

Humagne rouge 2005

Les amateurs de ce cépage valaisan apprécieront la belle typicité et la maturité de cette Humagne rouge 2005. Son côté sauvage lui permet de s'encanailler avec les mets de chasse, le civet en particulier, avec un canard rôti, avec un agneau, ou avec un fromage goûteux.

Notes de dégustation

Très belle robe grenat aux reflets pourpres.

Le nez est très complexe. On y distingue les fruits noirs (cerise, sureau), la violette, le mocca, l'écorce de chêne et une touche animale.

L'attaque de bouche est fraîche, avec un bon soutien acide. La richesse est intéressante, les tannins fermes. Et les arômes perçus au nez sont complétés par des notes de muscade et de genièvre. Une belle Humagne rouge, bien mûre.

Conseils

Déjà très agréable après quelques mois de bouteilles, cette Humagne rouge vous procurera de bien beaux plaisirs durant 4 ou 5 ans. Servir aux alentours de 16 degrés.

Notes techniques

Parchets : Venthône, Veyras et Randogne, en 1^{ère} zone

Date de la vendange : 20 octobre et 22 octobre 2005

Maturité de la récolte : 92° Oechsle

Rendements : 1 kg/m²

Acidité : 4,4 g/l

Alcool : 13,5 % vol.

Vinification : traditionnelle, élevage en cuves



Paroles de producteur

«C'est un cépage que j'apprécie beaucoup. J'adore ce côté sauvage, rustique. J'utilise une levure qui développe le fruité. 2005 fut un beau millésime pour ce cépage qui a parfois de la peine à mûrir. »