

Inhaltsverzeichnis 20.03.2012

Lieferschein-Nr.: 6480493
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 2
Folgeseiten: 2
Total Seitenzahl: 4

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
15.03.2012	terrenature.ch <i>Emilienne Hutin contribue à l'excellence des vins genevois</i>	Keine Angabe	1
15.03.2012	twitter.com News/Medien <i>La dégustation publique annuelle des vins de la Mémoire Des Vins Suisses aura li ...</i>	Keine Angabe	4

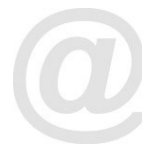
Emilienne Hutin contribue à l'excellence des vins genevois



L'hiver 2012 a recouvert les paysages de Dardagny (GE) d'une couche de neige et de gel. La vigne est en dormance au Domaine Les Hutins où la maîtresse des lieux, Emilienne, s'adonne à de petits travaux courants tandis que son père et associé, Jean, a profité de ce creux de saison pour prendre des vacances. Dans la cuisine de la maison familiale, devant un feu de bois, cette femme d'une quarantaine d'années, chaleureuse et naturelle, raconte le parcours de sa famille. En 1901, son arrière-arrière-grand-père paternel, agriculteur, cultive déjà des céréales et un peu de raisin à Dardagny, tout en s'occupant de son bétail. L'une de ses filles, par son mariage, prend le nom d'Hutin. Son époux, Edouard, est le premier de la famille à introduire la mise en bouteilles sur le domaine, bien que le vin ne soit encore qu'une activité d'appoint. En 1966, son fils arrête le bétail, se concentrant sur les céréales et la vigne. Ses deux enfants, Pierre et Jean, prennent alors deux directions différentes, comme le raconte Emilienne: «Pierre, mon oncle, a commencé à travailler sur le domaine au début des années 1960 tandis que mon père, Jean, après ses études, est devenu comédien professionnel. Puis il est revenu à la vigne et a œuvré trois ans chez un autre vigneron avant de s'associer avec son frère.»

Pionniers à Genève

Tout en continuant la culture des céréales, les deux frères diversifient les cépages et introduisent pour la première fois le sauvignon à Genève. Tous deux se battent pour limiter les rendements et pour améliorer la qualité des vins genevois qui, à l'époque, ne jouissent pas d'une bonne réputation. Pierre n'a pas d'enfants et Jean a deux filles. C'est sans pression qu'Emilienne grandit, personne n'imaginant à l'époque qu'elle pourrait prendre la relève. «Je voulais devenir maîtresse d'école ou sage-femme! Et sincèrement, je n'étais pas passionnée par le vin. Je suis allée faire un stage dans les quartiers défavorisés de Londres, après ma maturité gymnasiale. J'ai adoré ce que j'ai vécu là-bas. Mais curieusement, c'est là que j'ai senti mon appartenance au domaine. J'ai appelé mon père pour qu'il me trouve un stage chez un vigneron.»



vigneron.»

Son parcours est ensuite atypique. Emilienne se marie, a trois enfants et décide d'être présente pour les élever. Elle effectue ses premiers stages en 1989, mais ce n'est qu'en 1995, lorsque sa progéniture est devenue plus autonome et qu'elle-même a décroché un diplôme d'œnologie de l'Ecole spécialisée de Changins, qu'elle commence à s'investir régulièrement sur le domaine familial. En 2001, elle entame un second diplôme de viticulture, toujours à la même école, puis s'associe avec son père lorsque Pierre prend sa retraite. «Les choses se sont faites naturellement, se souvient Emilienne. Mon père et mon oncle m'ont intégrée au domaine. J'ai trouvé ma place à la cave. Aujourd'hui, je travaille avec mon père, nous avons quatre employés à l'année, quinze aux effeuilles et vingt aux vendanges.»

Relève assurée

Les vins du Domaine Les Hutins se taillent au fil du temps une réputation d'excellence. A tel point qu'en 2009, Emilienne est contactée pour intégrer la prestigieuse association Mémoire des vins suisses. Aujourd'hui, père et fille se partagent les tâches et travaillent en harmonie sur ce domaine dont l'histoire ne pèse sur les épaules de personne. L'un des fils d'Emilienne, Guillaume, s'apprête à débiter lui aussi des études d'œnologie et de viticulture, après un premier apprentissage de pâtissier-confiseur. Mais lui aussi effectue ce choix par goût. Chez les Hutin, on vient à la vigne par envie et non par contrainte. Et souvent sans avoir envisagé un avenir viticole à la base. Le résultat est là: une famille heureuse et des vins renommés.

Martine Bernier

Terre&Nature, le 8 mars 2012



EN CHIFFRES

Le Domaine Les Hutins, c'est...

Surface exploitée:

19 hectares. Jean et Emilienne Hutin sont locataires du vignoble familial.

Cépages:

chasselas, gamay, pinot noir, chardonnay, sauvignon, gamaret, pinot gris, merlot, viognier, pinot blanc, pinot gris, syrah, savagnin blanc, gewurztraminer.

Encavage:

environ 150 000 bouteilles.

+ D'INFOS

Domaine Les Hutins

Emilienne et Jean Hutin

Chemin de Brive 8

1283 Dardagny

tél. 022 754 12 05

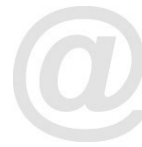
fax: 022 754 12 27

e-mail: info@domaineshutins.ch

www.domaineshutins.ch

Datum: 15.03.2012

Terre & Nature



Edipresse Publications SA
1003 Lausanne
021/ 349 40 72
www.terrenature.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003

Dossier: Vin

> [Cliquez ici pour voir tous les articles de ce dossier.](#)

Datum: 15.03.2012

twitter

twitter.com / News & Medien



Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Themen-Nr.: 721.3
Abo-Nr.: 721003

**La dégustation publique annuelle des vins de la Mémoire Des Vins Suisses
aura lieu le 29 mars 2012 bit.ly/yTbD1F**

15.03.2012 17:38:20



Romanding
@romanding Switzerland
L'actualité web de Suisse Romande
<http://romanding.ch>