



## **Communiqué de presse**

16 septembre 2008

# **LA CAVE ST-PIERRE BRILLE DANS LES CONCOURS !**

**La Cave Saint-Pierre de Chamoson s'impose dans les plus grands concours et remporte, entre autres, 2 Médailles d'Or au Grand Prix des Vins Suisses, 2 Vinea d'Or au Mondial du Pinot Noir ainsi que 2 Diplômes d'Or à Expovina**

Présente depuis bientôt 40 ans au cœur du magnifique vignoble de Chamoson, la Cave St-Pierre est la « force tranquille » des grandes entreprises viticoles valaisannes. La maison dirigée par Pierre Crittin jusqu'en 2001, puis par son fils Claude, a traversé sans vagues ces quatre décennies en poursuivant sa politique résolument axée sur la qualité. Les nombreuses récompenses obtenues ces dernières années dans les plus grands concours mondiaux sont les témoins de cette qualité qui fait de la Cave Saint-Pierre la REFERENCE des vins du Valais.

**Aujourd'hui, 6 médailles d'or de plus viennent s'ajouter au tableau d'honneur de la cave. En effet, la prestigieuse Cuvée du 3ème Millénaire 2006 et la non moins fameuse Syrah Réserve des Administrateurs 2006 ont obtenu des médailles d'or lors du récent GRAND PRIX DES VINS SUISSES.**

**Les Pinots Noirs sont aussi à l'honneur et sont sortis vainqueurs du célèbre concours du Mondial du Pinot Noir qui a lieu chaque année à Sierre. Le Pinot Noir de Salquenens 2007 et le Pinot Noir de Sierre élevé en fût de chêne 2006 ont chacun remporté un glorieux VINEA D'OR, consécration pour le noble cépage qu'est le Pinot Noir.**

## **Le Johannisberg de Chamoson 2007 remporte, quant à lui, un Diplôme d'Or à Expovina accompagné par le Pinot noir de Sierre 2006.**

Ces cinq vins font partie du haut de gamme de la Cave Saint-Pierre : la Réserve des Administrateurs, une gamme complète forte d'une douzaine de vins. Du Fendant à la Petite Arvine, du Cornalin à la Syrah, tous les grands classiques du Valais sont proposés. « La *Réserve des Administrateurs* est le résultat de la fidélité réciproque entre l'entreprise et ses fournisseurs, fidélité qui a permis d'instaurer une véritable politique d'excellence basée sur la confiance» précise Claude Crittin. Après le travail viticole de la rigoureuse visite des parcelles, l'œnologue-conseil, Thierry Ciampi, effectue un tri de la vendange, sélectionne les meilleures cuves de chaque cépage et suit, avec la plus grande attention, l'évolution des crus à la cave.

### **Contacts : Valérie Crittin**

Conception - Marketing  
Schenk SA  
Place de la Gare 7  
1180 Rolle  
Tel. : 021 822 02  
valerie.crittin@schenk-wine.ch

**PHOTOS** : pour obtenir les photos des bouteilles en haute résolution, contactez Delphine Clément à delphine.clement@schenk-wine.ch

## **PLEINS FEUX SUR DEUX VINS DE LA CAVE ST-PIERRE**

### **Syrah du Valais AOC Réserve des Administrateurs, élevée en fût de chêne, Cave St-Pierre**

**Origine :** Valais. **Cépage :** Syrah. **Robe :** Pourpre, profonde avec des reflets légèrement violacés. **Caractère :** Un élevage en fût de chêne dote cette Syrah d'intenses arômes s'égrenant sur des notes de fruits rouges, violette et épices. Sertie dans un boisé délicat, elle offre une belle matière en bouche, avec une chair dense, du gras et des tannins faisant corps avec le fruit. **Température de service :** 16° C. **Accords :** Filet de bœuf, gibier en général, plateau de fromages. **Garde :** 5 à 10 ans.

*Nombreuses fois récompensé, ce vin collectionne les prix suisses et internationaux. Une autre prestigieuse médaille obtenue a certainement été la Grande médaille d'Or attribuée à la Syrah 2001 Réserve des Administrateurs par le jury de Vino Ljubljana en 2003, une des huit compétitions majeures au niveau mondial. Seuls 14 des 766 vins présentés peuvent se targuer d'avoir obtenu une telle distinction. Aucun autre cru helvétique n'en a fait autant. Autres médailles obtenues : Médailles d'Or à Expovina, Zürich 2003 pour le millésime 2001 et en 2005 pour la Syrah 2004 ; Médaille d'Argent au Concours Mondial du Vin, Bruxelles 2005 pour la Syrah 2003 ; Médaille d'Or au Concours Mondial des Vins de Montréal 2007, pour la Syrah 2005.*

### **Cuvée du 3e Millénaire Valais AOC, Réserve des Administrateurs, Assemblage de rouges, Cave St-Pierre**

**Origine :** Valais. **Cépages :** Humagne Rouge, Syrah, Merlot, Cabernet, Diolinoir. **Robe :** Profonde aux reflets noir foncés. **Caractère :** Les arômes de fruits noirs à notes sauvages et légèrement épicés sont soutenus par un discret boisé toasté. Au palais, des saveurs corsées et denses de fruits mûrs aux tons de cerises noires et pruneaux séchés. Sa belle structure grasse et concentrée se fond harmonieusement dans les tanins fins et soyeux. **Température de service :** 16° C. **Accords :** Charbonnade, civets, plateau de fromages. **Garde :** 5 à 10 ans.

*Autres récompenses :*

*Médaille d'Argent pour le millésime 2001 au Concours Mondial du Vin, Bruxelles 2003, et à Expovina 2003 ; Médaille d'Argent au Concours Mondial du Vin, Bruxelles 2005, pour la cuvée 2003.*