

Terroir

Le premier vin casher genevois vient d'être mis en bouteille à Peney

Un rabbin a mené toutes les étapes de confection de ce vin blanc sans précédent à Genève

Antoine Grosjean

«Appuie ici. Visse là. Et maintenant, referme cette vanne.» David Sossauer, viticulteur au Domaine des Pendus, à Peney, dicte une à une les opérations à mener à un néophyte en viticulture, qui s'exécute méticuleusement. D'ordinaire, le vigneron fait tout lui-même. Mais en l'occurrence, il n'a pas le droit de toucher la cuve, les tuyaux ou la pompe, ni même la télécommande pour l'actionner. Car le blanc qui est mis en bouteille ici - un assemblage d'aligoté et de muscat sec - est le tout premier vin casher genevois.

Infinies précautions

Or, pour mériter ce titre, tous les gestes touchant au vin ou au matériel en contact avec lui doivent être effectués par un rabbin ou par un Juif pratiquant assidu. Et cela tout au long du processus, des vendanges à la mise en bou-



Michel Tordjman, Juif pratiquant, remplace le rabbin lors de la mise en bouteilles. PIERRE ABENSUR

teille. Qu'une autre personne manipule ce vin et il perd son statut casher. Ainsi le veut la casherou, le code alimentaire juif. «Au moindre incident, c'est une année de travail qui est fichue»,

préviend David Ouanounou, le négociant en vins qui est à l'origine de l'aventure.

Car c'en est une. Un rabbin genevois a participé dès le début à l'élaboration de ce vin, qui sera

commercialisé sous la marque Aliza Vignobles. C'est lui-même qui a versé à la main le raisin à peine vendangé dans l'égrappoir. Les additifs utilisés, comme les sulfites, sont aussi casher. Pas

question non plus d'utiliser du matériel qui a servi à produire un autre vin, sans l'avoir d'abord «cashérisé». Des cuves aux tuyaux, en passant par les robi-

«Le vin est très présent dans la vie des Juifs. Mais j'ai surtout voulu créer un bon vin pour la gastronomie»

David Ouanounou
Négociant en vins

nets, tout a été longuement lavé à l'eau chaude, et les joints ont été changés. Pendant la vinification, la cuve et sa robinetterie étaient scellées avec de la cire à cacheter. «Si je devais goûter le vin pour voir comment il évoluait, il fallait que le rabbin vienne au domaine m'en tirer un verre», explique David Sossauer. Non juif, il a adhéré au projet de David Ouanounou par curiosité professionnelle: «Je suis au début de ma carrière, j'ai envie de multiplier les expériences.»

La mise en bouteille s'est faite de manière beaucoup plus artisanale que d'ordinaire, avec du matériel «à l'ancienne» que le viticulteur a emprunté à un confrère. Le rabbin genevois et un rabbin venu expressément de Jérusalem ont mené les opérations, avant de passer le relais à deux coreligionnaires, qui ne sont pas rabbins mais ont été choisis parce qu'étant de bons pratiquants.

Un assemblage inédit

Cette cuvée se limite à 1200 bouteilles. «C'est un essai. Si notre vin a du succès, nous en referons, avec d'autres cépages. Nous pourrions aussi faire du rouge», confie David Ouanounou. Le négociant, qui a mis toutes ses économies dans ce projet et se dit très satisfait du résultat, explique que le vin est très présent dans la vie des Juifs, pour les fêtes religieuses, pour les mariages ou pour le shabbat. «Mais j'ai surtout voulu faire un bon vin, créer quelque chose pour le plaisir et la gastronomie. A ma connaissance, c'est la première fois que ces deux cépages, l'aligoté et le muscat sec, sont assemblés.» Le vin sera en vente en premier dès le 15 mai sur Internet (www.lehayim.ch).

PUBLICITÉ

CLUB VOYAGES

CROISIERE D'AUTOMNE

Du 17 au 24 octobre 2015

Pour ne pas faillir à notre traditionnelle croisière d'automne - qui est toujours un grand succès - nous vous proposons, pour cet automne, la Méditerranée orientale : Katakolon, Izmir, Istanbul, une journée en mer et enfin Dubrovnik, à bord du magnifique navire le MSC Poesia. Détente, joies et distractions, bref : pour tous les goûts et tous les plaisirs.

Dates	Ports	Arrivée	Départ
Vendredi 16 Octobre	(départ de Suisse par autocar en fin de soirée)		
Samedi 17 Octobre	Venise		16h30
Dimanche 18 Octobre	Bari	10h00	15h00
Lundi 19 Octobre	Katakolon	08h00	13h00
Mardi 20 Octobre	Izmir	09h00	15h00
Mercredi 21 Octobre	Istanbul	07h30	16h30
Jeudi 22 Octobre	En Mer		
Vendredi 23 Octobre	Dubrovnik	11h30	16h30
Samedi 24 Octobre	Venise	10h00	

Prix par personne	Abonnés	Non abonnés
Inside « Fantastica »	Fr. 1.050.-	Fr. 1.169.-
Extérieure « Fantastica »	Fr. 1.150.-	Fr. 1.419.-
Balcon « Fantastica »	Fr. 1.230.-	Fr. 1.679.-

Prix à prestations identiques, à savoir que les prix par catégorie « Non Abonné » comprennent aussi les trajets en autocars ! Enfants/Ados. Jusqu'à 17ans révolus, dans la cabine de 2 adultes : **croisière GRATUITE** (trajets autocars A/R & taxes portuaires Fr. 295.-)

Renseignements et programme complet

Mail : michele.paoli@tamedia.ch - Tél. : 079 435 12 35

Vivez l'ambiance de nos voyages sur le blog <http://clubvoyagestdg.blog.tdg.ch>

Comment devenir membre du Club ?

Être abonné semestriel ou annuel complet (6 jours). Retrouvez tous vos avantages (valables sur présentation de votre carte Club) sur www.tdg.ch/club
Abonnements et renseignements : 0842 850 150



JUSQU'À
-400-

RÉDUCTION
MEMBRES CLUB



TheCruiseLine
A DIVISION OF P&O

CLUB

**Tribune
de Genève**