

04.09.2018 – 07:00 Uhr

Salquenen célèbre une démarche visionnaire



Salquenen (ots) -

Les 3 et 4 septembre 2018, le village viticole de Salquenen célébrera la démarche visionnaire dont il a fait preuve dans le cadre d'une grande dégustation verticale ouverte au public spécialisé à Zermatt: Il y a trente ans, les courageux vigneron de ce vignoble valaisan ont été les premiers en Suisse à établir des règles de qualité strictes pour la production de raisins et de vins, donnant ainsi naissance à leur Grand Cru Salquenen. Ainsi, en 1988, ils ont posé les fondations de la viticulture de qualité en Suisse.

En 1988, les vigneron du joli village viticole de Salquenen situé sur les hauteurs de la ville de Sierre, dans le Valais, le canton viticole le plus important de Suisse, étaient en avance sur leur époque avec cette idée. Ils ont compris que leur production ne parviendrait à se détacher des autres vins suisses qu'en offrant une qualité exceptionnelle. Cette qualité exceptionnelle impliquait un travail délicat et durable des sols ainsi que des limites de rendement rigoureuses et des règles de vinification clairement établies. Alors qu'auparavant, on récoltait jusqu'à trois kilos sur un pied de pinot noir, le nouveau règlement prévoyait une limite de 0,8 kg. Ils sont ainsi parvenus à faire mûrir des raisins plus aromatiques et plus concentrés que par le passé sur ces vignes de pinot noir, un cépage aux racines profondes parfaitement adapté aux sols calcaires riches en magnésium. Pour l'élevage du vin, les vigneron ont sciemment renoncé à utiliser du bois afin de sublimer les notes fruitées et minérales du vin une fois dans la bouteille.

Dégusté pour la première fois en 1989, le vin issu de cette production sous le label Grand Cru Salquenen était nettement plus aromatique, plus fruité, plus structuré, plus raffiné et plus équilibré. Certes, au début, l'idée des Salquenards prêtait plutôt à sourire un peu partout. Mais avec le lancement du Grand Cru Salquenen, le village viticole s'est vite fait une réputation et les plus de 20 vigneron producteurs de grand cru depuis la première heure sont devenus les pionniers de la viticulture de qualité en Suisse.

Qualité, personnalité et sélection diversifiée pour envisager l'avenir

La loi autorise aussi bien les raisins de pinot noir que les cépages rouges gamay, syrah et cornalin pour la production des grands vins, pour les Grands Crus. Au cours des trente dernières années, la viticulture mondiale a subi de nombreux bouleversements. Les technologies modernes arrivant dans les caves, la recherche et le

développement dans les hautes écoles ou encore les formations et perfectionnements destinés aux professionnels montrent leurs effets dans les vignobles et les caves. Le sens du marketing et de la communication aide les vigneron·s à présenter le caractère unique de leurs productions. Au début du millénaire, les autorités ont elles aussi reconnu le potentiel marketing du Grand Cru pour toute la région. L'introduction du Grand Cru AOC Valais en 2004, qui attribue le statut de Grand Cru sur la base d'un règlement cantonal moins strict établi par plusieurs villages viticoles, motive la quarantaine d'entreprises viticoles innovantes et ouvertes aux nouveautés de la région à tenter de se démarquer elles aussi de l'AOC Valais généraliste et à faire oeuvre de pionnières à leur tour.

La diversité des sols et des cépages, les fondements du succès

Salquenen est un village producteur de vin rouge: 80 pour cent des pentes orientées sud sur la rive droite du Rhône toujours baignée de soleil sont occupées par des vignes de raisins rouges. Le pinot noir, roi des vins, représente 70 pour cent de la surface totale des vignes de 261 hectares, et ce n'est pas par hasard: nulle part ailleurs dans le Valais on ne trouve des sols calcaires aussi riches en magnésium qu'ici. Afin de mener également vers le futur la réussite du Grand Cru Salquenen en tant que premier vin Grand Cru de Suisse, des adaptations régulières du règlement s'imposent. Même si tous les membres ne soutiennent pas toujours les décisions de la direction du Grand Cru Salquenen, organisé en association, les vigneron·s sont toujours solidaires les uns des autres dans le village de 1500 habitants dont les armoiries reprennent la croix des chevaliers de Saint-Jean. Et les membres de l'association Verein Weindorf Salgesch, qui gère également l'activité Grand Cru, ne sont pas les seuls à y veiller. La grande diversité des sols de Salquenen permet également de mener des essais avec des cépages tels que le merlot. De nouvelles méthodes de culture telles que la viticulture en biodynamie et des idées visionnaires dans les caves comme l'élevage en amphores géorgiennes, ne laissent pas indifférent. Ce n'est certes pas conforme au règlement sur les Grands Crus, mais les vigneron·s à la personnalité si affirmée de Salquenen ont trouvé une bonne recette: ils choisissent leurs cépages en fonction du sol. Ils entretiennent les vignobles comme des cadeaux de la nature, puis ils laissent leur personnalité s'exprimer une fois dans les caves. Et sur le marché, ils se serrent les coudes. Ce qui les réunit, c'est leur vision commune de la qualité des vins de Salquenen, qui se manifeste dans le Grand Cru Salquenen depuis trente ans. C'est sur cette vision qu'ils se reposent pour continuer à avancer sur la bonne voie.

Voici ce qui rend le Grand Cru Salquenen unique en son genre:

- Le vin est produit d'après le Règlement de contrôle Grand Cru du Valais, et se présente dans les bouteilles spécifiques à cette production.
- Les raisins utilisés pour produire les vins concernés doivent provenir du territoire de la commune de Salquenen.
- Les cépages autorisés pour le Grand Cru Salquenen sont le pinot noir, le gamay, le cornalin et le syrah.
- Les vins autorisés pour le Grand Cru Salquenen sont le pinot noir, le gamay, le cornalin et le syrah.
- Les vignes doivent avoir au moins 8 ans, année de plantation comprise.
- La production autorisée est limitée à 800 g par mètre carré et par pied de vigne
- À Salquenen, la teneur en sucre minimale prescrite pour le pinot noir est de 96,6 Oe (Grand Cru AOC Valais: 91,9° Oe)
- L'élevage en fûts de bois n'est pas autorisé, ce qui rend le Grand Cru Salquenen particulièrement fruité, riche en subtilités, authentique et inimitable.
- Un comité de dégustation réunissant des oenologues de toute la Suisse dégustera les vins servis directement de la cuve, qui doivent obtenir 88 points sur 100 pour accéder au statut de Grand Cru.
- Les vins reposent 15 mois dans les caves des producteurs avant d'être proposés à la vente.

Voici les vigneron·s qui produisent le Grand Cru Salquenen:

- Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG, Bahnhofstrasse 50, 3970 Salgesch, <https://www.mathier.com>
- Cave du Rhodan Mounir Weine, Flantheystrasse 1, 3970 Salgesch, www.rhodan.ch/
- Cave Edmund und Adrienne Constantin-Stoffel, Zudannazstrasse 30, 3970 Salgesch, www.cave-constantin.ch

- Fernand Cina SA, Bahnhofstrasse 27, 3970 Salgesch,
www.fernand-cina.ch
- Cave Mathier & Bodenmann, Varenstrasse 74, 3970 Salgesch,
www.mathier-bodenmann.ch
- Domaine de l'Enfer, Flantheystrasse 3, 3970 Salgesch,
www.rotenweine.ch
- Gregor Kuonen Caveau de Salquenen AG, Unterdorfstrasse 11, 3970 Salgesch, <https://gregor-kuonen.ch>
- Josef Glenz & Töchter AG, Gemmistrasse 75, 3970 Salgesch,
www.glenz-weine.ch
- Kreuzritterkellerei, Unterdorfstrasse 32, 3970 Salgesch,
www.kreuzritter.ch
- Domaines Chevaliers, Varenstrasse 40, 3970 Salgesch,
<http://de.chevaliers.ch>
- Cave St. Philippe, Pachienstrasse 19, 3970 Salgesch,
www.cave-st-philippe.ch
- Weinschmiede Reinhard & Christian Schmid, Tschüttrigstrasse 27, 3970 Salgesch, www.weinschmiede.ch
- Cave chez Violaine, Wenger und Marti GmbH, Cinastrasse 23, 3970 Salgesch, www.cavechezviolaine.ch

Nous nous ferons un plaisir d'organiser pour vous une interview avec les vigneron producteurs de Grand Cru.

Contact:

Jens Grichting, Directeur Verein Weindorf Salgesch, Tel. 027 456 39 66, jens.grichting@salgesch.ch

Medieninhalte



Les 3 et 4 septembre 2018, le village viticole de Salquenen célébrera la démarche visionnaire dont il a fait preuve dans le cadre d'une grande dégustation verticale ouverte au public spécialisé à Zermatt: Il y a trente ans, les courageux vigneron de ce vignoble valaisan ont été les premiers en Suisse à établir des règles de qualité strictes pour la production de raisins et de vins, donnant ainsi naissance à leur Grand Cru Salquenen. Ainsi, en 1988, ils ont posé les fondations de la viticulture de qualité en Suisse. Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100065555 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/Verein Weindorf Salgesch/Thomas Andenmatten /"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100065555/100819371> abgerufen werden.