

24.6.22

Un sanglier tout doux !

La remise des prix de la Sélection des Vins de Genève a eu lieu ce jeudi 23 juin au musée d'Art et d'Histoire en présence d'un public enthousiaste composé de personnalités de la gastronomie, de la politique, du sport, du tourisme et de la viticulture.

Le conseiller d'Etat Antonio Hodgers a remis à cette occasion le fameux trophée du sanglier, qui récompense le vin ayant obtenu le plus haut pointage, à Thierry Anet du [Domaine de la république et canton de Genève](#) pour son gewürztraminer passerillé 2019.

Le Viognier 2021 du [Domaine des Curiades](#) a été récompensé par le marcassin de bronze, prix des jeunes de l'Ecole Hôtelière de Genève ([EHG](#)). La sculpture a été remise à Xavier Dupraz par Nora Nogues et Tanguy Uffer, élèves de l'école.

Le renard de bronze, prix du "coup de cœur" des cafetiers-restaurateurs du canton a été remis par Marie-Jo Raboud de l'auberge de Gy et Vincent Glauser du restaurant de l'Hôtel de Ville à Frédéric Rochaix du [Domaine Les Perrières](#) pour son chasselas Les Millerands 2021.

Le prix de la presse (la gravure d'une fouine), a été remis par le journaliste suisse alémanique Daniel Boeninger à Bernard Vuagnat du [Clos de la Donzelle](#) pour sa mondeuse 2020.

Le Trophée Tradition, une magnifique gravure représentant un nid d'aigles, récompense la cave ayant obtenu la meilleure moyenne avec son chasselas et son gamay. Offert par la Compagnie des Vieux-Grenadiers, il a été remis par Bernard Stress, membre d'honneur de la société, à Olivier Conne du [Domaine des Charmes](#).

La sculpture du milan, qui récompense le meilleur mousseux, a été remis par le directeur de l'office des vins Vaudois et membre de Swiss Wine Promotion Benjamin Gehrig à Frédéric Seraldy du [Domaine de la Printanière](#) pour son "Barjak" brut.

Enfin, un nouveau prix – une magnifique gravure de papillon - a été remis par les étudiants en œnologie de la Haute Ecole de Changins Fiona Stucki et Marc Sawaya accompagnés du directeur de l'école Conrad Briguet à Bernard Bosseau de la [Cave de Sézenove](#) pour son rosé de gamay 2021.

Comme tous les autres trophées, cette œuvre a été réalisée par l'artiste de renommée internationale [Robert Hainard](#).

Cinquante-cinq autres nectars ont reçu une médaille d'or, sur un total de 578 vins présentés.

L'émission produite par Léman Bleu de la [cérémonie](#) et le [palmarès complet 2022](#).

Info supplémentaires : Denis Beausoleil, directeur de l'OPAGE, 079 357 85 52