2021

Coffrets cadeaux

LA CAVE GENÈVE

TERRE DE CULTURES

LE PANIER PRESTIGE

NOUVEAUTÉ 2021

Laissez-vous tenter par ce coffret prestigieux qui fera voyager vos papilles ! Sublimez votre foie gras avec la fleur de sel des Alpes, accompagné d'un délicieux chutney échalote & pomme sur son pain d'épices, agrémenté de notre vin doux Intuition. Accordez la dégustation du mix apéro et des sablés au parmesan avec notre Clémence Cabernet Franc pour votre plus grand plaisir. Partagez un instant de douceur en mariant les bulles de notre Baccarat La Grande Cuvée avec le chocolat de Guillaume Bichet et notre panettone artisanal. *Panier uniquement disponible en fin d'année - photo non contractuelle.*

CHF 199.-

1 bouteille 75cl Baccarat La Grande Cuvée "Méthode traditionnelle" ; 1 bouteille 50cl Intuition ; 1 bouteille 75cl Clémence Cabernet Franc ; foie gras mi-cuit 120g Planet Caviar ; sel Fleur des Alpes 85g Salines Suisses ; chutney échalote & pomme 200g Domaine Le Pontet ; 2 pièces de pain d'épices 100g Arnaud Loisel ; panettone 300g Arnaud Loisel ; mix apéro 220g Ma Fabrik ; sablés au parmesan 15 pièces Ma Fabrik ; risotto nostrano Tessinois à la truffe suisse 250g ; copeaux de truffes suisses 8g Au pavillon de la truffe suisse ; tablette de chocolat noir 64% Manjari 100g Chocolaterie Bichet.

LE PANIER DU TERROIR

NOUVEAUTÉ 2021

Vous souhaitez remercier vos clients et collaborateurs ou faire plaisir à vos proches ? Le panier du terroir promeut les producteurs locaux et leur savoir-faire. Vous dégusterez le saucisson du Domaine des Vignolles, des popcorns soufflés à l'air suisse ainsi que des courgettes aigres-douces qui vous feront découvrir ce produit différemment. Vous pourrez vous concocter un délicieux kir en alliant le sirop de mûre à notre Chasselas Vieilles Vignes. Cet assortiment fera de votre apéritif un moment magique !
Panier uniquement disponible en fin d'année - photo non contractuelle.

CHF 89.-

1 bouteille 75cl Cœur de Clémence Gamaret et 1 bouteille 75 cl Trésor Chasselas Vieilles Vignes ; popcorns au gruyère AOP et poivre noir 60g Be Popcorn ; galettes de maïs salées 200g Domaine de l'Abbaye ; saucissons de bœuf/porc GRTA Domaine des Vignolles ; pickles courgettes aigres-douces 300g Domaine Le Pontet ; terrine de féra citron-gingembre 100g La Pêcherie Chablaisienne ; sirop de mûre 25cl La Genevoise du Terroir ; tire-bouchon La Cave de Genève.

LE COFFRET TRUFFÉ

Retrouvez toute l'élégance et la finesse de la truffe dans ce coffret. Vous y découvrirez l'assortiment parfait pour des repas réussis, de la polenta et du risotto, du sel et des copeaux de truffes. Afin de relever vos accompagnements, rien de mieux que de l'huile et du vinaigre balsamique à l'arôme de truffe. Pour mieux apprécier ce coffret, une bouteille de Clémence Merlot, médaille d'or lors de la Sélection des vins de Genève sublimera vos papilles. Un coffret de qualité qui ravira les amateurs de gastronomie et de grand cru.

CHF 109.-

1 bouteille 75cl de Clémence Merlot ; risotto nostrano Tessinois à la truffe suisse 250g ; polenta à la truffe suisse 250g ; huile d'olive à l'arôme de truffe 10cl ; vinaigre balsamique à l'arôme de truffe 10cl ; sel des Alpes à la truffe suisse 80g ; pépites de truffes suisses 8g ; Au pavillon de la Truffe Suisse.

L'INSTANT DOUCEUR

Une envie de légèreté ? La douceur du chocolat Princesse élaboré par Guillaume Bichet s'accorde à merveille aux bulles fines et persistantes du Baccarat Rosé. Les amandes sont torréfiées et caramélisées, pour leur donner un croustillant inimitable, avant d'être recouvertes d'une généreuse couche de chocolat.

CHF 29.-

1 bouteille 75cl de Baccarat Rosé ; sachet de chocolat Princesse de la Chocolaterie Guillaume Bichet 100g.

LES PASSIONNÉS

Gourmand à souhait, surprenez vos amis ou vos clients grâce à ce cadeau idéal à offrir pour les fêtes de fin d'année. L'Intuition, un vin doux à déguster à l'apéritif ou au dessert; l'Infini, issu d'un assemblage de nobles cépages rouges élevés en fût de chêne. Le tout accompagné de deux tablettes de chocolat Guillaume Bichet provenant d'une sélection rigoureuse de grands crus de cacao et de matières premières de qualité supérieure.

CHF 69.-

1 bouteille 50cl d'Intuition et 1 bouteille 75cl d'Infini ; 2 tablettes de chocolat grand cru 100g ; Chocolaterie Guillaume Bichet à Versoix, Coppet et Genève.

SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE OR 2021

GRAND PRIX DU VIN SUISSE argent 2021

LES DÉLICATESSES DE PHILIPPE CHEVRIER

Découvrez toute la sensibilité de Philippe Chevrier dans ce coffret de douceurs. Vous apprécierez les tablettes de chocolat noir Mendiants et de chocolat au lait amandes, du nougat ainsi que des écorces d'orange au chocolat. Pour accompagner le tout, une bouteille d'assemblage rouge de Philippe Chevrier, élu meilleur vin Suisse au concours Citadelles du Vin 2021, viendra compléter ce coffret.

CHF 79.-

1 bouteille 75cl d'assemblage Merlot-Cabernet Sauvignon de Philippe Chevrier ; De l'épicerie de Châteauvieux : tablette de chocolat noir Mendiants 100g ; tablette de chocolat au lait amandes 100g ; nougat 50g ; écorces d'orange enrobées de chocolat noir 45g.

LES VINS DE PHILIPPE CHEVRIER

Ce trio de vins gastronomiques élaborés pour le chef étoilé Philippe Chevrier, saura combler les amateurs de grands crus. Dans ce coffret en bois, vous dégusterez un Sauvignon Blanc d'une belle élégance, un Gamaret de caractère, et un subtil assemblage de Merlot-Cabernet Sauvignon, élu meilleur vin Suisse au concours Citadelles du Vin 2021, élevé en fût de chêne. Une rencontre haut de gamme entre gastronomie et vins.

CHF 89.-

3 bouteilles 75cl les vins de Philippe Chevrier

Philippe Chevrier et Nicolas Bonnet

Les vins de Philippe Chevrier

Parce qu'elle cultive la vigne et la qualité grâce à des vignerons passionnés, La Cave de Genève s'est logiquement associée avec le plus grand nom de la cuisine de son terroir. C'est en 2005, et grâce à l'amitié unissant Philippe Chevrier et le vigneron Nicolas Bonnet, que l'idée est venue de développer, avec La Cave de Genève, une gamme de vins genevois.

Florian Barthassat, œnologue à La Cave de Genève explique: « Pour élaborer ses vins, il y a d'abord eu des discussions avec Philippe Chevrier autour des types de vins qu'il imaginait, de leurs propriétés organoleptiques, des cépages et des assemblages qu'il souhaitait… » Ensuite, c'est le talent et la connaissance du terroir des professionnels de La Cave de Genève qui a fait le reste: « La sélection des parcelles a été soigneusement menée pour viser les plus qualitatives, pour aller sur un produit vraiment haut de gamme. Pour cela, nous avons pu profiter du large éventail de vignes disponibles sur les différentes régions viticoles de Genève.»

Côté élaboration du vin, là aussi, rien n'a été laissé au hasard: « Les parcelles choisies sont à rendement faible, elles fournissent peu de quantité au m^2. Les vendanges sont manuelles et le raisin est traité par gravité pour respecter au maximum l'intégrité du fruit, son arôme, sa finesse. Le travail est très doux. »

Le but ? Élaborer pour le chef des vins qu'il aime: les rouges sont élevés en fût de chêne, de même que le Chardonnay, pour obtenir des vins de caractère. Pour Florian Barthassat, pour qui collaborer avec le grand nom de la gastronomie est un « vrai moteur », les vins de Philippe Chevrier se classent parmi les plus grands: «Dans le millésime 2019, une année exceptionnelle, notre Gamaret ou l'assemblage Merlot Cabernet Sauvignon sont des vins d'une grande richesse, avec beaucoup d'élégance et de typicité. Ils démontrent le potentiel extraordinaire du terroir genevois.»

NOS VINS PRIMÉS EN 2021

Best of Swiss Wine
Prix spécial

La Sélection des vins de Genève
Médaille d'or

Grand Prix du Vin suisse
Médaille d'or

CLÉMENCE
Merlot
2019

Concours Meilleur Chardonnay du monde
Médaille d'or

La Sélection des vins de Genève
Médaille d'or

CLÉMENCE
Chardonnay
2019

Best of Swiss Wine
Prix spécial

La Sélection des vins de Genève
Médaille d'argent

CLÉMENCE
Pinot noir
2019

Citadelles du vin
Médaille d'argent

COEUR
DE CLÉMENCE
Gamaret
2018

Citadelles du vin
Médaille d'argent

CLÉMENCE
Cabernet franc
2019

Grand Prix du Vin suisse
Médaille d'or

PHILIPPE CHEVRIER
Chardonnay
2019

Citadelles du vin
Prix spécial Suisse

PHILIPPE CHEVRIER
Ass. Merlot-Cabernet Sauvignon
2018

NOS VINS PRIMÉS EN 2021

Best of Swiss Wine
Prix spécial

BACCARAT
Blanc de blancs - Brut

World of rosé - Vinum
Prix spécial du meilleur rosé suisse

L'INSTANT ROSÉ
Garanoir, Gamaret
2020

La Sélection des vins de Genève
Médaille d'or

Grand Prix du Vin suisse
Médaille d'argent

INTUITION
Vin Doux
2020

La sélection des vins de Genève
Médaille d'argent

TRÉSOR
Chasselas
Vieilles Vignes
2019

La sélection des vins de Genève
Médaille d'argent

TRÉSOR
Sauvignon blanc
2019

La Sélection des vins de Genève
Médaille d'argent

BELLES FILLES
Riesling-Sylvaner
Pinot blanc
2019

Grand Prix du Vin suisse
Médaille d'or

L'Esprit de Genève
Par Florian Barthassat
2019

COFFRET "PREMIER CRU"

Ce Chasselas et ce Gamay de caractère sont les parfaits ambassadeurs de l'appellation « Premier Cru » qui garantit aussi bien des terroirs d'exception qu'une qualité issue de rendements fortement limités. Des vins authentiques à découvrir entre amis.

CHF 29.-

2 bouteilles 75cl de Premier Cru

COFFRET "TRESOR"

Avec ces trois vins de la gamme Trésor embarquement immédiat pour le plaisir des sens. Un Sauvignon Blanc vous invite à découvrir son incroyable palette aromatique. Du côté des rouges, le Divico un vin souple et fruité qui vous charme par sa rondeur. Quant au Syrah-Gamaret, il dévoile des arômes mêlant subtilement les fruits noirs et les épices rares.

CHF 49.-

3 bouteilles 75cl Trésor

COFFRET "CLÉMENCE"

Un trio de Clémence élevé en fût de chêne compose ce coffret. Découvrez un Viognier aux arômes d'abricots qui fleurent bon l'été, un Merlot aux parfums de torréfaction et de fruits noirs, récompensé par le meilleur prix au concours Best of Switzerland 2021 et par la médaille d'or lors de la Sélection des vins de Genève 2021, ainsi que le mythique Cœur de Clémence Gamaret qu'on ne se lasse jamais de déguster.

CHF 59.-

3 bouteilles 75cl Clémence

LE COEUR DE CLÉMENCE

Ce Gamaret, élevé en fût de chêne et présentant un bouquet expressif et chaleureux, est l'un des incontournables de La Cave de Genève. Avec ses parfums d'épices et ses arômes de fruits noirs rehaussés de notes toastées, ce Cœur de Clémence élégant et racé accompagnera à merveille vos dîners tout au long des fêtes.

CHF 19.-

1 bouteille 75cl et 1 pochette

MAGNUM
COEUR DE CLÉMENCE

Un superbe magnum et un élégant coffret en bois pour un Cœur de Clémence à la somptueuse robe pourpre et aux arômes de fruits noirs rehaussés de notes toastées. Délicat et racé, ce Gamaret élevé en fût de chêne laisse une belle longueur en bouche qui culmine sur une touche légèrement épicée. Des saveurs subtiles qui sauront enchanter votre palais.

CHF 45.-

1 Magnum 150cl

A L'INFINI

Fruits de l'expérience et du travail de nos œnologues, ces deux vins sont issus d'un assemblage de cépages élevés séparément en fûts de chêne. L'Infini Rouge est un mariage subtil de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot. L'Infini Blanc est issu d'un assemblage de Chardonnay, Viognier et Sauvignon Blanc. À déguster pour un plaisir infini.

CHF 55.-

2 bouteilles 75cl Infini

JEROBOAM INFINI

Issu d'un assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot, ce vin généreux et harmonieux offre un nez subtil. Imposant, tant par sa taille que par son délicieux contenu, ce Jéroboam saura trouver toute sa place pour les fêtes.

CHF 119.-

1 Jéroboam 300cl

MAGNUM CUVÉE DE NOËL

Une élégante étiquette de Noël développée en édition limitée pour ce magnum. Issu d'un assemblage de Cabernet Franc, Gamaret et Syrah, ce vin précieux est destiné à célébrer les instants d'exception. Un coffret unique et festif.

CHF 49.-

1 Magnum 150cl

MAGNUM BACCARAT BRUT BLANC DE BLANCS

Ce mousseux aux bulles fines et persistantes dotées de notes fruitées et florales qui se révèlent idéales à l'apéritif ou pour accompagner des mets délicats tels que le saumon et le foie gras.

CHF 33.-

1 Magnum 150cl

CARTE CADEAUX

Quelle que soit l'occasion, avec cette carte cadeau, vous faites plaisir à tout le monde! Vous pouvez choisir le montant que vous souhaitez offrir. La joie de faire plaisir ! Le destinataire de votre carte peut l'utiliser dans notre Cellier à Satigny ou sur notre site www.cavedegeneve.ch.

ETUIS BACCARAT
BRUT ROSÉ OU BRUT BLANC DE BLANCS

Sous sa chatoyante robe rose, ce Baccarat Brut Rosé dégage des senteurs de framboise caractéristiques de son cépage, le Pinot Noir vinifié en rosé. Fines et persistantes, ses bulles contribuent au charme intense qu'il dépose d'emblée sur le palais, idéal à l'apéritif ou pour accompagner des mets délicats tels que les crustacés et les desserts. Accompagné de son élégant étui.

CHF 14.90 AU LIEU DE CHF 15.90

1 bouteille 75cl

COFFRET BACCARAT
BRUT ROSÉ OU BRUT BLANC DE BLANCS

Médaillé d'or à l'occasion du concours Best of Swiss Wine 2021, l'irrésistible Brut Blanc de Blancs Chardonnay de notre gamme Baccarat charme les papilles des gourmets les plus exigeants. Des bulles fines et persistantes dotées de notes fruitées et florales qui se révèlent idéales à l'apéritif ou pour accompagner des mets délicats tels que le saumon et le foie gras. Le coffret parfait à partager à deux.

Coffret également disponible avec le Baccarat Brut Rosé.

CHF 25.-

1 bouteille 75cl et 2 flûtes

NOS VIGNERONS

Derrière chacun de nos vins se trouve une vigneronne ou un vigneron amoureux(se) de son métier. Des femmes et des hommes passionnés et passionnants, aux parcours de vie différents, avec un amour commun : la vigne et le vin.

LE CELLIER

Vente directe - Dégustation

Conseils - Événements privés

Vous souhaitez organiser dans un cadre inédit un apéritif dînatoire, une séance de travail, un petit-déjeuner, un départ à la retraite, un atelier dégustation ?

Le cellier est mis à votre disposition pour tout type d'événement.

- Dégustation de nos vins dès CHF 15.– pp
- Apéritif salé, buffet du terroir dès CHF 30.– pp
- Pour vos apéros : bouteilles fraîches à l'emporter

LES HORAIRES DE FIN D'ANNÉE :

Novembre et décembre : du lundi au vendredi de 13h30 à 18h30
Les samedis 4, 11 et 18 décembre, ouverture de 10h à 16h

LA CAVE DE GENÈVE SA
Rue du Pré-Bouvier 30 · CH-1242 SATIGNY · T +41(0)22 753 11 33 · F +41(0)22 753 21 10
info@cavedegeneve.ch · www.cavedegeneve.ch