



*Gregor Kuonen*

GREGOR KUONEN - CAVEAU DE SALQUENEN

**La bouteille de la semaine**

**Pinot noir Grandmâitre 2003, Caveau de Salquenen**

**Patricia Briel**

Salquenen a la réputation d'être un des meilleurs terroirs valaisans à pinot noir. Les sols calcaires de cette région conviennent en effet bien au divin cépage bourguignon. Les résultats du Mondial du Pinot noir 2006, qui s'est déroulé à Sierre au mois d'août, confirment d'ailleurs l'excellence des vins de Salquenen, puisque deux crus issus de cette zone figurent parmi les quatre grands vainqueurs de ce concours international. Le Caveau de Salquenen, qui appartient à Gregor Kuonen, est l'heureux producteur de l'un des élus. Bon, ce n'est pas une première. On peut même avancer que cette

cave a une certaine habitude des distinctions. Par exemple, le Pinot noir Grandmâitre 2002 a été le vainqueur de la catégorie «pinot noir» du premier Grand Prix du vin suisse organisé en 2004. Le millésime 2003 de ce vin a été couronné par trois médailles d'or (Nobillis 2005, Mondial du Pinot noir 2005, La Sélection 2005). Passons à la dégustation, sans oublier que le millésime 2003 était atypique à cause de la canicule et pas forcément très adapté au pinot noir, qui aime les températures modérées. La robe, limpide et lumineuse, présente une belle couleur rubis, frangée de reflets grenat. Le premier nez est ouvert et déploie

des arômes d'humus. A l'aération, le fruit s'aveille et des parfums de fraise, voire de confiture de fraise, apparaissent. Aux notes d'humus viennent s'ajouter, dans une harmonie que l'on pourrait qualifier d'automnale, des senteurs de champignons. En bouche, l'attaque séduit par son aspect velouté. On perçoit bien l'alcool, sans doute un peu chaud. Le millésime ne se laisse pas oublier... Mais le vin évolue de manière agréable: il est rond, souple, et ses tanins s'avèrent charpentés et soyeux. La finale s'étire pour notre plus grand plaisir. Elle souligne l'harmonie et l'équilibre de ce cru friand et corsé qui se boit volontiers. Ce vin a été vinifié dans des barri-

ques partiellement neuves de 225 et 300 litres. Le mout a subi une fermentation mixte à froid et à chaud. Une partie a été placée dans des cuves chauffées à 37-38 degrés, afin d'obtenir une extraction rapide de la couleur et de donner au vin un caractère corsé. L'autre partie a été refroidie pendant environ sept jours, ceci dans le but de fortifier les arômes. Le rendement des vignes s'est élevé à environ 800 g/m<sup>2</sup>. Le Caveau de Salquenen, fondé en 1979 par Gregor Kuonen, possède 25 ha et achète le produit de 60

autres ha. Le Pinot noir Grandmâitre a été le premier cru de Salquenen vinifié en fût de chêne. Le but affiché de la cave était de donner la réplique aux cousins de Bourgogne. Le Caveau de Salquenen propose plus de 40 vins différents, déclinés en plusieurs gammes.

**Où l'acheter?** Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen, Unterdorfstrasse 11, 3970 Salquenen.  
Site internet: [www.caveau-de-salquenen.ch](http://www.caveau-de-salquenen.ch)  
Tél. 027/455 82 31.  
Prix: 27,90 francs.



Quelle / Source: Le Temps – 02.09.2006