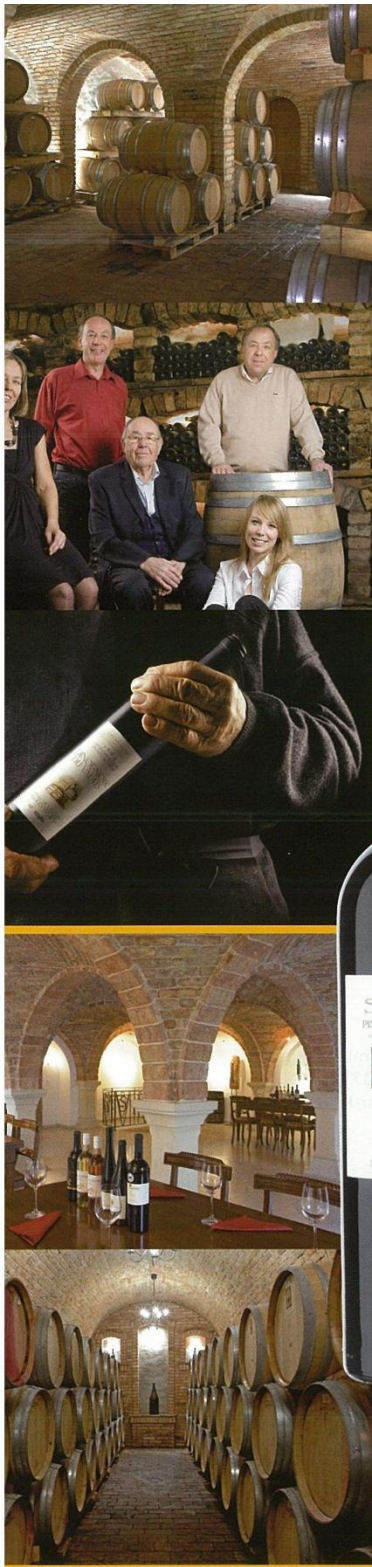


Gregor Kuonen



Caveau de Salquenen une institution

Au Caveau de Salquenen, la vigne et le vin font partie du patrimoine familial. Depuis bientôt quatre générations, le savoir-faire de la famille est rythmé avec le même enthousiasme et le même engagement.

À l'origine, Alfred Kuonen, père de Gregor ouvre la première cave à Salquenen en 1913. En 1979, Gregor Kuonen reprend le flambeau et fonde le Caveau de Salquenen. J'François et Charles ont hérité de leur père Gregor une relation privilégiée avec les vins de caractère. La quatrième génération, quant à elle, se conjugue au féminin avec Larissa, qui vient de terminer ses études d'ingénieur œnologue.

Dès le début, la production de l'entreprise est marquée par la passion du vin et une recherche sans compromis de la qualité. Les propriétaires proposent des vins authentiques et généreux, primés à plus de deux cent reprises par les grands concours nationaux et internationaux.

Le domaine compte 21 hectares cultivés et la cave offre une palette de plus de cinquante crus de qualité, parmi (lesquels des vins de cépages traditionnels, rares et uniques, des assemblages originaux, exceptionnels et des surmaturés exquis.

Caveau de Salquenen Gregor Kuonen

Unterdorfstrasse 11 - CH-3970 Salgesch
Tél. : +41 (0)27 455 82 31 - Fax : +41 (0)27 455 82 42
E-mail : info@gregor-kuonen.ch - www.gregor-kuonen.ch

Johanisberg – Blanc 2010 – AOC Valais

Robe lumineuse, aux reflets jaune. Nez dominé par des arômes de fruits exotiques, de fruits jaunes et d'amande. Bouche dotée d'une intensité aromatique incroyable, tout en fraîcheur et sortant des tendances traditionnelles du cépage. Une curiosité à déguster (10°) sans tarder. Une belle maturité sans surmaturé. Bravo ! Suggestion gourmande : poisson.

Vieux Salquenen – Vertiges Pinot Gris fletri 2005 – AOC Valais

Robe limpide, jaune or. Nez légèrement confit sur des notes de poivre, d'amandes puis de miel et de pierre à fusil, soutenues par une belle fraîcheur. Bouche marquée par une acidité bien équilibrée et onctueuse. Finale élégante et gouleyante. Un pinot gris, également appelé MALVOISIE en Valais, issu d'une vendange surmaturée, récolté courant Janvier, vinifié en fût de chêne et déposé à l'air libre qui a enduré les caprices des saisons durant six années. Un cru pour amateur averti ! À déguster sans attendre (production très limitée).

Ville de Sierre du Valais – Blanc 2010 – AOC Valais

Médaille d'or à la sélection Vin du Valais 2011. Robe jaune pâle, brillante aux reflets verts, limpide et au disque fin. Nez plaisant offrant des arômes de fruits blancs, de fleurs et de tilleul. Bouche franche, minérale. Un vin de plaisir, de soif, d'apéritif. Un chasselas prêt à savourer à tout moment.

Pinot Noir – Rouge Non filtré 2010 – AOC Valais

Robe rubis aux reflets lumineux, limpide et brillante. Nez fin et épanoui, exhalant des arômes de petits fruits rouges (cerise Kirscheel) et à noyau, sur une minéralité soutenue. Attaque fraîche. Bouche tendre, équilibrée et gourmande, dotée de tanins fins et gras. Finale fruitée et fraîche d'une belle persistance. Un vin de plaisir immédiat où le fruit frais "se croque". Bravo ! À carafé (15°), compagnon idéal d'un barbecue.

Merlot Grandmaître – Rouge 2009 – AOC Valais

Médaille d'argent au Mondial du Merlot 2010. Robe brillante, rubis aux reflets violacés. Nez d'une grande complexité dévoilant des parfums d'épices et de fruits. Bouche franche, vive et gourmande dotée de tanins légers. Finale persistante. Un vin de Merlot élevé en barrique, frais et gourmand, issu de l'un des plus beaux terroirs de l'Appellation. À découvrir (16°) avec une côte de bœuf !

Quelle / Source: Saveurs et vignobles de France – 10.2011

