

Dégustation à la cave du Nouveau Salquenen ! (première partie)

J'ai été invité à Salquenen par Diego Mathier pour déguster une large palette des vins vinifiés par le team du Nouveau Salquenen AG qu'il dirige.

Après m'avoir accueilli, Diego m'a laissé travailler pour ne revenir que trois heures et près de trente vins dégustés plus tard !

Compte tenu de la durée et de la taille inhabituelles de cette dégustation -près de quatre heures, je vous la propose en deux parties.

Aujourd'hui, les vins blancs et les liquoreux !

Fendant du Ravin 2018 :

Robe jaune d'intensité moyenne, brillante, nez très fin sur des notes de pêche des vignes, de tilleul et de miel de fleurs. Vin mis en bouteille depuis mars. Bouche riche et franche, minérale et avec de la fraîcheur dès l'attaque et jusqu'en finale. Longueur ok, légère amertume. Minéral et salin en finale et citron vert en finale. Perlant très fin et discret sur les deux qui apporte un supplément de fraîcheur. C'est un très beau fendant.

Prix : 13,50 CHF

Ma note : 91-92 **Coup de Cœur.**



Fendant de Molignon 2018 :

Robe similaire : brillante, or d'intensité moyenne, Nez un peu plus discret en intensité sur des notes d'agrumes (pomelos, citron en finale surtout). Bouche très fraîche, agréablement riche, équilibrée, fine et longue moins minérale. Un vin très frais et gourmand. Long

Prix : 15,50 CHF

Ma note : 90

Johannis Weidmannstrunk 2018 :

Bouche typée par sa douceur et son toucher de bouche très tendre. Nez sur des notes de poire blanche et de pomme. Un vin qui a de la richesse, mais surtout beaucoup de fraîcheur, ce qui lui apporte de la « buvabilité ». Finale fraîche et légèrement citronnée. Vin typé avec une légère amertume enrobée en finale qui évoque la note typique d'amande douce. Très long et très fin en bouche. Reste très frais en bouche après l'avoir craché.

Prix : 18 CHF

Ma note : 90



Petite Arvine de Molignon Les Pyramides 2018 :

2 mois en bouteille. Citron vert au nez et en bouche, nez encore discret. La bouche est franche, droite mais avec un peu de rondeur (pas de sucre). Vin très fin et long, pur, typé par

sa finale saline, il est cristallin et minéral. C'est un vin très élégant et droit, en devenir. Le nez est encore fermé, mais c'est volontaire : c'est pour que l'équilibre soit atteint plus tard et pas trop tôt pour vieillir plus harmonieusement. Très belle salinité finale.

Prix : 24 CHF

Ma note : 90-91

Cuvée Madame 2018 : PA, sylvaner, savagnin blanc, PB et PG

Robe jaune pâle. Nez sur des notes de masepains, de pomelos et de mandarine. Bouche très fine et délicate, avec un très léger perlant, persistant. Il y a des SR ce qui me gâche un peu le plaisir car sans eux, le vin serait plus frais et droit. Un style qui plait à d'autres que moi. Un peu salin en finale. La finale est à la fois fraîche et équilibrée.

Prix :

Ma note : 88-89



Viognier Les Pyramides 2018 :

Nez encore discret, mais c'est typé : abricot, pêche des vignes. La bouche possède un très léger perlant, elle est fine, riche et sans lourdeur, longue. Un joli vin typé et délicat, auquel il reste un peu de SR (10.000 bouteilles pour le 1^{er} millésime !).

Prix : 24 CHF

Ma note : 90

6500 m2 de jeunes vignes et 4500 m2 de vignes plus âgées apportées par un vigneron de la région qui livre à la cave depuis deux ans des spécialités.

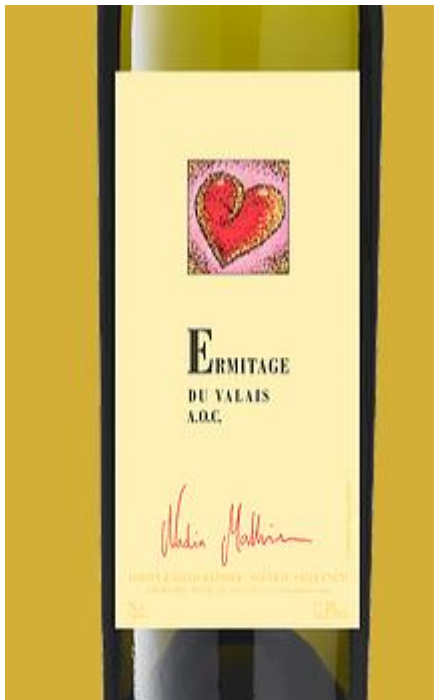
Potentiel indéniable du cépage !

Ermitage 2017 Nadia Mathier (vinifié en barrique durant 12 mois) :

Nez agréable et typé de belle intensité sur des notes de truffes, d'eau de vie de framboise, de vanille (boisé). Vin puissant et vineux mais frais, gras et élégant. Joli fruit en finale, qui est longue, elle mais conserve de la fraîcheur. C'est un vin équilibré, très fin en bouche avec du potentiel et du devenir et au boisé bien dosé.

Prix : 27 CHF

Ma note : 92





Ambassadeur Fumé Gros Rhin 2017 :

Robe d'un jaune d'intensité moyenne. Premier nez sur des notes toastées et de citron. Bouche puissante et harmonieuse, très fraîche, minérale en finale, longue. Le boisé est très bien dosé en bouche également, et c'est la fraîcheur qui l'emporte au final sur la puissance et l'élevage. Citron en finale également, et un peu côté salin minéral aussi. Cet Ambassadeur est très persistant. Bravo.

Prix : 27 CHF

Ma note 93-94 Coup de cœur !

Heida 2018 Les Pyramides :

Nez sur des notes de fruits jaunes, de poivre blanc, de curry.

Bouche très franche, riche et très fraîche, délicate, longue. Toucher de bouche très fin, long.

Le vin est droit en bouche. Il a un gros potentiel ! Elevage intégré et très fin. Bravo.

Prix : 24 CHF

Ma note : 92



L'Ambassadeur Blanc des Domaines Diego Mathier 2017 :

Nez sur des notes de fruits blancs : la poire, la pêche avec un grillé toasté présent mais pas gênant.

Bouche à la fois riche et délicate, avec le fruité très présent qui domine le boisé et en prime on a une sensation minérale nette. Vin puissant et équilibré, long, un peu salin aussi. Un vin très présent en bouche sans être démonstratif.

Prix : 39 CHF

Ma note : 93-94 Coup de Cœur !



Pinot Noir Saphir 2017 :

Nez intense sur des notes d'épices (étoile de Badiane), de kirsch. Robe rubis intense et profonde.

Bouche vive et riche à la sucrosité discrète. On sent un peu les tanins mais ils sont discrets et fondus. Ensemble plutôt vif et frais avec des notes de mûre et de cassis. Un vin doux de pinot étonnamment complexe

Prix : 30 CHF/ 37,5 cl

Ma note : 89-90

Assemblage de Cépages Nobles Topas 2016 : Robe or de belle intensité.

Note de coing, de zeste de citron confit, d'ananas. Bouche liquoreuse mais fraîche, avec de la pâte de fruit, et de coing toujours. Jolie longueur, Ensemble fin et bien réalisé. Très agréable et prêt à être consommé pour le plaisir qu'il donne dès aujourd'hui.

Prix : 28 CHF / 37,5 cl

Ma note : 89

Ermitage 2016 :

Belle robe or, intense et brillante. Nez intense, fruité, sur des notes de fruits jaunes, de mirabelle, de coing, de litchi, de truffe et d'abricot.

La bouche est liquoreuse, riche, cristalline, longue et fraîche, c'est très fin et minéral, long délicat et très bien équilibré et typé. Très beau vin, long et avec un potentiel de garde évident.

Prix : 36 CHF / 37,5 cl

Ma note : 94-95 **Coup de cœur**

Des vins blancs de haut niveau, ce qui n'est pas une surprise. La cuvée Les Ambassadeurs Blancs ne vient-elle pas d'obtenir un diplôme de Platine au Concours Decanter (*) pour la 5e fois consécutive (meilleur vin blanc suisse du concours) ?

Certaines cuvées sont encore en devenir, c'est le cas de la Petite Arvine Les Pyramides, dont le fruité est encore en retrait aujourd'hui. Il va se révéler et gagner en intensité dans les mois à venir.

Vous pouvez déguster ces vins à la cave, lors des caves ouvertes du Valais qui ont débuté ce jeudi 30 mai et se poursuivent jusqu'au samedi 1er juin.

(*) : Avec 17.000 vins en compétition chaque année, Decanter est le plus grand concours mondial de vin.

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