

HUMAGNE BLANC SÉLECTION

Chevalier Bayard

○ LE SURPRENANT

 **Cépage**
Humagne Blanc


 **Millésime**
2022


 **Vignes**
Varen

 **Service**
10-12°C

 **Élevage**
Barrique

 **Sol**
Calcaire

 **Alcool**
11,6 %

 **A déguster**
2023 à 2026

 **Production**
Biologique

En deux mots

L'Humagne blanc, un cépage réputé pour produire des vins parfois réservés et peu expressifs, a été abordé sous un nouvel angle par Joel et son équipe. Ils ont opté pour une vinification innovante en barriques ouvertes, conférant au vin un caractère légèrement oxydatif évoquant celui du vin jaune du Jura. En privilégiant l'utilisation de levures indigènes et en visant un taux d'alcool modéré, ils ont réussi à ajouter une dimension inattendue à ce vin qui ne laisse pas indifférent.

Dégustation

 **Œil**



 **Nez**

Au nez, ce vin évoque le cidre avec ses arômes de pomme et de mirabelle, complétés par de subtiles notes de noix. 🍏🍑🥜

 **Bouche**

En bouche, ce vin continue de surprendre avec ses notes oxydatives prononcées de pomme, noix, et raisins secs, tout en maintenant un équilibre remarquable. 🍏🍑🥜



 **Viande**

Pintade

 **Poisson**

Truite fumée

 **Végétarien**

Risotto au safran

 **Fromages**

Fromage vieux

HUMAGNE BLANC SÉLECTION

Chevalier Bayard

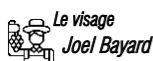
○ LE SURPRENANT



Cave
Varen



Vignes
10 ha à Varen, Salgesch
et Sierre



Le visage
Joel Bayard



Le Chevalier de Varen

C'est durant la bataille de Marignan que des mercenaires valaisans ont pris les armes au côté de Pierre du Terrail de Bayard, «Chevalier sans peur et sans reproche». La légende raconte que Jean Udrion, un de ces mercenaires, est venu s'installer dans le charmant village de Varen. Vantant sans cesse les exploits du preux chevalier, Jean se fait d'abord surnommer «Bayard», avant d'en prendre le nom de famille. Aujourd'hui, la descendance de Jean continue de louer la bravoure du Chevalier de Pontcharra à travers leur cave et leurs vins.

L'histoire commence avec Jeremias Bayard, le premier à se lancer sur le champ de bataille. Ce dernier vend sa petite production de vin en bouteilles à ses proches. Mais, c'est surtout lui qui donne naissance à une armée de 11 enfants. C'est cette deuxième génération qui crée la société «Bayard frères» et qui achète une cave à Varen. Chacun d'eux apporte sa pierre à l'édifice afin de fortifier et transformer cette cave en un véritable château digne du Chevalier Bayard.

En 2020, Joel Bayard, petit-fils de Jeremias, se fait adouber par sa famille pour sa loyauté. Jeune et innovateur, il nous confie qu'il souhaite «Essayer de nouvelles choses, se lancer de nouveaux défis». Avec une philosophie qui se dirige vers la production bio et des essais en biodynamie, notre nouveau héros ne semble pas avoir peur de croiser le fer avec qui que ce soit.

