

Dégustation à la Cave du Nouveau Salquenen ! (deuxième partie)

Après une première partie consacrée à la dégustation des vins blancs et à trois vins liquoreux, je vous propose de continuer avec une grande série de vins rouges : gamay et pinot noir, puis des spécialités valaisannes.

Le Pinot Noir Ambassadeur confirme que cette gamme offre un rapport qualité-prix très intéressant, avec un prix départ cave à 39 CHF.

Dans les autres gammes, j'avoue une nette préférence pour les cuvées de la Famille Mathier, plus personnelles à mon sens que celles de la gamme Les Pyramides. Mais cette dernière a sa clientèle, et il faut savoir l'entendre.

Bonne lecture.

Méphisto 2018 (gamay) :

Belle robe rubis intense. Le nez évoque des petits fruits rouges et noirs, et du poivre. La bouche est veloutée, riche avec un joli fruit c'est fin et long digeste très agréable. Il plaira par son fruité et sa consistance et sa franchise en bouche.

Prix : 14,80 CHF

Ma note : 89-90





Pinot Noir Lucifer 2018 :

Elevage en cuve : vin ouvert sur des notes de petits fruits rouges : framboise, de cerise griotte, une note fumée. La bouche est très harmonieuse, franche, riche et mûre mais fraîche. C'est un joli vin d'entrée de gamme, long mais que l'on n'attendra pas. Il est prêt à boire. Il est fin et élégant.

Prix : 17,80 CHF

Ma note : 88

Pinot Noir Nouveau Salquenen 2018 :

Robe un peu plus claire, brillante. Nez sur des fruits noirs, la bouche est plus vive, avec plus de tension, des tanins plus serrés, belle longueur. Ce pinot noir a une très légère austérité qui me plait.

Prix : 15,80 CHF

Ma note : 90



Pinot Noir Non filtré 2018 :

Vin puissant, très fin, équilibré avec un fruité délicat sur des notes de cerise noire, de cassis. Il a aussi un caractère un peu fumé. En bouche il est équilibré, mûr, tendre, et long.

Prix : 22 CHF

Ma note : 89

L'Ambassadeur des domaines Mathier 2016

Léger grillé au nez, puis des notes de fruits noirs (myrtille, cerise noire), intenses. Robe rubis profond. Ce vin est complexe, fruité en bouche, avec une touche de boisé qui apporte un caractère fumé. La matière est très fine. Il a une belle présence en bouche, est long et délicat, et aromatiquement intense. Belle finale fraîcheur et fruitée. Petite sensation de menthol au nez qui apporte un supplément de fraîcheur et de complexité. C'est un vin jeune en devenir.

Prix : 39 CHF

Ma note : **92-93 Coup de coeur**

L'Ambassadeur des Domaines Mathier 2017 :

Le boisé est un peu plus présent, et le fruit est moins intense. On reste sur des notes de fruits noirs (cerise, mûre, myrtille). La bouche offre une belle tenue, avec un supplément de vivacité par rapport au 2016. Fruit plus mûr, très typé pinot noir. A peut-être un peu moins de potentiel que le 2016 selon moi.

Prix : 39 CHF

Ma note : 90





Cuvée Madame Rosmarie Mathier 2016 :

Nez sur de notes de cerise rouge, de toasté discret. Bouche souple, avec un beau volume, des tanins fins, c'est long fruité en finale. Pour moi c'est un vin riche et facile, qui peut plaire au plus grand nombre.

Prix : 23,50 CHF

Ma note : 89-90

Syrah Diego Mathier 2016 :

Robe sombre, nez épicé (épices douces), de fruits rouges très mûrs (fraise, framboise). Boisé très fin et intégré. Ensemble riche et puissant mais très délicat car très fin. Belle longueur finale accompagnée par le fruité. C'est une syrah à la fois typée et très élégante. Le rapport qualité-prix est excellent.

Prix : 30 CHF

Ma note : **92 Coup de cœur**

Cette syrah a obtenu une médaille d'or au concours des Syrah du Monde (309 vins présentés, 15 médailles d'or), et avec trois autres crus valaisans s'est hissée dans le Top 10 mondial.

Bravo !



Cabernet-Sauvignon 2016 :

Très typé cabernet, avec une puissance tannique et une acidité présente mais pas mordante. Les tanins sont fins et mûrs. Le fruité évoque la mûre et la cerise noire. Le boisé est bien

dosé. C'est un vin, bien vinifié et élevé, long et frais. Reste à lui trouver une place dans le monde des vins valaisans.

Prix : 32 CHF

Ma note : 90-91

Merlot 2017 Nadia Mathier :

Nez chocolaté, puis de fruits noirs (cassis, mûre). Bouche riche et franche, avec une belle acidité. L'ensemble est agréable, mûr, frais et long, avec un bel équilibre et de la typicité.

Prix : 30 CHF

Ma note : 90





Cornalin 2017 Adrian Mathier :

Robe sombre et brillante. Nez sur des notes de griotte, de mûre, de framboise et un peu d'épice.

La bouche offre une belle vivacité, de la richesse mais sans lourdeur. Beaux tanins mûrs, long et fin en bouche. Un vin agréablement tonique par son fruité intense (avec une note florale de violette en bouche) et sa belle vivacité.

Prix : 32 CHF

Ma note : 92

Humagne rouge Ferdinand Mathier 2017 :

robe d'intensité moyenne, rubis, brillante. Le nez évoque des notes de fruits noirs, d'écorce.

La bouche est marquée par des tanins jeunes. L'ensemble est frais, mais il manque de finesse actuellement. Il a par contre une jolie longueur finale. Ce n'est pas une humagne apéritive, mais puissante.

Prix : 28 CHF

Ma note : 88



Humagne 2017 Les Pyramides :

Robe rubis d'intensité moyenne. Brillante. Bouche ample et souple, douceuse. Tanins fins. Joli fruité en bouche (fraise et framboise). Un vin dans un style facile, et de belle longueur.

Prix : 24 CHF

Ma note : 85-86

Merlot 2018 Les Pyramides :

Robe brillante et d'intensité moyenne. Vin souple, aux tanins très fins, gras et légère sucrosité masquée par une note fumée et de cassis en finale. Le vin a une belle vivacité en bouche et reste frais. Jolie longueur

Prix : 24 CHF

Ma note : 87

Cornalin Les Pyramides :

Robe rubis intense et profonde. Nez intense sur des notes de fruits noirs : myrtille, framboise, mûre.

Bouche riche et délicate. Jolis tanins serrés. De la finesse et de la fraîcheur. Jolie longueur.

Une petite douceur finale avec une note d'épice.

Prix : 24 CHF

Ma note : 89-90

Les coordonnées de la cave :

Adrian & Diego Mathier
Nouveau Salquenen AG

Bahnhofstrasse 50
3970 Salgesch

Tél. : 027 455 75 75

E-mail : info(at)mathier.com

Site Internet : www.mathier.com