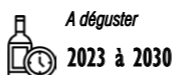


HUMAGNE ROUGE

Cave Marc-André Rossier

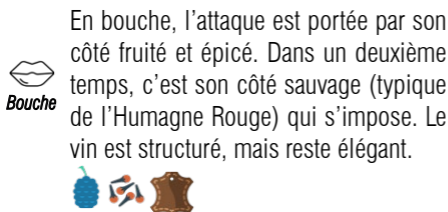
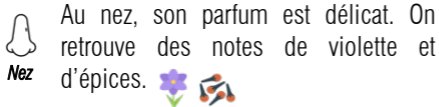
LE PERSPICACE



En deux mots

L'Humagne Rouge n'a aucun lien avec l'Humagne Blanc. Personne ne sait pourquoi on le nomme ainsi en Valais. L'origine de ce cépage est valdôtaine, là-bas on le nomme Cornalin. Aujourd'hui on retrouve de l'Humagne Rouge principalement en Valais, avec une production de 145 hectares. C'est un cépage emblématique pour le village de Leytron qui lui consacre d'ailleurs un événement annuel «Humagne en fête».

Dégustation



Médallions de porc



Gratin de légumes



Fromages frais

HUMAGNE ROUGE

Cave Marc-André Rossier

● LE PERSPICACE

 *Cave
Leytron*

 *Vignes
4,5 hecatres entre
Saillon et Leytron*

 *Les visages
Marc-André, Philomène,
et Caroline*



Une histoire flammiliale

La nuit du 12 novembre 2022 demeurera gravée à jamais dans la mémoire des résidents du village de Leytron. Un incendie a menacé de réduire la cave Marc-André Rossier en cendres. Par miracle, un pompier volontaire intrépide a rapidement maîtrisé les flammes. Ce dernier n'était pas un pompier ordinaire, c'était François Rossier, le fils de Marc-André, un héros qui a sauvé l'héritage viticole familial qui date depuis bien des générations.

Effectivement, chez les Rossier, l'amour du vin existait déjà avant Marc-André. Ses grands-parents, François et Joseph, étaient des acteurs éminents dans le domaine viticole. Le premier livrait la vendange dans les commerces du village tandis que le deuxième était un membre fondateur de la maison Provins. Cependant, c'est le père de Marc-André, Louis, qui a mis les premières bûches dans le foyer de la cave familiale. Ce dernier, qui avait un goût prononcé pour la vinification, a réalisé ses propres crus pendant seize ans, par pur plaisir. En 1980, en collaboration avec sa femme Anna, ils ont décidé de construire leur propre cave pour commercialiser leur production.

L'étincelle étant allumée, c'est Marc-André et Philomène qui reprennent, en 2006, le flambeau de la cave familiale. À eux tout seuls, ils gèrent le travail de la vigne à la bouteille. Leur fille Caroline rejoint l'aventure en 2013. Tout feu tout flamme, elle amène une nouvelle énergie en intégrant le Divico et le Dinova, des cépages résistants aux principales maladies. Finalement, Dylan, le mari de Caroline, ajoute son savoir-faire en s'occupant de toute la mécanisation de la vigne. Un jour peut-être, leurs enfants perpétueront cette belle histoire intergénérationnelle qui n'est pas encore prête à s'éteindre.

