

HUMAGNE ROUGE

Les Sentes

LE PERSPICACE

 *Cépage*
Humagne Rouge


 *Millésime*
2024


 *Vignes*
Loc

 *Service*
14-16°C

 *Élevage*
Inox

 *Sol*
Calcaire

 *Alcool*
12.5 %

 *À déguster*
2025 à 2032


 *Production*
Intégrée


En deux mots

L'Humagne Rouge accompagne traditionnellement les mets de chasse, mais derrière son tempérament parfois racé se cache un vin tout en finesse. Une élégance discrète qui distingue ce cépage historique du vignoble valaisan.

Dégustation



 *Nez*
Au nez, le vin dévoile des arômes de violette, de foin et de réglisse, avec une belle finesse. 🌸 🍷

 *Bouche*
En bouche, on retrouve la réglisse accompagnée de notes de fruits noirs, notamment le cassis. La fraîcheur du millésime apporte élégance et équilibre à l'ensemble. 🍇



 *Viande*

Magret de canard

 *Poisson*

Truite grillée

 *Végétarien*

Tarte bettrave et chèvre frais

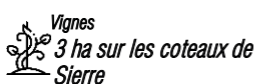
 *Fromage*

Vacherin

HUMAGNE ROUGE

Les Sentes

● LE PERSPICACE



En route vers le vin précieux

Les Sentes. Le nom mérite qu'on s'y arrête. Dans le dictionnaire, les sentes désignent ces petits sentiers qui serpentent les vignobles alpins. Mais à l'oreille, elles évoquent aussi les senteurs des premières pousses, du raisin mûr, du vin qui prend forme. Deux mots pour un seul nom, et déjà tout un programme. À travers sa cave, Serge Heymoz nous invite à une balade entre cépages historiques du Valais et cépages de l'arc alpin, quelque part entre la randonnée et la dégustation.

L'histoire commence en 1985 à Réchy, quand Lucie, la maman de Serge, vinifie les premières bouteilles. Très vite, Serge prend le relais et guide la cave vers de nouveaux horizons. En 1999, il s'installe entre Sierre et Loc et étend la production jusqu'à 5 hectares. Puis en 2022, pour ses 60 ans, il change à nouveau d'itinéraire en emménageant dans une cave à Veyras. Une nouvelle étape pour un vigneron qui n'a jamais vraiment quitté le chemin.

Et ce chemin paie. Depuis plus de vingt ans, les vins des Sentes accumulent les distinctions : meilleure note au concours national des Vins Suisses, meilleur assemblage blanc de Suisse, plusieurs nominations au Grand Prix des Vins Suisses et trois années consécutives aux Étoiles du Valais. Peu importe l'altitude, Serge sait toujours trouver les sommets.

