

DESCRIPTION DES VINS

Toute la gamme
Vins Gregor Kuonen

G. Kuonen

Etat au 18.08.11



INDEX

GRANDS VINS DU VALAIS AOC	1
FENDANT Gregor Kuonen	1
VILLE DE SIERRE Gregor Kuonen	1
JOHANNISBERG Gregor Kuonen	2
MUSCAT Gregor Kuonen	2
CHARDONNAY Gregor Kuonen	3
BLANC DE NOIR Gregor Kuonen - Pinot Noir vinifié en blanc	3
DÔLE-BLANCHE Cuvée spéciale	4
ŒIL-DE-PERDRIX Gregor Kuonen	4
DÔLE Gregor Kuonen	5
PINOT NOIR Le Préféré	5
GAMAY Gregor Kuonen	6
PINOT NOIR Réserve du Caveau	6
SYRAH Cuvée spéciale	7
HUMAGNE ROUGE Cuvée spéciale	7
GORON Rocaveau	8

GRANDS VINS DE LA FAMILLE / « GRANDMAÎTRE » AOC	9
--	----------

LAFNETSCHA La Traditionnelle	9
PETITE ARVINE La Traditionnelle	9
GROS RHIN Grandmaître – Barrique	10
CHARDONNAY Grandmaître – Barrique	10
ERMITAGE Grandmaître – Barrique	11
HEIDA Grandmaître – Barrique	11
NUIT BLANCHE Grandmaître – Barrique	12
PINOT NOIR non filtré	13
PINOT NOIR Collection Artiste	13
PINOT NOIR Grand Cru de Salquenen	14
PINOT NOIR Grandmaître – Barrique	14
SYRAH Grandmaître – Barrique	15
GAMARET Grandmaître – Barrique	15
MERLOT Grandmaître – Barrique	16
CABERNET FRANC Grandmaître – Barrique	16
HUMAGNE ROUGE Grandmaître – Barrique	17
CORNALIN Grandmaître – Barrique	17
DIOLINOIR Grandmaître – Barrique	18
Sélection GREGOR KUONEN	19
Sélection FRANCOIS KUONEN – Barrique	19
MALVOISIE légèrement douce	20
BLANC DE GLACE vin doux – Barrique	20
GROS RHIN flétri – Barrique	21
CHARDONNAY flétri – Barrique	21
MALVOISIE flétrie – Barrique	22
PETITE ARVINE flétrie – Barrique	22
GEWÜRZTRAMINER flétri – Barrique	23
ERMITAGE flétrie – Barrique	23
MUSCAT vin blanc liquoreux	24

GRANDS VINS „VIEUX SALQUENEN“ AOC	25
--	-----------

ARKADIS Assemblage blanc sec – Barrique	25
PINOT NOIR Grande Réserve	25
TERRE VIVANTE Assemblage rouge – Barrique	26
PETITE FUGUE Assemblage blanc doux – Barrique	26
DON DU CIEL Pinot Noir flétri – Barrique	27





G R E G O R K U O N E N - C A V E A U D E S A L Q U E N E N

MOUSSEUX
AU 7ÈME CIEL – brut

28
28

VOTRE MAISON DES VINS EN VALAIS

29

G. Kuonen

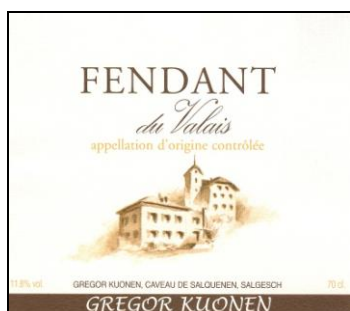


GREGOR KUONEN
CAVEAU DE SALQUENEN

Gregor Kuonen - Caveau de Salquenen – Unterdorfstrasse 11 – CH-3970 Salgesch
Tel: +41 (0)27 455 82 31 – Fax: +41 (0)27 455 82 42 – info@gregor-kuonen.ch – www.gregor-kuonen.ch

GRANDS VINS DU VALAIS AOC

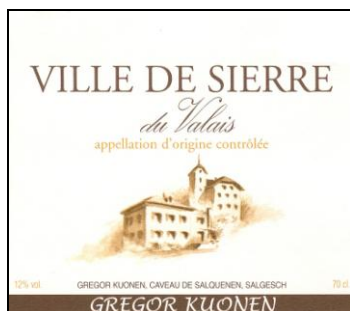
FENDANT Gregor Kuonen



Le FENDANT, vin blanc le plus répandu en Valais peut être bu en toutes occasions. Le Chasselas est un cépage robuste; les grains sont plutôt grands et dorés. Son origine est incertaine: on parle de la France et même de l'Egypte... Depuis 1850, il est considéré comme valaisan et l'appellation „Fendant“ est exclusivement réservée au Valais. Il est dès lors devenu l'ambassadeur de notre région. C'est un vin sec et fruité, tout en nuances, au travers duquel peuvent s'exprimer les différents terroirs. Ce vin léger et gouléyant est très apprécié à l'apéritif.

Cépage :	Chasselas
Couleur :	Blanc
Alcool :	11.8 % vol.
Température :	8 - 10° C.
A consommer :	1 à 3 ans
Accords gourmands :	Mets au fromage, tels que fondue & raclette, poissons, volailles
Contenance :	70cl

VILLE DE SIERRE Gregor Kuonen

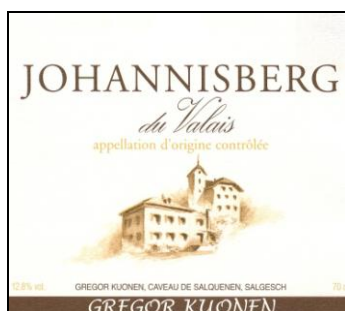


Une vinification particulièrement exigeante a été choisie pour la VILLE DE SIERRE. Grâce au tri des raisins, effectué dès la réception de la vendange, ce vin supporte la comparaison avec les meilleurs vins blancs du pays. Des situations ensoleillées et une limitation stricte de la quantité constituent les éléments de base pour élaborer ce vin fruité aux arômes fins.

Cépage :	Chasselas
Couleur :	Blanc
Alcool :	12% vol.
Température :	10 - 12° C.
A consommer :	1 à 3 ans
Accords gourmands :	Terrines, mets au fromage, poissons, volailles, apéritif
Contenance :	70cl / 50cl

G. Kuonen

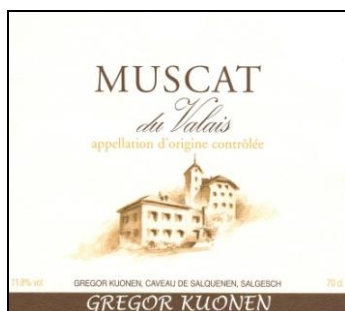
JOHANNISBERG Gregor Kuonen



Le JOHANNISBERG est un cépage blanc, le 2ème en importance cultivé en Valais et est originaire de la vallée du Rhin en Allemagne. Il s'est répandu en Valais dans des sols légers, schisteux et graveleux qui lui prodiguent un fruité musqué empreint d'arômes d'amande. Afin de préserver ses qualités, le "Johannis" est cultivé sur des coteaux en pente et particulièrement ensoleillés où il exprime pleinement sa personnalité fine et corsée, aux parfums capiteux. Plus tardif que le Chasselas, le Sylvaner se distingue par des baies de taille moyenne, compactes et vertes.

Cépage :	Johannisberg, Gros Rhin, Sylvaner
Couleur :	Blanc
Alcool :	12.8 % vol.
Température :	10 - 12° C.
A consommer :	1 à 3 ans
Accords gourmands :	Mets au fromage, poissons, asperges ou autres mets aux légumes, apéritif
Contenance :	70cl

MUSCAT Gregor Kuonen

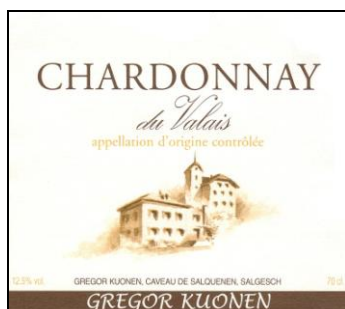


Ce cépage est probablement d'origine romaine. Une variété à petits grains, également nommée "du Pays" s'est répandue en Valais. Elle donne un vin élégant avec un bouquet musqué très typique. Tout en fraîcheur, vif et aromatique en bouche, ce vin doit être bu jeune.

Cépage :	Muscat
Couleur :	Blanc
Alcool :	11.8 % vol.
Température :	10 - 12° C.
A consommer :	1 à 3 ans
Accords gourmands :	Risotto aux asperges, foie gras, gâteaux aux pommes, salades de fruits, apéritif
Contenance :	70cl

G. Kuonen

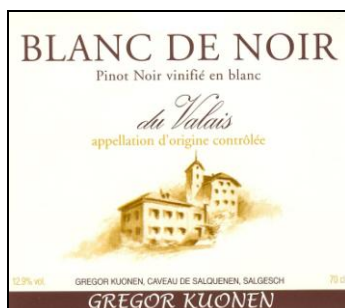
CHARDONNAY Gregor Kuonen



Selon la légende, le CHARDONNAY a été ramené des montagnes libanaises jusqu'en France par les Croisés. Ce cépage, répandu dans le monde entier, est cultivé en Valais depuis environ quatre décennies. Le Chardonnay se distingue par une certaine élégance. Le vin marie avec panache une riche structure d'arômes de fleurs et de fruits.

Cépage :	Chardonnay
Couleur :	Blanc
Alcool :	12.5 % vol.
Température :	10 - 12° C.
A consommer :	1 à 3 ans
Accords gourmands :	Poissons, crustacés, apéritif
Contenance :	70cl

BLANC DE NOIR Gregor Kuonen - Pinot Noir vinifié en blanc

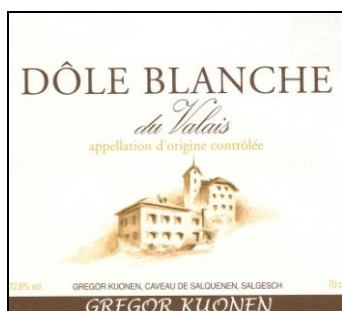


Le BLANC DE NOIR est une création propre à la Maison Gregor Kuonen. Du fait d'un passage immédiat et délicat dans le pressoir, il subsiste peu de couleur dans le moût de Pinot noir. C'est ainsi qu'un vin clair, légèrement rose-doré naît d'un raisin de Pinot Noir. Ce vin rosé surprend par ses arômes étonnamment aromatiques et vigoureux.

Cépage :	Pinot Noir
Couleur :	Blanc
Alcool :	12.9 % vol.
Température :	8 - 10° C.
A consommer :	1 à 3 ans
Accords gourmands :	Apéritif, poissons, fromages
Contenance :	70cl

G. Kuonen

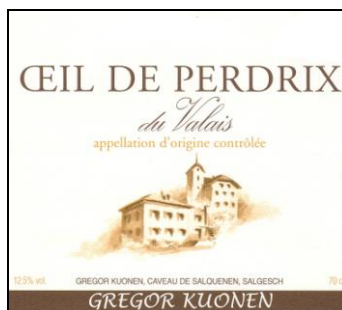
DÔLE-BLANCHE Cuvée spéciale



La DOLE BLANCHE est un vin rosé provenant de la vinification de Pinot Noir et de Gamay. Il doit répondre aux mêmes exigences que la "Dôle". La prédominance du Pinot Noir confère à ce "Charmeux" la classe d'un vin blanc allié la structure d'un vin rouge. Une robe saumon, un nez fin, un bouquet typique, une diversité d'arômes fins et équilibrés, telles sont les caractéristiques du Vice Champion de la Maison.

Cépage :	Pinot Noir & Gamay
Couleur :	Rosé
Alcool :	12.9 % vol.
Température :	10 - 12° C.
A consommer :	1 à 3 ans
Accords gourmands :	poissons, viandes blanches, fromages à pâte molle, apéritif
Contenance :	70cl / 50cl

ŒIL-DE-PERDRIX Gregor Kuonen

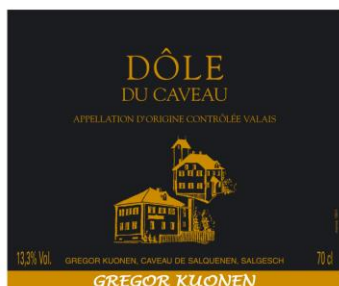


Rosé, issu exclusivement de Pinot noir, l'OEIL-DE-PERDRIX lui doit sa merveilleuse finesse, son bouquet aromatique et harmonieux et sa longueur en bouche. Ce vin, appréciable en toutes occasions, devrait être dégusté de préférence jeune. L'appellation "Œil-de-Perdrix" pour un Pinot Noir pressé doux, provient du canton de Neuchâtel et est reconnue aujourd'hui dans toute la Suisse.

Cépage :	Pinot Noir
Couleur :	Rosé
Alcool:	12.5 % vol.
Température :	10 - 12° C.
A consommer	1 à 3 ans
Accords gourmands :	Poissons, viandes blanches, apéritif
Contenance :	70cl

G. Kuonen

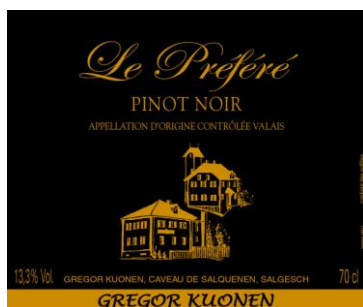
DÔLE Gregor Kuonen



La DOLE est un assemblage de Pinot Noir et de Gamay avec un pourcentage supérieur de Pinot Noir. L'appellation "Dôle" est réservée exclusivement au canton du Valais. C'est un vin harmonieux et fruité, un charmeur qui accompagne aussi bien un apéritif qu'un repas principal.

Cépage :	Pinot Noir & Gamay
Couleur :	Rouge
Alcool :	13.3 % vol.
Température :	14 - 16° C.
A consommer :	1 à 5 ans
Accords gourmands :	Viandes, chasse, fromages, apéritif
Contenance :	70cl / 50cl

PINOT NOIR Le Préféré



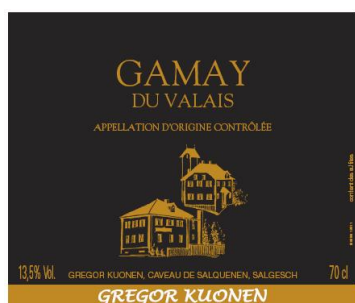
Le PINOT NOIR, cépage le plus répandu en Suisse, est cultivé ici depuis l'époque romaine. A Salquenen, région la plus primée dans des concours nationaux et internationaux depuis des années, le Pinot noir a trouvé son lieu de prédilection. Ici s'épanouit un grand vin racé dans lequel s'allient un fruité délicat et subtil et une élégante fraîcheur aromatique. Le Pinot Noir nécessite non seulement les soins du vigneron mais également tout l'art du caviste.

Cépage :	Pinot Noir
Couleur :	Rouge
Alcool :	13.3 % vol.
Température :	14 - 16° C.
A consommer :	1 à 5 ans
Accords gourmands :	viandes, chasse, fromages, cuisine italienne
Contenance :	70cl / 50cl / 37.5cl

G. Kuonen



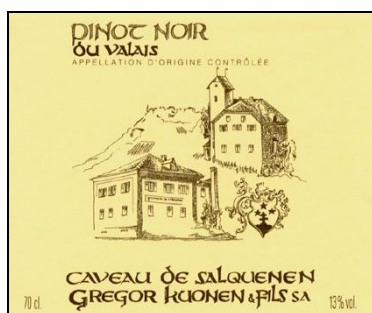
GAMAY Gregor Kuonen



Le GAMAY vient du Beaujolais et est, après le Pinot Noir, le 2ème cépage rouge le plus répandu en Valais. Pour développer ses notes gracieuses et légèrement poivrées, il a besoin d'un sol riche en ardoise ou en granit. Le Gamay présente une robe d'un rouge profond et intense avec des nuances violettes. De fins arômes de fraise et de framboise s'épanouissent en bouche. C'est un vin ample, corsé, tannique avec de belles notes fruitées.

Cépage :	Gamay
Couleur :	Rouge
Alcool :	13.5 % vol.
Température :	14 - 16° C.
A consommer :	1 à 5 ans
Accords gourmands :	Volaille, veau, poissons pochés
Contenance :	70cl

PINOT NOIR Réserve du Caveau

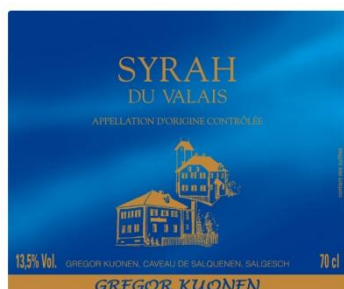


La RESERVE DU CAVEAU est une sélection spéciale de la famille Kuonen et provient des parcelles bénéficiant d'une exposition sud-ouest des coteaux de Salquenen et des alentours. Le vin reste plus longtemps en cuve et profite, durant ce temps, des soins attentifs et d'une vigilance particulière de l'oenologue. C'est un Pinot noir ayant la perfection d'un poème, réalisé avec amour et sensibilité. Ce n'est pas un hasard si ce vin a reçu la grande médaille d'or au "Mondial du Pinot noir VINEA 2006"!

Cépage :	Pinot Noir
Couleur :	Rouge
Alcool :	13 % vol.
Température :	14 - 16° C.
A consommer :	1 à 8 ans
Accords gourmands :	Chasse, fromages, côtes de boeuf, fondue Bourguignonne
Contenance :	70cl

G. Kuonen

SYRAH Cuvée spéciale

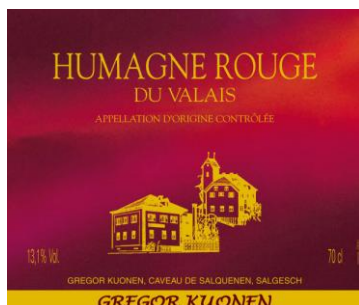


Le cépage Syrah, originaire de la côte Rôtie française, est remonté le Rhône jusqu'en Valais où il a trouvé une nouvelle terre d'accueil. Introduit dans les années 30, le Syrah a su parfaitement s'adapter et rivalise maintenant avec les meilleures.

La Syrah Cuvée spéciale est un vin élégant, trouvant son équilibre entre les épices et son côté poivré. Les fruits rouges telles les cerises et les baies viennent apporter à ce vin une structure légère et très fine. Dans les meilleures années, ce vin a un potentiel de garde pouvant aller jusqu'à huit ans.

Cépage :	Syrah
Couleur:	rouge
Alcool:	13.5 % vol.
Température:	14 - 16° C.
A consommer :	1 à 8 ans
Accords gourmands :	Chasse, viande rouge, gigot d'agneau, poitrine de poulet aux cerises
Contenance :	70cl

HUMAGNE ROUGE Cuvée spéciale

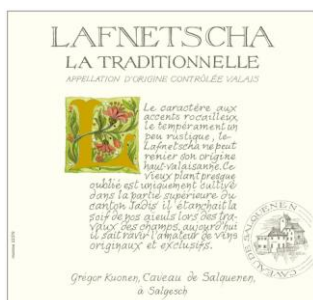


D'origine et d'âme authentiquement valaisanne, l'HUMAGNE ROUGE séduit par son tonus, ses notes fauves où se mêlent des fragrances de landes et de baies sauvages. Bien proportionné, ce vin offre une charpente solide et patinée. Après une attaque franche et vive, le fruit emplit le palais, laissant dans son sillage des impressions d'une éclatante vitalité. Cette rareté est également appelée "vin des accouchées"!

Cépage :	Humagne Rouge
Couleur :	Rouge
Alcool :	13.1 % vol.
Température :	14 - 16° C.
A consommer :	1 à 8 ans
Accords gourmands :	Chasse, viandes rouges, spécialités au fromage, coquelets rôtis
Contenance :	70cl

GRANDS VINS DE LA FAMILLE / « GRANDMAÎTRE » AOC

LAFNETSCHA La Traditionnelle



Ce cépage blanc est originaire du Haut-Valais. Le LAFNETSCHA reflète, comme nul autre vin, le terroir ainsi que les particularités climatiques de l'année. Il apprécie les chaudes caresses des rayons du soleil qui lui confèrent des saveurs épicées rares et des arômes exotiques. Le vin a une teneur en acidité élevée et ne doit par conséquent pas être bu trop jeune, d'où son nom : „Laf-ne-nit-scho“

Cépage :	Lafnetscha
Couleur :	Blanc
Alcool :	13.5 % vol.
Température :	8 - 10° C.
A consommer :	1 à 6 ans
Accords gourmands :	entrées, fromages à pâte dure, apéritif
Contenance :	50cl

PETITE ARVINE La Traditionnelle



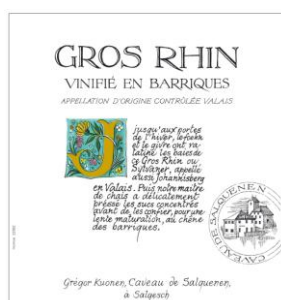
Spécifiquement valaisanne, la PETITE ARVINE est une perle rare et précieuse. Elle exige d'être logée dans des parchets privilégiés, néanmoins pas trop arides. Les baies de ce cépage tardif sont petites, légèrement aplaties, jaunes verdâtres à maturité. La chair délicate confère au vin une typicité inimitable. Racée et virile, elle nous plonge dans une ambiance de fête avec des saveurs de fleurs et de fruits. Vigoureuse au palais, elle émerveille par sa délicatesse et sa complexité, concluant sur une touche saline caractéristique.

Cépage :	Petite Arvine
Couleur :	Blanc
Alcool :	13 % vol.
Température :	10 – 12° C.
A consommer :	1 à 5 ans
Accords gourmands :	Apéritif, fruits de mer, terrines de poissons, crustacés
Contenance :	50cl

G. Kuonen



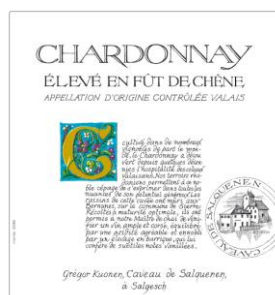
GROS RHIN Grandmaître – Barrique



Le GROS RHIN atteint sa pleine maturité légèrement plus tard que le Chasselas. Les traits de caractère typiques de ce vin sont un corps prononcé, rond et riche, renforcé par une note agréablement amère. Dans les barriques, les arômes frais et fruités se mélangent à la vanille et développent ainsi une structure d'arômes complexes. Originaire d'Allemagne, le Gros Rhin peut développer correctement son énorme potentiel ici en Valais. Lors du Concours national des Vins Suisses, le Gros Rhin a été le grand gagnant dans la catégorie des vins blancs secs et ainsi proclamé meilleur vin blanc suisse.

Cépage :	Gros Rhin, Sylvaner
Couleur :	Blanc
Alcool :	12.8 % vol.
Température :	10 - 12° C
A consommer :	1 à 8 ans
Accords gourmands :	Asperges, crustacés, poissons
Contenance :	75cl

CHARDONNAY Grandmaître – Barrique

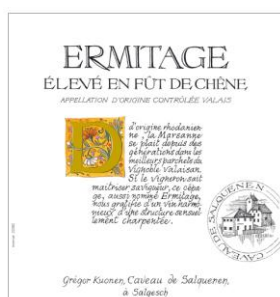


Depuis quelques décennies, ce cépage répandu dans le monde entier est également cultivé en Valais. Le CHARDONNAY, vin généreux et opulent, apprécie le parchet 'Les Bernunes', situé proche de Sierre, la ville du Soleil. Le vin se distingue par un équilibre et une teneur en acidité agréable, ennobi par une fine note vanillée résultant d'un élevage en fût de chêne.

Cépage :	Chardonnay
Couleur :	Blanc
Alcool :	13.2 % vol.
Température :	10 - 12° C
A consommer :	1 à 8 ans
Accords gourmands :	Saumon fumé, crustacés, sole, risotto
Contenance :	75cl



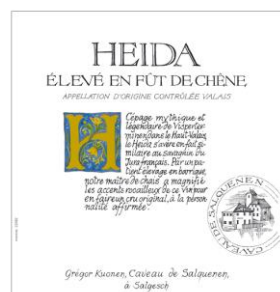
ERMITAGE Grandmaître – Barrique



La Marsanne Blanche, appelée ERMITAGE en Valais est originaire du vignoble du Tain-Hermitage dans la vallée du Rhône, en France. Les baies, de taille moyenne et à peau tendre, affectionnent les sols calcaires bien exposés et donnent un vin somptueux avec un corps magnifique et des arômes intensifs. Vinifié en fût de chêne, l'Ermitage développe un fin bouquet d'amande et donne un vin rond, vigoureux d'un grand potentiel de garde.

Cépage :	Ermitage, Marsanne Blanche
Couleur :	Blanc
Alcool :	13.3 % vol.
Température :	10 - 12° C
A consommer :	1 à 8 ans
Accords gourmands :	Mets aux champignons, au fromage, spécialités de veau
Contenance :	75cl

HEIDA Grandmaître – Barrique

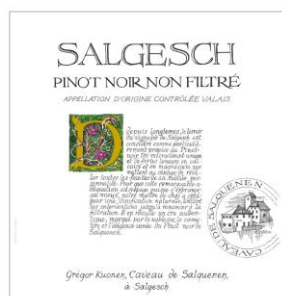


Le HEIDA est originaire de Visperterminen dans le Haut- Valais et y est aujourd'hui encore le cépage le plus cultivé. Depuis quelques années, il s'est également répandu dans la partie francophone du Valais où il est commercialisé sous l'appellation "Païen". Au palais, le Heida révèle un bouquet fin et délicat et séduit par des arômes de noix, de miel et de fruits exotiques.

Cépage :	Heida, Païen, Savagnin blanc
Couleur :	Blanc
Alcool :	13.2 % vol.
Température :	10 - 12° C
A consommer :	1 à 8 ans
Accords gourmands :	Assiettes valaisannes, raclette, poissons avec sauce tartare
Contenance :	75cl

Gregor Kuonen

PINOT NOIR non filtré



Le vignoble de Salquenen compte parmi les meilleurs terroirs de Pinot Noir. Ce cépage se plaît dans des sols caillouteux, calcaires et brûlés par le soleil. Associés à ces éléments, le soleil et le fœhn donnent un charme très particulier à ce vin exceptionnel. Le PINOT NOIR NON FILTRE est vinifié de manière naturelle. En renonçant à chaque intervention inutile, de même qu'à la filtration avant la mise en bouteille, le maître de chais crée un vin rond, harmonieux, riche en tanins, une prouesse, une goutte authentique et quasi naturelle.

Cépage :	Pinot Noir
Couleur :	Rouge
Alcool :	13.3 % vol.
Température :	14 - 16° C
A consommer :	1 à 8 ans
Accords gourmands :	Grillades, chasse, roast-beef, pintades
Contenance :	75cl

PINOT NOIR Collection Artiste



L'idée d'associer chaque année un peintre à un de nos pinots noirs pour créer la COLLECTION ARTISTE nous est venue en 1992. Depuis lors, une nouvelle étiquette d'artiste, célèbre ou non, habille notre bouteille. Le "vin d'artiste" séduit par sa fraîcheur aromatique et son élégance moelleuse ainsi que son fruité équilibré. Ce cru est devenu prétexte à collection auprès de beaucoup de nos fidèles clients.

Cépage :	Pinot Noir
Couleur :	Rouge
Alcool :	13 % vol.
Température :	14 - 16° C
A consommer :	1 à 10 ans
Accords gourmands :	Roast-beef, magrets de canard, viandes rouges, mets au fromage
Contenance :	75cl

Gregor Kuonen



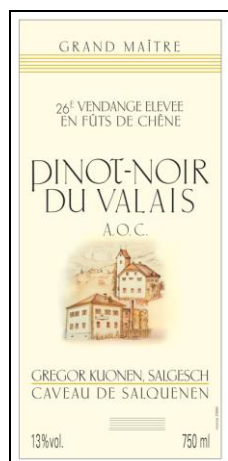
PINOT NOIR Grand Cru de Salquenen



Le terroir de Salquenen est renommé pour produire des vins rouges de haute qualité; avec le concept du Grand Cru, le village de Salgesch a encore accru les exigences. Les conditions pour produire un Grand Cru sont: des excellentes situations de vigne, une stricte restriction de la quantité, une culture selon les normes de la production intégrée et une vendange saine avec un degré de maturité élevé. L'ultime obstacle reste toutefois la dégustation. Le vin est soumis à une commission d'experts reconnus au niveau international qui lui octroie le label de qualité.

Cépage :	Pinot Noir
Couleur :	Rouge
Alcool :	13.5 % vol.
Température :	14 - 16° C
A consommer :	1 à 10 ans
Accords gourmands :	Spécialités au fromage, gigot et carré d'agneau, filet de bœuf
Contenance :	75cl

PINOT NOIR Grandmaître – Barrique



Le PINOT NOIR GRANDMAÎTRE, créé en 1980 est le premier vin de la région vinifié en fût de chêne. Il est cultivé de préférence sur les parchets familiaux. Une sélection stricte, une production réduite et un élevage doux en barrique de 8 à 10 mois procurent à ce vin majestueux une structure parfaite. Une robe rubis, un bouquet de cerise et de sureau, un corps puissant, une délicate note de vanille, un bel équilibre en bouche, telles sont les caractéristiques de ce "Grandmaître" avec un bon potentiel de vieillissement. A l'occasion du 1er Grand Prix du Vin Suisse 2004, le Grandmaître a été couronné vainqueur dans la catégorie Pinot Noir avec la mention excellent.

Cépage :	Pinot Noir
Couleur :	Rouge
Alcool :	13 % vol.
Température :	14 - 16° C
A consommer :	1 à 10 ans
Accords gourmands :	Viandes rouges, chasse, spécialités au fromage, gigots d'agneau
Contenance :	75cl



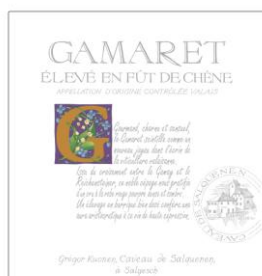
SYRAH Grandmaître – Barrique



Quel feu et quelle ardeur dans le mariage de la SYRAH avec le Valais! C'est sur les coteaux en pente, baignés de soleil que ce noble cépage, à maturité tardive, s'épanouit pleinement. Une robe sombre aux reflets légèrement violacés, un corps puissant avec des arômes finement épicés et de multiples tanins caractérisent cette "Diva" habituée au succès. Une lente maturation en barrique dote sa jeunesse fougueuse d'un bouquet délicat et complexe ainsi que d'une structure parfaite, amplifiée d'une finesse surprenante acquise avec les années.

Cépage :	Syrah
Couleur :	Rouge
Alcool :	13 % vol.
Température :	16 - 18° C
A consommer :	1 à 10 ans
Accords gourmands :	Chasse, viandes rouges, dinde, chocolat
Contenance :	75cl

GAMARET Grandmaître – Barrique



Un croisement de Gamay et de Reichensteiner a donné naissance à la variété suisse Gamaret dans les années 70. Le Gamaret, cépage précoce, généreux et résistant aux maladies, a souvent été utilisé comme teinturier dans les assemblages; il séduit toutefois également vinifié individuellement. Il plaît par sa belle robe rouge intense, sa densité et sa force en bouche ainsi que ses arômes de fruits noirs et ses tanins vigoureux.

Cépage :	Gamaret
Couleur :	Rouge
Alcool :	13.8 % vol.
Température :	16 - 18° C
A consommer :	1 à 10 ans
Accords gourmands :	Chasse, viandes rouges, chocolat
Contenance :	75cl

G. Kuonen



G. Kuonen

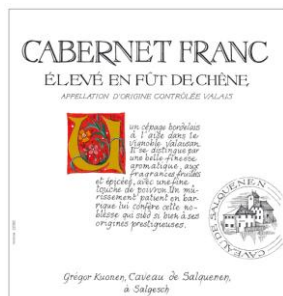
MERLOT Grandmaître – Barrique



Le MERLOT est le cépage le plus cultivé dans le Bordelais, dans le vignoble italien du nord-est et dans le canton du Tessin. Dans son parchet de prédilection "Les Bernunes" près de Sierre, il mûrit relativement tôt. La vinification en barrique lui donne une couleur rouge foncé, un arôme puissant, corsé au palais avec une légère saveur de prune et une forte teneur en alcool.

Cépage :	Merlot
Couleur :	Rouge
Alcool :	13.3 % vol.
Température :	16 - 18° C
A consommer :	1 à 10 ans
Accords gourmands :	Viandes rouges, spécialités au fromage, selle de chevreuil, pintade
Contenance :	75cl

CABERNET FRANC Grandmaître – Barrique

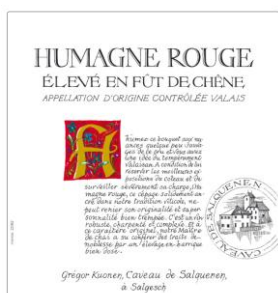


Le cépage rouge traditionnel CABERNET FRANC est originaire de France, du Bordelais et de la Loire. Le vin de couleur foncée a une forte teneur en tannins qui lui confère un bon potentiel de garde. En comparaison avec le "Sauvignon", le Cabernet Franc est plus léger, de couleur plus claire, moins riche en tannins, avec un fruité élégant et de délicats arômes de plantes.

Cépage :	Cabernet Franc
Couleur :	Rouge
Alcool :	13.3 % vol.
Température :	16 - 18° C
A consommer :	1 à 10 ans
Accords gourmands :	Viandes marinées, médaillons de cerf
Contenance :	75cl



HUMAGNE ROUGE Grandmaître – Barrique



Humez les arômes de ce vin noble et parfois un peu sauvage et vous comprendrez le tempérament des Valaisans! A condition d'être plantée dans des sols adéquats et caillouteux et de bénéficier des soins attentifs du vigneron, l'HUMAGNE ROUGE peut jouir d'un développement optimal. Ce vin séduit par sa robustesse, sa complexité et son caractère corsé. Son terroir et sa noblesse se développent encore pendant l'élevage en barrique.

Cépage :	Humagne Rouge
Couleur :	Rouge
Alcool :	13.3 % vol.
Température :	16 - 18° C
A consommer :	1 à 10 ans
Accords gourmands :	Canard, filet de cerf, entrecôtes, spécialités au fromage
Contenance :	75cl

CORNALIN Grandmaître – Barrique



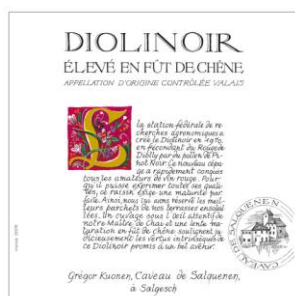
Le CORNALIN est le plus ancien cépage indigène. Il était auparavant très répandu. Aujourd'hui, ce vin enthousiasme les connaisseurs mais reste méconnu cependant car il se fait rare. Le "Rouge du Pays" est un cépage résistant qui prospère aussi magnifiquement sur la rive gauche du Rhône. Le vin a une robe rubis foncé, un bouquet fin et fruité et surprend le palais avec des tannins sauvages et corsés qui s'arrondissent harmonieusement avec les années. Elevé en fût de chêne ce cru de caractère séduit les amateurs de vin par son bon potentiel de garde.

Cépage :	Cornalin, Rouge du Pays
Couleur :	Rouge
Alcool :	13 % vol.
Température :	16 - 18° C
A consommer :	1 à 10 ans
Accords gourmands :	Pintade rôtie, agneau, mets au fromage
Contenance :	50cl

G. Kuonen



DIOLINOIR Grandmaître – Barrique



Ce cépage rouge, né en 1970, est issu de la fécondation du rouge de Diolly par du pollen de Pinot Noir. Le croisement a été effectué par la station fédérale suisse de recherche agronomique de Changins. Le Diolly, une très ancienne variété locale, a été cultivée pendant 40 ans par le Dr. Vuilloud à Sion. Les raisins sont particulièrement résistants à la pourriture. Cultivé sur des pentes favorables, ils donnent un vin fin, rond et puissant avec une couleur intensive et des tannins agréables. En raison de sa coloration et de son caractère doux et généreux, le Diolinoir est fréquemment assemblé à d'autres cépages.

Cépage :	Diolinoir
Couleur :	Rouge
Alcool :	13.2 % vol.
Température :	16 - 18° C
A consommer :	1 à 10 ans
Accords gourmands :	Cailles, mets au fromage, bœuf en daube
Contenance :	50cl

G. Kuonen



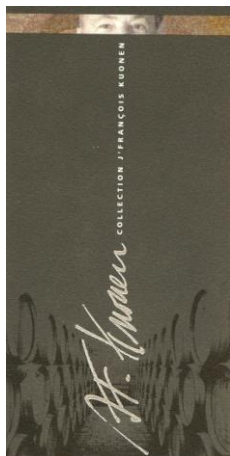
Sélection GREGOR KUONEN



En 2004, Gregor Kuonen, a fêté son 85ème anniversaire. En l'honneur de son infatigable engagement au sein de l'entreprise familiale, la Cuvée GREGOR KUONEN a été créée. La composition de l'assemblage, développé en collaboration avec Gregor Kuonen, reste toutefois secrète. Un cru séduisant avec une structure complexe et les arômes étonnamment intenses a ainsi vu le jour.

Cépage :	Assemblage surprise
Couleur :	Rouge
Alcool :	13.3 % vol.
Température :	16 - 18° C
A consommer :	1 à 8 ans
Accords gourmands :	Spécialités au fromage, viandes rouges, fondue bourguignonne
Contenance :	75cl

Sélection FRANCOIS KUONEN – Barrique



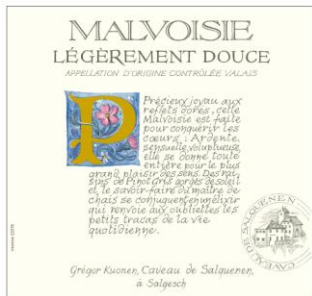
Cet assemblage séduisant a été vinifié selon les choix de J'Francois Kuonen. Mûri dans des fûts de chêne pendant une année, avec des notes de vanille, de baies des bois et de fruits secs, ce vin corsé procure un plaisir inoubliable au palais. Ce cru, long en bouche et velouté, d'une harmonie complexe est doté d'un grand potentiel de garde.

Cépage :	Assemblage surprise
Couleur :	Rouge
Alcool :	13.4 % vol.
Température :	16 - 18° C
A consommer :	1 à 12 ans
Accords gourmands :	Vieux fromage, filet de boeuf, chasse
Contenance :	75cl

G. Kuonen

G. Kuonen

MALVOISIE légèrement douce



La MALVOISIE est une mutation du pinot noir et est originaire de la Bourgogne. C'est un cépage précoce, la grappe est petite et compacte. A maturité, la pulpe a une saveur très sucrée et aromatique et donne un vin de couleur jaune cuivré, ample et généreux. Dans le Haut-Valais, il est également appelé "Malvisier". Ce vin de dessert est de bonne garde.

Cépage :	Malvoisie, Pinot Gris
Couleur :	Blanc
Alcool :	13 % vol.
Température :	8 - 10° C.
A consommer :	1 à 5 ans
Accords gourmands :	Melons et autres fruits, poissons pochés, volailles, gâteaux aux amandes et au miel
Contenance :	50cl

BLANC DE GLACE vin doux – Barrique

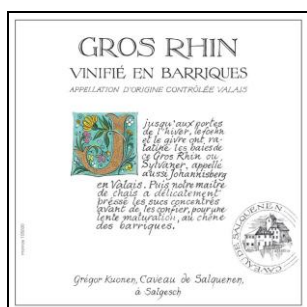


Le vin doux BLANC DE GLACE est une autre création propre de notre Maison. Le développement du Blanc de Glace a exigé beaucoup de savoir-faire ainsi qu'une innovation totale de l'œnologie. Le résultat est évident: un cru issu d'une vendange tardive, noble, vinifié en barrique, avec des arômes frais de fruits fins et d'épices.

Cépage :	Vin doux surprise
Couleur :	Blanc
Alcool :	13.5 % vol.
Température :	8 - 10° C
A consommer :	1 à 5 ans
Accords gourmands :	Melons, fromages bleus, gâteaux aux amandes et au miel
Contenance :	50cl



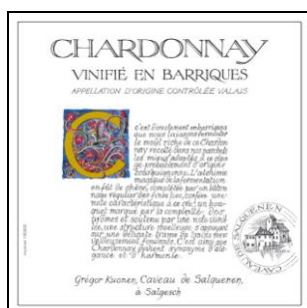
GROS RHIN flétri – Barrique



Le Gros Rhin ou Sylvaner, également connu sous le nom de Johannisberg, est le 2ème cépage blanc le plus répandu en Valais. Les raisins sont vendangés début décembre, après que la pourriture noble se soit formée sur les baies. Le bouquet complexe du GROS RHIN FLÉTRI marie une abondance fleurie avec des notes élégantes d'amandes amères. Le complexe doux et dense de la vendange tardive donne une longue vie au Sylvaner élevé en barrique

Cépage :	Johannisberg, Gros Rhin, Sylvaner
Couleur :	Blanc
Alcool :	13.5 % vol.
Température :	8 – 10° C
A consommer :	1 à 5 ans
Accords gourmands :	Spécialités de fromage comme les fromages bleus
Contenance :	50cl

CHARDONNAY flétri – Barrique



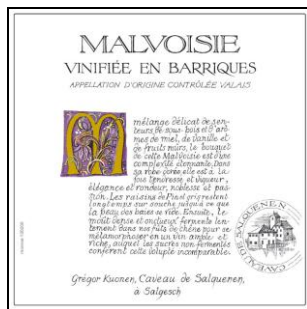
Ce cépage, répandu dans le monde entier, est cultivé en Valais depuis quelques décennies. Les raisins sont récoltés entre la fin novembre et le début décembre, après la formation de la pourriture noble. Le CHARDONNAY FLETRI, vinifié en barrique est un vin velouté et fruité, avec des arômes discrets qui rappellent les champignons et les épices.

Cépage :	Chardonnay
Couleur :	Blanc
Alcool :	13 % vol.
Température :	8 – 10° C
A consommer :	1 à 5 ans
Accords gourmands :	Crème de cource, divers mets doux
Contenance :	50cl

G. Kuonen



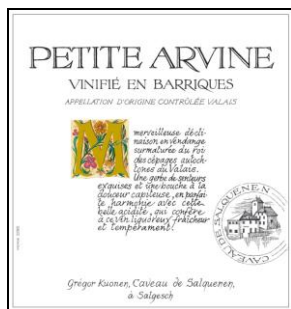
MALVOISIE flétrie – Barrique



Le Pinot Gris, appelé Malvoisie en Valais, apprécie des terrasses rôties par le soleil. Les raisins sont vendangés à la fin novembre, après la formation de la pourriture noble, avec un degré oechsle d'environ 140°. A maturité, la MALVOISIE FLÉTRIE se pare d'une robe d'or soutenu; ses arômes délicats de coing et de camomille donnent un parfum inoubliable à ce vin doux corsé.

Cépage :	Malvoisie, Pinot Gris
Couleur :	Blanc
Alcool :	13 % vol.
Température :	8 – 10° C
A consommer :	1 à 5 ans
Accords gourmands :	Gâteaux aux fruits, au miel et aux amandes
Contenance :	50cl

PETITE ARVINE flétrie – Barrique



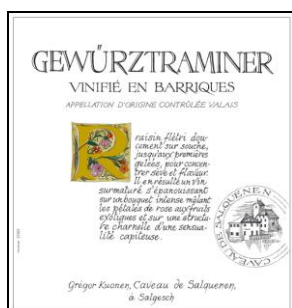
La Petite Arvine est un très ancien cépage et une spécialité du Valais. Les raisins sont récoltés au début de décembre après la formation de la pourriture noble. La PETITE ARVINE FLETRIE élevée en barrique donne un vin blanc naturel, doux, noble et incomparable. Une robe exceptionnelle, des arômes de fleurs et de fruits caractérisent ce vin doux.

Cépage :	Petite Arvine
Couleur :	Blanc
Alcool :	13.5 % vol.
Température :	8 – 10°C
A consommer :	1 à 5 ans
Accords gourmands :	Foie gras, gâteaux sucrés
Contenance :	50cl

Gregor Kuonen



GEWÜRZTRAMINER flétri – Barrique



Le Gewürztraminer est l'un des plus anciens cépages dont l'origine supposée est la Grèce. Malgré des baies de teintes rougeâtres, le Gewürztraminer est considéré comme un cépage blanc et est cultivé principalement en Alsace. Les raisins sont vendangés dès la mi-novembre, après la formation de la pourriture noble. Le GEWÜRZTRAMINER FLÉTRI, aromatique et de couleur jaune, a un parfum attractif et épicé, typique de son espèce.

Cépage :	Gewürztraminer
Couleur :	Blanc
Alcool :	13.5% vol.
Température :	8 – 10°C
A consommer :	1 à 5 ans
Accords gourmands :	Apéritif, diverses spécialités de desserts
Contenance :	50cl

ERMITAGE flétrie – Barrique



La Marsanne Blanche est originaire des Côtes du Rhône et a été introduite en Valais au 19ème siècle où elle est connue sous le nom d'Ermitage. Les raisins sont récoltés vers le début décembre avec un degré oechsle d'environ 140°, après que le champignon „botrytis cinerea“ ait formé la pourriture noble sur les baies et absorbé la totalité de l'acidité. L'ERMITAGE FLÉTRIE libère des arômes de fruits des bois et de truffes blanches.

Cépage :	Ermitage, Marsanne Blanche
Couleur :	Blanc
Alcool :	13.5% vol.
Température :	8 – 10°C
A consommer :	1 à 5 ans
Accords gourmands :	Terrines de foie gras, fromages bleus
Contenance :	50cl

Gregor Kuonen



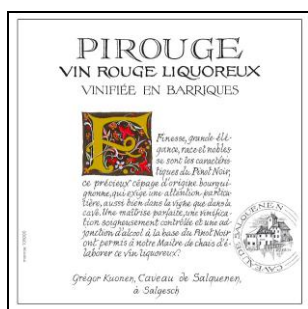
MUSCAT vin blanc liqueureux



Le savoureux Muscat ,du Pays' est un cépage autochtone du Valais. Le MUSCAT VIN BLANC LIQUEUREUX est la petite sœur du „Pirouge“, vin rouge liqueureux. Vendangé tardivement, le Muscat, par l'addition d'un distillat de vin après la fermentation, se transforme en un vin de liqueur admirable avec un bouquet authentique qui rappelle le litchi et la rose. Servi très frais, cette création maison constitue un apéritif exclusif.

Cépage :	Muscat
Couleur :	Blanc
Alcool :	16% vol.
Température :	8 – 10°C
A consommer :	1 à 5 ans
Accords gourmands :	Apéritif, melon
Contenance :	50cl

PIROUGE vin rouge liqueureux – Barrique AOC



Le Pinot Noir est le cépage le plus cultivé en Valais. Des arômes doux de framboises et cassis caractérisent le PIROUGE VIN ROUGE LIQUEUREUX, qui, par un ajout de distillat de Pinot, présente un taux d'alcool de 19 pour cent. Ce vin liqueureux est une autre création maison de la Famille Kuonen.

Cépage :	Pinot Noir
Couleur :	Rouge
Alcool :	19% vol.
Température :	8 - 10°C
A consommer :	1 à 5 ans
Accords gourmands :	Desserts au chocolat
Contenance :	50cl

G. Kuonen

GRANDS VINS „VIEUX SALQUENEN“ AOC

ARKADIS Assemblage blanc sec – Barrique



L'ARKADIS, une création de la Maison, charme par ses perceptions gustatives multiples, ses saveurs aromatiques et ses notes fruitées fascinantes. Le mariage des trois cépages, Lafnetscha, Arvine et Ermitage donne au vin une vigueur magnifique et une structure moelleuse. Une grande longueur en bouche libère successivement tous les arômes.

Cépage :	Lafnetscha, Petite Arvine, Ermitage (Marsanne)
Couleur :	Blanc
Alcool :	13.5% vol.
Température :	10 – 12 °C
A consommer :	1 à 8 ans
Accords gourmands :	Mets aux champignons, veau, plats au fromage, fruits de mer, terrines de poissons, crustacés
Contenance :	75cl

PINOT NOIR Grande Réserve



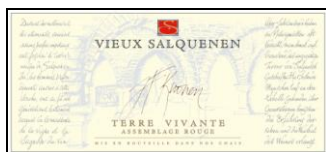
Le Pinot Noir GRANDE RESERVE est la plus jeune de nos créations. Cette sélection spéciale provient des meilleurs parchets du vignoble familial à Salquenen. La production est sévèrement limitée à 500gr. / m2. Cette noble goutte profite des soins intensifs de notre œnologue durant un élevage prolongé.

Cépage :	Pinot Noir
Couleur :	rouge
Alcool :	13.5% vol.
Température :	14 - 16°C
A consommer :	3 à 10 ans
Accords gourmands :	Chasse, fromage, filet de boeuf, fondue chinoise
Contenance :	75cl

G. Kuonen



TERRE VIVANTE Assemblage rouge – Barrique



La TERRE VIVANTE est un assemblage original de la Maison Kuonen. Les cépages Syrah, Diolinoir, Cornalin et Pinot Noir caractérisent ce vin rouge riche et délicat qui mûrit pendant un an en fût de chêne. La symbiose parfaite entre les différents cépages donne à ce vin vigoureux un rouge intensif, des arômes savoureux de vanille, de cerise, de cassis et de fruits séchés. Ce bouquet complexe se termine par une grande rondeur en bouche: un moment inoubliable pour le palais de chaque amateur de vin.

Cépage :	Syrah, Diolinoir, Cornalin, Pinot Noir
Couleur :	Rouge
Alcool :	13.5% vol.
Température :	14 – 16°C
A consommer	3 à 10 ans
Accords gourmands :	Boeuf, agneau au grill, chasse, volaille, fromage
Contenance :	75cl

PETITE FUGUE Assemblage blanc doux – Barrique



La PETITE FUGUE est également une propre création, vinifiée à partir de raisins récoltés plus tardivement et atteignant une teneur de 140° oechsle. Grâce au climat valaisan, la Malvoisie, le Chardonnay et la Lafnetscha ont trouvé leur place parmi les grands vins doux du monde: robe jaune profond avec des reflets dorés, structure complexe avec des notes de fruits exotiques, harmonie parfaite entre alcool et acidité.

Cépage :	Pinot Gris (Malvoisie), Chardonnay, Lafnetscha
Couleur :	Blanc
Alcool :	13.5% vol.
Température :	8 – 10° C
A consommer :	1 à 5 ans
Accords gourmands :	Foie gras, terrines, gâteaux aux fruits
Contenance :	50cl

G. Kuonen



DON DU CIEL Pinot Noir flétri – Barrique



Les raisins restent sur le cep jusqu'à ce que les grains soient flétris et que le moût atteigne au moins 120° oechsle. Le mariage de fruits séchés, de discrets arômes de miel et de notes vanillées donne au DON DU CIEL une remarquable complexité, une acidité douce et séduisante et une bonne longueur en bouche couronnée d'un tendre fruité.

Cépage :	Pinot noir
Couleur :	Rouge
Alcool :	13.5% vol.
Température :	8 - 10°C
A consommer :	1 à 5 ans
Accords gourmands :	Vin de dessert, spécialités au chocolat
Contenance :	50cl

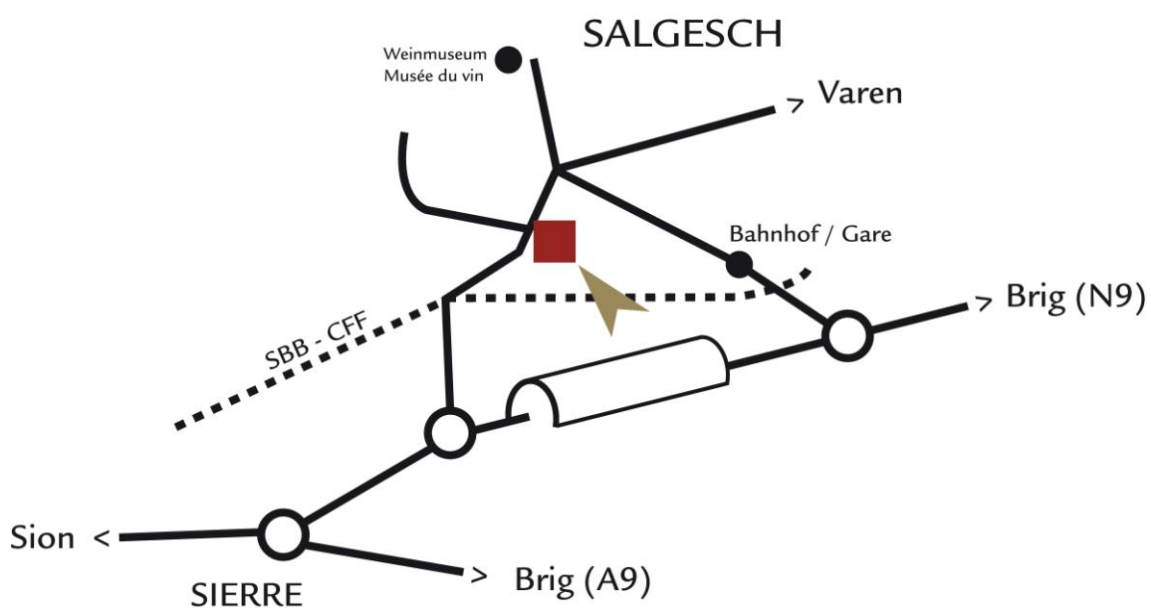
G. Kuonen



VOTRE MAISON DES VINS EN VALAIS

Heures d'ouverture

Lundi – Vendredi	08h00 – 12h00 13h30 – 17h30
Samedi	08h00 – 12h00
Avril à Juin & Septembre à Décembre	08h00 – 16h00



GREGOR KUONEN
Caveau de Salquenen
Unterdorfstrasse 11
3970 Salgesch – Suisse

Tél. +41 (0)27 455 82 31
 Fax +41 (0)27 455 82 42

info@gregor-kuonen.ch
 www.gregor-kuonen.ch

Notre passion, votre plaisir

