

Premiers vins nature pour le domaine de la Pierre-aux-Dames

A Troinex, une commune genevoise qui possède une longue tradition dans la culture de la vigne et du vin, le domaine de la Pierre-aux-Dames propose depuis cette année une gamme de vins nature. C'est une histoire de passion: celle d'une famille pour la terre et la vigne. Dans les années 1980, Patricia et Michel Bidaux décident de renouer avec le passé viticole de Troinex en replantant plus de deux hectares de vignes. Aujourd'hui, le travail de la vigne se fait de manière artisanale, selon les principes de la production biologique.

PIERRE-AUX-DAMES



PIERRE-AUX-DAMES



C'est une histoire de passion: celle d'une famille pour la terre et la vigne.

C'est avec enthousiasme que la famille Bidaux s'est lancée dans la production de vins nature, c'est-à-dire des vins issus de fermentation spontanée, le levain de la vigne, choisi et dirigé. «Nous avons lancé notre première gamme 'nature' cette année. Elle vient s'ajouter à notre gamme tradition de vins blancs, rouges, rosés et de mousseux», explique Elène Bidaux qui a rejoint ses parents au sein de l'exploitation familiale après son Bachelor à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL).

L'idée d'élaborer des vins nature est venue de la jeune génération de la famille Bordier, propriétaire du château de Sierne dont les vignes sont travaillées par les Bidaux. Un projet qui prenait tout son sens, le domaine étant passé au bio depuis trente ans. Une transformation qualitative importante a eu lieu l'an passé à Sierne, nécessitant de remanier profondément le domaine avec l'arrachage de la moitié des vignes, à l'exception du Pinot gris et du Pinot blanc. Afin de revaloriser le domaine, il a fallu replanter des cépages: de la Syrah, du Viognier et du Floreal. A ces derniers s'est ajouté le Completer, un cépage grison très rare qui avait failli disparaître dans les années 80, aujourd'hui redécouvert en raison de l'intérêt croissant pour les variétés de raisins autochtones. «Le Completer permet de jouer la carte d'exception», souligne Elène Bidaux. Ces vins seront disponibles dans quelques années.

«Esquisse», le nom de la nouvelle gamme de vins nature dont la vinification demande beaucoup de précision, comprend un Pinot gris et un Pinot blanc. Le Pinot gris, de macération, se distingue par la présence de tanin puissant en fruit poivré. Il est long, persistant et frais. Les vins sont abrités dans des bouteilles agrémentées d'une étiquette graphique très élé-

gante. La petite production - de 1000 et 2000 bouteilles par cépage - témoigne du soin apporté à l'élaboration des vins. «Nous faisons pour ainsi dire de l'horlogerie», s'exclame Elène Bidaux. La commercialisation est elle aussi limitée. Les vins sont vendus en direct au domaine de la Pierre-aux-Dames. Ils sont également proposés à La Chaumière, à Troinex, au restaurant Lucha Libre et à la nouvelle Boutique des Vignerons, rue Lissignol 10, au centre-ville de Genève.

Ancrage local

Très attachés à leur terroir, Patricia et Michel Bidaux produisent des vins où les clins d'œil à Troinex ou à l'histoire des familles propriétaires de certaines parcelles qu'ils louent sont nombreuses. C'est ainsi que le «Très-le-Molard», un Chasselas floral, fait référence à un chemin situé à Troinex qui mène à la vigne et aux journaliers qui autrefois se retrouvaient sur la place du Molard pour proposer leurs services. «Nous impliquons aussi les propriétaires des parcelles, ajoute Elène Bidaux. Par exemple, l'étiquette de la 'Chute d'Agasse', un Cabernet franc, reprend un tableau de 1800 choisi par la famille Ormond de Troinex».

Pour accompagner les vins, la petite boutique installée dans la Maison Forte, une belle demeure du XIII^e siècle, offre un joli choix de produits du terroir, allant des confitures aux poulets de Marsillon, élevés au domaine, ainsi que du bœuf Black Angus. ■

VIRGINIE AUBERT

La Maison Forte de Troinex

4, route de Bossey - Troinex - Tél. +41 22 784 15 77

Horaires d'ouverture du magasin: les samedis de 10 h 30 à 12 h 30