



L'Humagne Rouge

Leytron



L'Humagne Rouge, qui n'a aucune parenté génétique avec l'Humagne Blanche, est signalée depuis une centaine d'années en Valais.

- Peut-être existait-elle auparavant à l'état de traces ou a-t-elle été importée, comme certains l'affirment, depuis la Vallée d'Aoste ?
- L'Humagne Rouge, cépage à la maturité tardive, a des rameaux particulièrement côtelés, des feuilles imposantes et vert foncé, des grandes grappes coniques aux baies bleues et arrondies dont le jus incolore est peu acide. Sa fertilité est bonne et elle est peu sensible à la coulure et à la pourriture.
- Le sondage moyen est de 85° Oechsle, et vu sa capacité relativement faible à produire des sucres, une limitation sévère au vignoble est nécessaire, faute de quoi le vin perdra en concentration et en teneur.
- Le vin est peu acide, typé, au caractère rustique et incomparable, avec des notes sauvages très marquées.
- L'alliance entre l'expérience du vigneron, l'âge avancé de la vigne et le climat du Valais permettent lors de certains millésimes l'élaboration d'Humagnes Rouges d'anthologie, capables de rivaliser avec des vins de renommées internationales.



CONTACTS ET RENSEIGNEMENTS

Téléphone :
041(0)273051000

Fax:
041(0)273051001

Internet :
www.histoireduvin.ch