

HUMAGNE ROUGE

Jean-Marie Pont

● LE PERSPICACE

 *Cépage*
Humagne Rouge

 *Millésime*
2022

 *Vignes*
Corin

 *Service*
14-16°C

 *Élevage*
Inox

 *Sol*
Calcaire

 *Alcool*
13,5 %

 *À déguster*
2023 à 2029

 *Production*
Intégrée

En deux mots

L'Humagne Rouge est un cépage tardif dit de «troisième génération». Cela signifie qu'il est un des derniers à arriver à maturité et à être vendangé. Le millésime 2022, très chaud et ensoleillé permet d'avoir une maturité optimale pour ce genre de cépage.

Dégustation



Au nez, son parfum nous séduit par des notes de fruits noirs (mûre, cassis), de réglisse et d'écorce de chêne.



En bouche, le vin oscille entre finesse et structure. On retrouve de l'élégance avec ses notes de fruits noirs et une belle matière avec des tanins fermes.



Côte de boeuf, gibier



Soupe à la courge



Fromage d'alpage

HUMAGNE ROUGE

Jean-Marie Pont

● LE PERSPICACE



Pif, Paf, Pont

Bienvenue dans le repaire enchanté de Jean-Marie Pont, niché à Corin, où l'atmosphère vibre de convivialité et de chaleur dans son authentique carnotzet voûté. Verre de Fendant à la main, Jean-Marie nous livre un fragment de son histoire, lui qui était destiné à une carrière de boulanger-pâtissier. Cependant, un mauvais timing l'oblige à attendre une année avant de débiter son apprentissage. Malheureusement pour lui, heureusement pour nous, cette contrainte le pousse vers une autre orientation : la viticulture. Jean-Marie a eu du « Pif », car ce domaine se révèle rapidement être plus qu'une simple vocation.

Après une formation d'ingénieur œnologue à Changins, il profite de diverses expériences dans de grandes caves pour se perfectionner avant de faire le grand saut. Et « Paf » ! En 2006, accompagné par son épouse Geneviève, il produit son premier millésime. « Nous avons toujours rêvé d'avoir notre propre bouteille sur une table » nous disent-ils. Et pas n'importe laquelle, une bouteille « avec une étiquette qui pète » !

Aujourd'hui, leur gamme de vins est facilement reconnaissable, que ce soit pour les fans de Breaking Bad ou les amateurs de chimie : Pfe, Per, Pco, Psy... On retrouve sur l'étiquette autant d'éléments que dans le tableau de Mendeleïev. Aussi méticuleux qu'un chimiste, notre encaveur prépare sa recette à la loupe. Il redore ensuite son breuvage de sa signature. Le « P » de Pont et les deux premières lettres du cépage sonnent alors comme une formule magique !

