



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.domaineleshutins.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