VIOGNIER CLÉMENCE GENÈVE AOC LA CAVE DE GENÈVE

Genève AOC, La Cave de Genève, Genève, Suisse

Profil de goût

sec — doux

fruité/doux — épicé/acidulé

lumière — lourd/important

Millésime	2023
Notes	Le Viognier Clémence provient de sites historiques. Sa couleur est jaune pâle, avec des notes de pêche blanche, d'abricot, de poire et d'agrumes. De subtiles notes florales complètent le spectre aromatique. Le corps doux, crémeux mais frais est accompagné d'élégantes notes boisées.
Accompagnement	fromage, crustacés
Vinification	Quelques mois en français. Les barriques françaises.
Les variétés de raisin	100% Viognier
Alcool	13.5%
Format	75 cl

LA CAVE DE GENÈVE

La grande histoire mouvementée de la Cave de Genève commence à la fin de la Première Guerre mondiale. En 1929, quelques vignerons de la région de l'Arve et Lac ont fondé une coopérative. Elle portait le nom de La Cave de la Souche et regroupait une cinquantaine de membres. C'est de ce groupe qu'est née la première Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) suisse. A partir de 1933, la coopérative s'appelle La Cave de Mandement. En 1948, l'Union Vin a commencé ses activités. Ses activités comprenaient toutes les tâches œnologiques, la conception et la vente de produits. En 1970, la société a traité près de 80 % de la production totale de Genève. L'activité principale était la transformation du raisin en vin et sa vente. La coopérative recevait les raisins pour les presser immédiatement après la récolte. Depuis 2007, la Cave de Genève SA est située à Satigny, la plus grande commune viticole de Suisse. Dans notre recherche d'un vignoble genevois, nous avons été absolument ravis de la ligne de barriques de la Clémence. Le nom de la Clémence, d'ailleurs, est dérivé de la cloche de 6238 kilos de la cathédrale Saint-Pierre, qui protège la population genevoise des démons et autres êtres maléfiques depuis 1407.