

HUMAGNE BLANCHE

Cave Le Bosset

○ LE NOBLE



En deux mots

L'Humagne Blanc fait parler de lui pour la première fois en 1313 dans le Registre d'Anniviers, ce qui en fait un des plus vieux cépages de Suisse. Connu comme «le vin des accouchés», il était amené au chevet des jeunes mamans qui le buvaient mélangé à des épices et des herbes aromatiques. La croyance disait que ce cépage contenait plus de fer que les autres et avait donc des vertus médicinales. Les analyses chimiques ont démontré que ce n'est pas le cas, toutefois la coutume d'offrir une bouteille d'Humagne Blanc aux jeunes parents fait encore partie des traditions valaisannes.

Dégustation



Au nez, son parfum s'exprime sur des notes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. On retrouve aussi des notes de zeste d'orange. 🌸 🍊 🍊



En bouche, il y a de la fraîcheur et des notes d'agrumes. C'est un vin élégant qui va gagner à vieillir quelques années. La finale est prolongée par une légère amertume agréable. 🍊 🍊



Poulet au four



Poisson du lac



Salade de lentilles



Fromage à pâte dure

HUMAGNE BLANCHE

Cave Le Bosset

○ LE NOBLE



Vins de sens

Si Leytron est aujourd'hui connu pour être le village de l'Humagne, on le doit bien à Marin Michellod. Ce dernier avec deux de ses collègues ont été les premiers à greffer, planter, puis vinifier un cépage inconnu qui ne portait pas de nom à cette époque. Marin décide, avec bon sens, de le baptiser «Humagne Rouge».

Tout comme l'Humagne Rouge, Willy, le fils de Marin, est né dans les vignes de Leytron. Doté d'un sens de l'initiative, Willy reprend non seulement toute l'exploitation viticole de la famille, mais il décide de racheter la cave Le Bosset pour créer sa propre gamme de vins.

En 2000, Willy prend sa retraite. Ce sont ses filles Romaine et Corinne, ainsi que leurs conjoints Christian et Graham, qui prennent la succession à la cave. Ensemble, ils se tournent vers une viticulture biologique pour créer, à leur façon, des vins de sens. Vins de sens, car ils sont issus de raisins produits sur des sols vivants, où le sens de l'innovation et les techniques originales permettent de faire régner la biodiversité. Vins de sens surtout, car ils développent des saveurs et des senteurs pour satisfaire avant tout le bonheur de nos sens !

