

# HUMAGNE ROUGE

**Cave Mandolé**

LE PERSPICACE

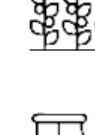
 Cépage  
**Humagne Rouge**

 Millésime  
**2024**

 Vignes  
**Saillon**

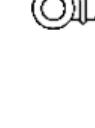
 Service  
**14-16°C**

 Élevage  
**12 mois en barrique**

 Sol  
**Calcaire**

 Alcool  
**12.5 %**

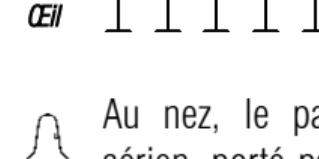
 À déguster  
**2025 à 2032**

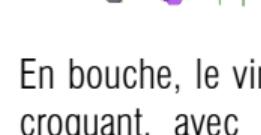
 Production  
**Intégrée**

## En deux mots

Cépage ancien et emblématique du Valais, l'Humagne Rouge a longtemps été entourée de confusions, notamment avec le Cornalin d'Aoste. Malgré son nom, elle n'entretient aucun lien génétique avec l'Humagne Blanche et affirme une identité bien distincte.

## Dégustation



 Au nez, le parfum est délicat et aérien, porté par une belle intensité fruitée et un côté très floral.  




 En bouche, le vin se montre rond et croquant, avec beaucoup de fruit.  
 La finale gagne en tension, révélant des notes de myrtille et de cassis qui prolongent agréablement la dégustation.  


 Viande  
**Filet de boeuf**

 Poisson

 Végétarien  
**Tartes aux légumes**

 Fromages  
**Sérac affiné**

#buvonslagrappe

# HUMAGNE ROUGE

**Cave Mandolé**

LE PERSPICACE

 Cave  
Saillon

 Vignes  
7 ha entre Saillon et  
Fully

 Les visages  
Chiara Benincasa et  
Lisa Traens



## Irrésistible Mandolé

Il y a des lieux qui charment au premier regard, d'autres qui captivent à chaque gorgée. La cave Mandolé fait les deux. Son nom vient des nombreux amandiers qui ornent son vignoble, accompagnés de coronilles et de figuiers qui en rehaussent la beauté. Depuis 2005, les frères Thétaz, Angelin et Didier, se sont dévoués corps et âme pour façonner un lieu à leur image, entre authenticité et passion. En 2020, après toutes ces années de dur labeur, le temps est venu pour eux de céder la place à la nouvelle génération.

Et la relève, ils la trouvent dans une annonce un peu inattendue. Deux noms les interpellent : Lisa Traens et Chiara Benincasa. Deux parcours bien distincts, deux cultures, mais une passion commune. Lisa, originaire de Bruges, a étudié la biochimie tout en explorant le monde du vin par la sommellerie. Chiara, venue d'un petit village toscan, s'est d'abord tournée vers une carrière créative après des études en commerce international. En 2015, leurs chemins se croisent à Londres, autour d'un verre qui change tout. De cette rencontre naît un projet de vie : se consacrer au vin, pleinement et sincèrement. Lisa décide alors de suivre des cours d'oenologie à Changins et Chiara entame une formation à l'université du vin de Suze-la-Rousse.

En 2021, après plusieurs années d'itinérance et de découverte autour du monde, elles trouvent enfin leur terre d'accueil : le Valais, et plus précisément la cave Mandolé. Séduites par « ses coteaux abrupts à la déclivité presque effrayante, ses paysages, son climat, ses terroirs et la variété de cépages autochtones », nos deux aventurières sont prêtes à gravir les montagnes valaisannes pour écrire une nouvelle page de la cave Mandolé. Ainsi, une nouvelle énergie souffle sur Mandolé, tout aussi irrésistible, mais avec un accent venu d'ailleurs.

