

# HUMAGNE BLANCHE

**L'Orlaya**

○ LE CONVIVAL



*Cépage*

**Humagne Blanche**



*Millésime*

**2024**



*Vignes*

**Fully**



*Service*

**8-10°C**



*Élevage*

**Inox**



*Sol*

**Calcaire**



*Alcool*

**12.6 %**



*A déguster*

**2025 à 2030**



*Production*

**Biologique**

## En deux mots

Parmi les plus anciens cépages mentionnés en Valais, l'Humagne Blanche demeure l'un des plus confidentiels. Souvent associée à tort à l'Humagne Rouge, elle n'a pourtant aucun lien de parenté avec celle-ci et revendique une histoire et une identité propres.

## Dégustation



**Œil**



**Nez**

Au nez, le vin se montre très floral, avec beaucoup de finesse et d'élégance. 🌸 🌼



**Bouche**

En bouche, il dévoile un joli fruit et une expression aromatique marquée pour une Humagne Blanche. La dégustation est vive, dominée par les fleurs, avec une grande finesse jusqu'en finale. 🍋 🌸 🌼



**Viande**

**Escalope de veau**



**Poisson**

**Filet de féra**



**Végétarien**

**Risotto blanc au citron**



**Fromage**

**Chèvre frais**

#buvonslagrappe

# HUMAGNE BLANCHE

***L'Orlaya***

○ LE CONVIVIAL

 **Cave**  
**Fully**

 **Vignes**  
**9 ha à Fully**

 **Le visage**  
**Mathilde Roux**



## De Paris à Fully

L'orlaya, cette fleur discrète et sauvage qui pousse dans la réserve naturelle des Follatères, incarne à merveille Mathilde Roux. Née en 1988 en banlieue parisienne, elle grandit à Gigondas, au cœur des Côtes du Rhône, entre les ceps et les parfums de la garrigue. Fille de vignerons, elle respire très tôt l'air des grandes cuvées et se rêve déjà, petite, à l'avenir dans les rangs de vigne. Mais le destin s'en mêle : en 1999, la famille s'installe en Suisse, et quelques années plus tard, les domaines familiaux sont vendus. La terre lui échappe... temporairement.

Privée de ses racines viticoles, Mathilde se tourne vers l'EPFL, où elle obtient un Bachelor en Life Sciences. Mais la vigne ne l'a jamais quittée. Portée par une force intérieure, elle choisit de revenir à son premier amour en entamant un Master Vigne et Vin à SupAgro Montpellier. Elle affine son savoir-faire au fil des millésimes, des voyages et des rencontres, toujours avec cette idée tenace : un jour, elle aura sa propre cave.

En 2016, la vie lui tend une rose : elle reprend la cave de Gérard Roduit à Fully et fonde enfin sa propre maison. Aujourd'hui, elle est solidement enracinée dans ce terroir d'adoption. Comme l'orlaya qui déploie ses pétales, Mathilde révèle avec délicatesse toute la richesse des cépages et des sols à travers des vins élégants, précis, empreints de finesse et de sincérité. Ainsi, chaque bouteille raconte son parcours, entre science et instinct, entre exil et retour aux sources.

