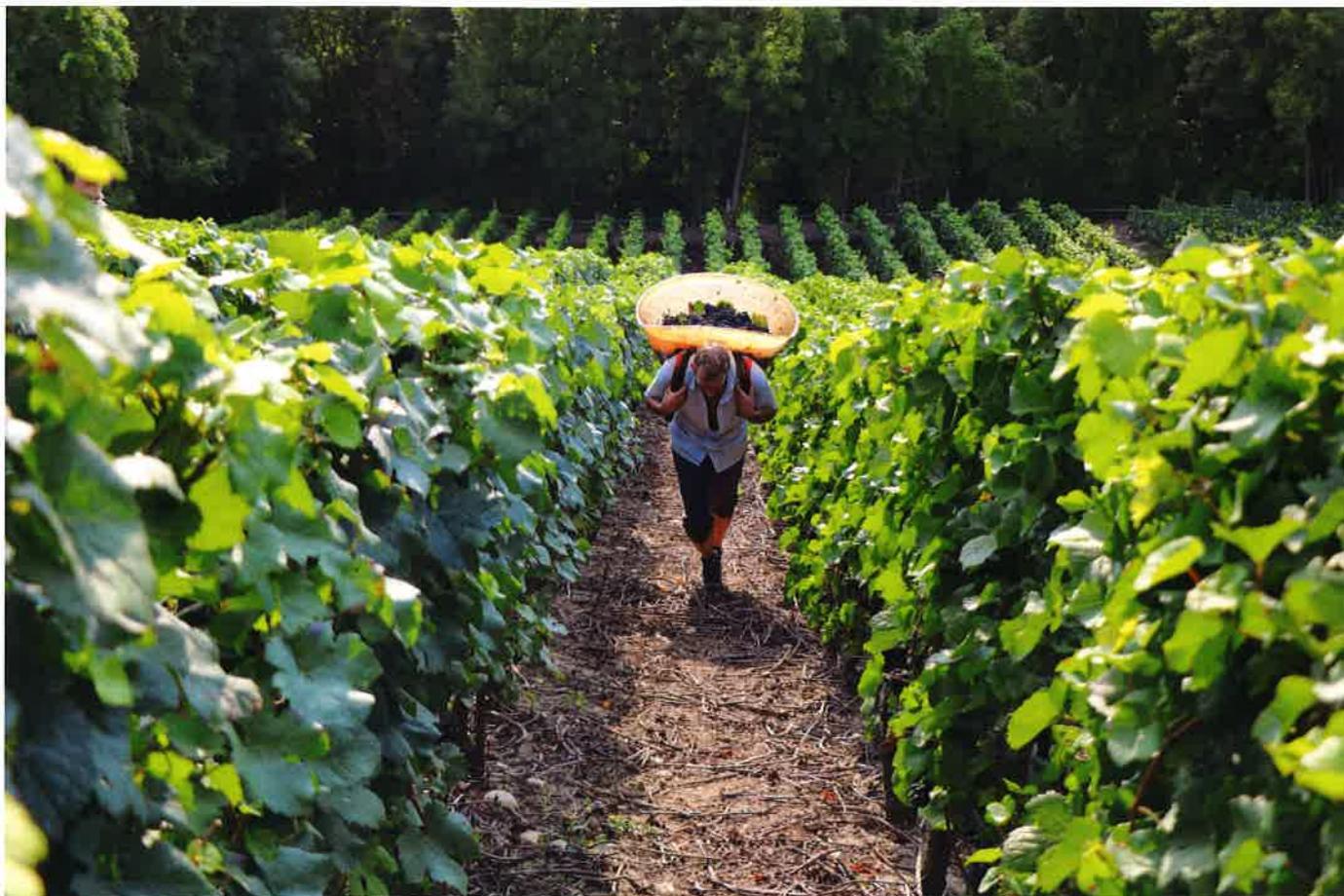
Horaires d'ouverture :

Mardi : 16:00 à 18:30

Jeudi : 16:00 à 18:30

Samedi : 09:00 à 11:30

Ou sur rendez-vous !



Descriptif du vin sélectionné :

Aligoté 2019

Situé à proximité du hameau de la Touvière, notre Aligoté est planté dans une parcelle bien ventilée et dont la terre est riche en potassium. Le raisin produit dans de telles conditions nous permet de confectionner un vin minéral, d'une fine complexité en bouche avec de légers arômes d'agrumes.

L'anecdote :

A L'époque, chaque cave avait sa propre vaisselle, ce qui impliquait beaucoup de perte et de casse et donc, un gros budget.

Une impulsion du village de Dardagny est arrivée pour ne faire qu'un seul verre pour les caves ouvertes que les gens achètent et dont ils deviennent propriétaires.

Une collaboration s'est ainsi faite entre les vigneronns de Dardagny puis s'est ensuite étendue dans tout Genève.



Domaine Dugerdil

www.domaine-dugerdil.ch

Horaire du caveau : samedi 10-16h ou sur rendez vous

Domaine Dugerdil Dardagny
Sophie Dugerdil
452 Route du Mandement
022 754 02 90 / 079 766 93 60

 DOMAINE
DUGERDIL
DARDAGNY



Le Domaine Dugerdil Dardagny marque clairement son engagement en faveur de la nature, des consommateurs et des générations futures avec sa labellisation bio bourgeon.

Le Domaine Dugerdil Dardagny cultive quinze différents cépages, à l'origine de près de trente cuvées différentes. La récolte est manuelle et chaque vin est unique et renferme sa propre histoire.



Le **Pinot Blanc** proposé dans le carton dégustation présente un bouquet subtil de poire, d'abricot et de pamplemousse. La bouche est très soyeuse avec une belle fraîcheur.



L'anecdote

Lors de mes premières caves ouvertes, en 2005, j'étais un peu stressée avec les préparatifs pour le jour J. Mon beau-père, pour me soutenir, m'a dit qu'il me trouverait de l'aide pour la journée. En arrivant le matin, j'ai découvert la statue/fontaine de l'homme à la bouteille. C'était le cadeau de mon beau-père !





www.domainedelaplanta.ch

www.facebook.com/domainedelaplanta.ch

www.instagram.com/domainedelaplanta

Heures d'ouverture : mercredi à vendredi de 17h à 18h30. Samedi de 9h30 à 12h ou sur rdv

Ci-dessous, voici une photo de notre parcelle "Chounan" plantée en Gamay et Chasselas un matin d'été au lever du soleil !



Description vin sélectionné :

Le **Chardonnay** est un cépage aux arômes de fruits exotiques (mangue, ananas) avec une bouche ample et puissante. La finale offre une légère acidité typique du cépage.



Domaine du Centaure

www.domaine-du-centaure.ch



Ouverture de la cave :

Du lundi au vendredi de 16h30 à 19h00

Le samedi de 9h30 à 13h00

ou sur RDV



Descriptif du vin sélectionné : Pinot Gris

Mutation du Pinot Noir, appelé Malvoisie en Valais et Tokay en Alsace.

Évoque des fruits secs ou confits, avec de riches arômes floraux.

Service : 10-12 degrés

A boire jeune et jusqu'à 3-4 ans.



Horaires sur rendez-vous

Claire Bellevaux

Route de Malval 22, 1283 Dardagny, Suisse

079 584 86 74



Description des vins sélectionnés :



Trésor Sauvignon Blanc : Des notes d'agrumes et de bourgeons de cassis, des touches exotiques rappelant le fruit de la passion et un soupçon de menthe forment le nez de ce Sauvignon Blanc à la robe jaune limpide. La vivacité et l'intensité aromatique caractérisent ce cépage emblématique de la Loire, dont la puissance persiste en bouche. Afin qu'il puisse révéler tous ses arômes délicieusement fruités, servez-le en accompagnement de poissons ou d'un plateau d'huîtres.

Le petit plus : ce Sauvignon Blanc est également sublimé lorsqu'il est marié avec des asperges ou des fromages secs.



L'anecdote

Une fois un anglais est arrivé en nous demandant s'il pouvait déguster du Jéroboam, nous n'avions ni ce « cépage », ni cette taille de bouteille à faire déguster ce jour-là !



Domaine Les Crêts Malval

www.crets-malval.ch

Heures d'ouvertures du carnotzet :

Mercredi de 16h30 à 19h

Samedi de 10h à 13h

ou sur rendez-vous

DOMAINE DES
CRÊTS-MALVAL

Vins & produits de la ferme



Le vin sélectionné :

« Le Crêtspuscule » est un rosé de Gamay élevé en amphore, il dévoile une robe d'un rose soutenu, un nez expressif aux arômes de fruits rouges, une bouche rafraîchissante et équilibrée. C'est un rosé gourmand qui nous plonge dans les plaisirs estivaux. A déguster toute l'année !





L'Instant Rosé : Assemblage Garanoir Gamaret. Le Gamaret, cépage historique de Genève, se marie parfaitement avec le Garanoir. Au nez, les fruits rouges du premier se mélangent subtilement aux notes de pamplemousse du second. Un festival d'arômes estivaux ! En bouche, le vin s'équilibre entre la fraîcheur du Garanoir et l'opulence du Gamaret. Un vrai rosé gourmand qui procure un plaisir immédiat. A savourer bien frais !

Le petit plus : c'est un vin qui fleure bon les beaux jours et qui se déguste bien frais, en terrasse avec des amis.



Domaine Les Hutins

www.domaineshutins.ch

Nous vous accueillons avec grand plaisir à la cave pour découvrir notre gamme de vins.

Vendredi : 17h00 à 18h30

Samedi : 9h00 à 16h00 ou sur rendez-vous (tél: 022 754 12 05)

Adresse : 8 ch. De Brive, 1283 Dardagny

Au cœur du village de Dardagny, le Domaine les Hutins poursuit depuis 5 générations son activité de vigneron encaveur : de la vigne à la bouteille, ou comme le précise l'Association Suisse des Vignerons Encaveurs dont les Hutins sont membres, "l'homme ou la femme par qui le terroir se fait vin".

Avec Emilienne et Guillaume, c'est toute une équipe qui s'active sur 20 hectares de vigne, à la valorisation de ce patrimoine familial. Cultivé en bio, voire biodynamie, vous pourrez y voir pendant la saison hivernale les moutons brouter paisiblement.



La bouteille sélectionnée :

Rose Rose : Rosé de Gamaret et Garanoir, à la robe soutenue, et aux arômes de framboise écrasée, avec une bouche plutôt structurée et gourmande.



L'anecdote

En 1996, un gros stress le matin car il pleuvait et faisait froid. Je me suis dit qu'il n'y aurait personne et que ce n'était pas de chance après tout le travail de préparation. Finalement, il y a eu beaucoup de monde et ça a bien marché ! Et, il y a aussi, des moments de panique quand les terminaux de paiement par carte bancaire ne fonctionnent plus au dernier moment ! Il faut toujours trouver un plan B.



Clos de la Donzelle

www.closdeladonzelle.ch

Horaires : La cave est ouverte le vendredi de 16 H à 19 H, le samedi de 10 H à 12 H, ainsi que sur rendez-vous.

Bernard Vuagnat-Mermier
Clos de la Donzelle
Donzelle 8
1283 Dardagny - Suisse
Tél: +41 22 754 02 81
Fax: +41 22 754 14 44
Mobile: +41 79 637 59 27



DARDAGNY



Descriptif du vin :

La Mondeuse : Ancien cépage rouge de nos régions, il en avait pratiquement disparu au XIXe siècle, sauf en Savoie. Il est vif, un peu sauvage, doté d'une belle robe violette et d'un nez mêlant fruits rouges et poivre. Parfait avec les viandes rouges grillées ou rôties.



L'anecdote

Lors des Caves Ouvertes, les automobilistes sortant du parking proche de la salle polyvalente, sont dirigés sur le plateau de la Donzelle pour, via le chemin de la Donzelle puis celui de la Corniche, rejoindre la route de Mandement un peu au-dessus de l'église de La Plaine. Il y a quelques années un gros malin - suivant probablement les indications de son GPS qui lui indiquait le trajet le plus court - a, après avoir ouvert les barrières, descendu directement la rampe piétonne qui dévale tout droit le coteau de la Donzelle ; les autres automobilistes l'ont ensuite fidèlement suivi tels des lemmings. Certainement que nombre de pare-chocs et bas de caisses ont dû garder des souvenirs de l'angle que fait la rampe lorsqu'elle rejoint la route.



Horaires d'ouverture : vendredi de 16h00 à 18h30 et samedi de 10h30 à 13h00



Description du vin sélectionné : Gamay Vieilles Vignes

Ce vin rouge friand et convivial peut se déguster dès l'apéritif, même frais avec des grillades en été. Il se marie bien avec des plats épicés, la cuisine italienne ou encore une viande en sauce. Des fruits rouges et du croquant : c'est un vin gourmand que l'on a envie de partager entre amis. Finale sur la salinité avec des tanins délicats qui nous permettent de garder le fruit longtemps en bouche. On lui trouve une belle richesse qui le laisse toutefois léger et frais.

L'anecdote

Je me rappelle très bien de nos premières caves ouvertes : j'avais 11-12 ans et nous avons organisé avec mes copines un petit stand de mini-crêpes que nous vendions 50 centimes ! Mon frère, lui, accompagnait les clients jusqu'à leur véhicule avec un petit chariot chargé des cartons de vin et allait des fois jusqu'à l'autre bout du village !



Horaires d'ouverture :

Vendredi: 16h à 18h | Samedi: 10h à 12h |

Ou sur rendez-vous



Descriptif du vin sélectionné :

Diolinoir

Une robe intense d'un rouge soutenu couleur rubis, des arômes de fruits rouges légèrement épicés, riche en tannins, le Diolinoir offre une attaque ample et juteuse suivie d'une longue finale compacte et grasse dans laquelle vous trouverez des arômes de framboise et fruits noirs.



L'anecdote

En 2002, nous avons organisé un concours pour nos clients dont le premier prix était un coffret de bouteilles. Ils devaient répondre à un quizz sur papier avec les crayons que nous leur avons mis à disposition dans un panier. Une heure après le début de la journée, nous nous sommes fait voler le panier rempli de crayons par une petite fille... Elle est revenue quelques jours après, avec le panier rempli de sucettes pour s'excuser !



Stéphane Gros

www.stephane-gros.ch



STEPHANE GROS

Région

Genève

Appellation

Genève AOC

Culture

Production intégrée et respect des méthodes conformes aux exigences de la production biologique.

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Carton



DOMAINE

Vignerons depuis 7 générations



ELEVAGES

Très longs et tout en finesse



CONFIDENTIEL

Production très limitée rarement accessible



FORMATS

Sélection de bouteilles 75cl et
Magnums 150cl

Tuschur Travail, Schame Rigol...

Stéphane Gros, à la tête d'un domaine de 6.5ha dans le village de Dardagny, vinifie des vins de garde racés et puissants. Il est issu de la 7ème génération de Gros à reprendre l'exploitation familiale.

Sa devise: "Le vin se fait à la vigne, 95% de la qualité d'un vin provient de la façon dont les raisins ont été accompagnés durant l'année. Le vigneron, lui, n'a que 5% de marge pour le mettre lumière avec la vinification."

Adeptes de rendements confidentiels et d'élevages prolongés, il n'est jamais pressé de mettre en bouteille ses vins et les millésimes sont toujours en décalages avec la majorité de ses collègues. Précis, méticuleux, presque maniaque, la cave est tellement propre qu'on pourrait manger à même le sol.





Horaires d'ouverture :

Lundi-Jeudi : 09:00-11:30 et 14:00-17:00

Vendredi : 09:00-11:30 et 16:00-18:00

Samedi : 10:00-14:00



Descriptif du vin sélectionné :

Élevé en fûts de chêne – 12 mois.

Fûts de trois ans et plus (pas de fûts neufs).

Le Gamaret est un cépage assez récent à l'échelle de la viticulture. Créé en 1970 à la station de recherche fédérale de Pully par croisement du Gamay et du Reichensteiner (cépage blanc d'origine allemande) il a d'abord été utilisé comme vin de coupage. Mais ses avantages en tant que cépage de cuve à part entière ont vite été repérés. C'est au début des années 1990 qu'il prendra son essor à Genève. Son cousin le Garanoir est également issu du même croisement.

Dégustation :

Au nez : fruits rouges et noirs tels cerise et framboise. Épices. Légères notes boisées. Caramel.

En bouche : la bouche est structurée et les tannins présents mais fondus. Le boisé est également présent mais ne masque pas le fruit.

Accord mets-vins :

Le Gamaret est un vin rouge de gastronomie qui accompagnera très bien vos viandes rouges mais également la chasse ou le gibier.

L'anecdote

Il y a quelques années en arrière, une professeure de mon fils est venue nous rendre visite aux caves ouvertes. A cette occasion, elle a rencontré une ancienne connaissance qui se trouvait habiter pas très loin de Dardagny. Les caves ouvertes sont devenues ensuite leur rendez-vous annuel de retrouvailles. Ils sont aujourd'hui mari et femme et ont choisi notre Mousseux "Rose des Sens" comme synonyme de leur rencontre.



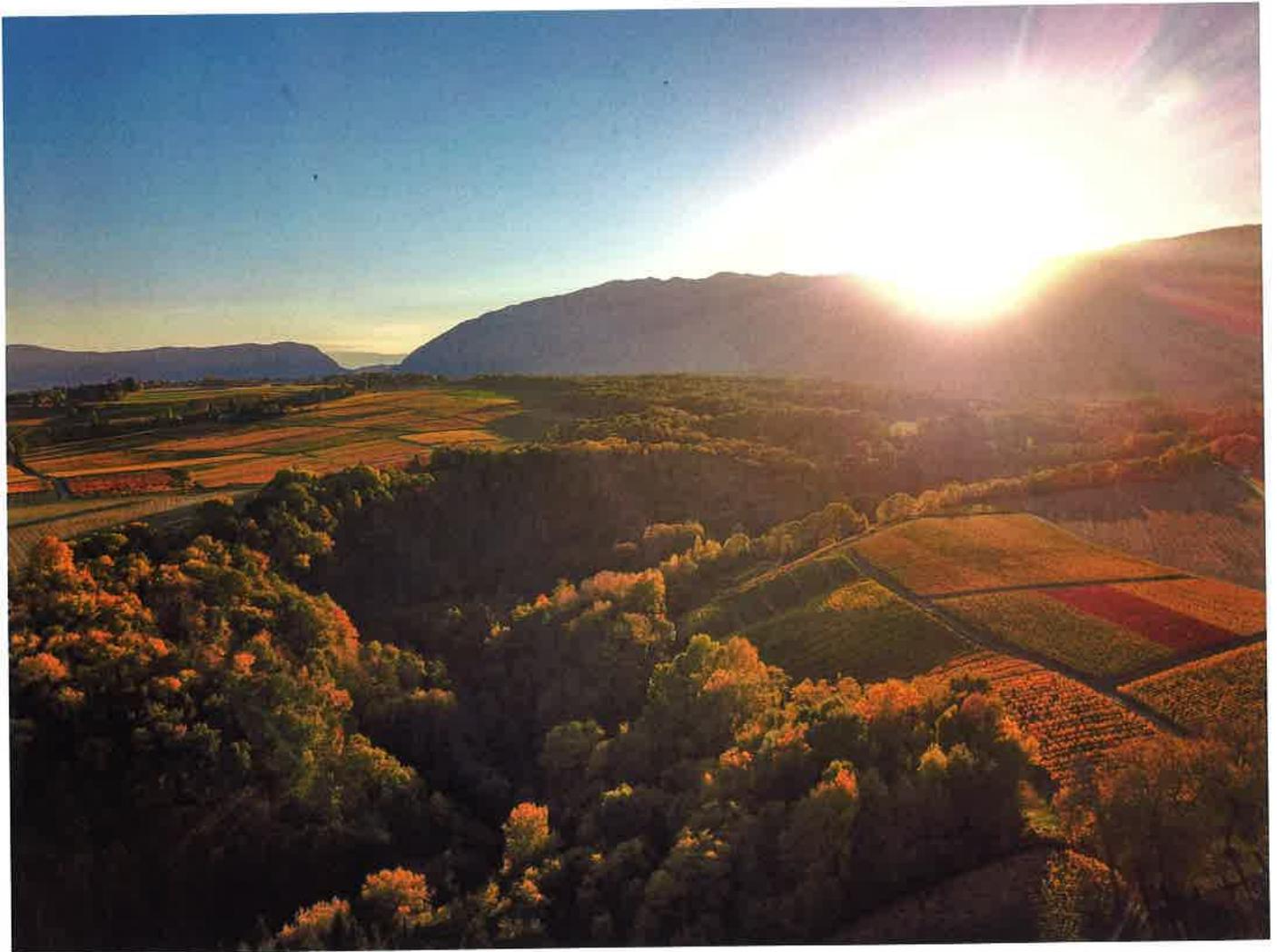
Domaine de Chafalet

www.domainedechafalet.ch



Ouvert le samedi de 10h à 13h ou sur rdv le reste de la semaine

Mathurin Léon Ramu
Domaine de Chafalet
16 ch Chafalet
1283 Dardagny



Description du vin sélectionné : Malbec 2019 élevé en barrique
Vin fruité profond et structuré, idéal pour vos meilleures viandes.

Anecdote

*Lors de l'édition 2017 des caves ouvertes, une poignée d'amateurs de vin a débarqué en hélicoptère, et pendant qu'ils dégustaient, le pilote nous a gentiment proposé d'aller découvrir le Mandement vu d'en haut !
Une expérience unique de voir ce fourmillement de personnes dans notre beau vignoble !*



Les sentiers découvertes



Source des données : SITG 2020 - Fond de plan : Etat de Genève/DIT - 02.2020



COMMUNE DE DARDAGNY

Jalonnés de panneaux thématiques, deux parcours dévoilent les richesses patrimoniales de Dardagny. Bonne promenade !



Le sentier viticole

Il a vu le jour en 2003 à l'initiative conjointe du canton de Genève, de la commune de Dardagny et du viticulteur **Stéphane Gros**.

Il a été restauré en 2020. Il traverse le vignoble du coteau et permet de découvrir les cépages et la faune de ce site au paysage exceptionnel.



Le sentier des bornes

Réalisé en 2020 à l'initiative de la **Fondation Re-Borne** et de la commune, il suit la frontière nationale et permet d'en découvrir l'histoire.

Durée de la boucle : environ 1h30



Capites



Café restaurant



Tea-room



Frontière nationale



Sentiers découvertes et accès



Verrée – Dégustation - Vente de la Sélection des Chevaliers le **mercredi 9 juin 2021 dès 19h. dans la cour du Château.**

(sous réserve des conditions sanitaires et de la météo...)

Pour toute information , rendez-vous sur le site internet de la commune :

www.dardagny.ch