

HUMAGNE ROUGE

Chevalier Bayard

○ LE RASSEMBLEUR



Cépage
Humagne Rouge



Millésime
2022



Vignes
Varen



Service
12-14°C



Élevage
Inox



Sol
Calcaire



Alcool
12,3 %



À déguster
2023 à 2028



Production
Intégrée

En deux mots

L'Humagne Rouge, au bord de la disparition dans les années 60 avec seulement quelques parcelles restantes, a connu un renouveau d'intérêt à partir de 1980. Cette renaissance l'a rétabli comme un cépage traditionnel valaisan. Ce qui distingue particulièrement l'Humagne Rouge est son profil aromatique intense et souvent sauvage, malgré une structure globalement légère.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, ce vin dévoile un bouquet où s'entremêlent des notes florales et fruitées, avec une présence notable de groseille et de framboise.



Bouche

En bouche, ce vin révèle une structure légère, mise en valeur par sa finesse et sa fraîcheur. Les arômes de fruits rouges, croquants, confèrent une belle gourmandise au vin. La finale est délicatement soulignée par des notes de gentiane et de sous-bois.



Viande

Poulet rôti aux herbes



Poisson



Végétarien

Salade de quinoa aux fruits rouges et feta



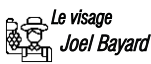
Fromages

Fromage frais et confiture

HUMAGNE ROUGE

Chevalier Bayard

○ LE RASSEMBLEUR



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.

