

# Une Arvine au-dessus du panier

**SALQUENEN**  
Avec 98 points sur 100, la Petite Arvine flétrie du Caveau de Salquenen a surclassé tous les autres crus présentés à l'Expovina de Zurich 2005.

• **Paul Vetter**

Le Caveau de Salquenen (Gregor Kuonen et Fils) s'est fait connaître par ses pinots noirs qui cartonnent régulièrement dans les concours, au Mondial du Pinot noir de Sierre notamment. Seuls les fidèles clients de la maison savent par contre que l'entreprise de Salquenen possède une gamme de vins doux aussi variée qu'intéressante. L'un d'eux, la Petite Arvine flétrie 2003 a réussi cet été un bien joli coup. Les jurés de l'Expovina de Zurich, un concours international ayant réuni près de 2000 vins, lui ont attribué la meilleure note du concours, 98 points sur un total idéal de 100. Le

résultat est impressionnant puisque les premiers des viennent ensuite n'avaient «que» 94 points. Cœnologue de la cave, Hansueli Pfenniger s'avoue lui aussi surpris: «Pour obtenir un tel score, il faut une unanimité des cinq membres du jury. Si l'un d'eux met 94 points, il en faut deux qui attribuent la note maximale.» Alors, même si au Caveau de Salquenen, tout le monde était conscient de la qualité et de l'équilibre de cette Arvine, on n'osait rêver d'une pareille cotation.

Cette Petite Arvine flétrie 2003 provient d'une constellation de parcelles. Certains, situés aux Bernunes, à Veyras ou à Miège, appartiennent à la Cave; d'autres ont été cultivés par des fournisseurs. Les grappes avouaient un sondage moyen de 145° Cœhslé. «En général, nous récoltons des raisins surmaturés et, si nécessaire, nous donnons un coup de pouce en cave en concentrant les moûts. En 2003, millésime d'exception, nous n'avons presque pas eu

besoin d'intervenir. C'est donc un véritable surmaturé sur souche qui a été primé», précise Hansueli Pfenniger.

La Petite Arvine 2003 a été élevée en barrique comme tous les surmaturés de la maison. Si la vinification est traditionnelle pour un vin doux, l'œnologue a surtout joué sur le choix des fûts. «Nous utilisons une majorité de barriques neuves, mais nous varions la provenance des bois ainsi que les fournisseurs afin de trouver l'équilibre idéal», commente-t-il. L'exercice est parfaitement réussi, il faut en convenir. Cette Arvine se présente dans une splendide robe jaune or. Elle révèle au nez des arômes d'agrumes accompagnés d'une fine note caramel et d'une touche miellée. La bouche est à l'avenant, fruitée (pamplemousse, citron confit), riche, élégante et surtout parfaitement équilibrée par une remarquable vivacité. Un vin aristocratique, sans aspérité. Les chiffres confirment les impressions de dé-

*G. Kuonen*



gustation: 115 gr/l de sucre en suspension, 7,5 gr d'acidité et 13,5% d'alcool. «Nous en avons produit environ 2500 bouteilles de 50 cl. Les stocks sont aujourd'hui quasiment épuisés. Mais le 2004 va prendre le relais», précise le big boss François Kuonen.

*Vaste gamme de surmaturés*

On l'a écrit en préambule, les vins doux forment une gamme très étoffée chez Gregor Kuonen et Fils. Dans la foulée de l'Arvine, nous dégustons un Gewürztraminer 2004 de belle facture, pas écœurant pour un sou, élégant et frais, bien typé avec ses notes de pétale de rose et de fruits exotiques. Là encore, la barrique sait se faire discrète et n'apporte que le meilleur. Seule une petite note empyreumatique permet à un nez exercé de déceler son utilisation. Mais la liste des vins de raisins surmaturés ne s'arrête pas là: Malvoisie, Gros Rhin (Johannisberg), Chardonnay, Ermitage en font partie, tout comme la Petite Fugue, un assemblage d'Arvine et d'Ermitage assortis d'une touche de Malvoisie et de Chardonnay. Ajoutez à cette belle panoplie un Pinot Noir flétri (Don du Ciel) et deux vins de liqueur, un Muscat et un rouge baptisé Pirouge.



François Kuonen le big boss et Hansueli Pfenninger l'œnologue.

PAUL VETTER

## Médailles à foison

**P.V.** – Au Caveau de Salquenen, les chiffres font souvent dans la démesure. Prenez la carte! Elle affiche fièrement plus de quarante références. Les vins doux sont une dizaine, les Pinots noirs presque aussi nombreux. On pourrait croire que l'œnologue se disperse, mais les résultats des concours internationaux nous convainquent qu'il n'en est rien. Au Mondial du Pinot noir 2005, deux nouvelles médailles d'or

sont venues s'ajouter pour porter le total de la maison à sept. Et l'on ne parle pas de la pléiade de médailles d'argent (trois pour cette année) glanées depuis le début du concours. Ajoutez les quatre médailles d'or reçues à Zurich et les trois Nobilis d'Or qui ont récompensé les vins de la maison au Nobilis de printemps et vous comprendrez que chez Gregor Kuonen et Fils, on ne plaisante pas avec la qualité.

Quelle / Source: Journal de Sierre – 17.11.2005

G. Kuonen