

# HUMAGNE ROUGE

## Cave Mandolé

### LE PERSPICACE



Cépage

Humagne Rouge



Millésime

2021



Vignes

Saillon



Service

14-16°C



Élevage

12 mois en  
barrique



Sol

Calcaire



Alcool

13 %



À déguster

2023 à 2029



Production

Intégrée

## 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, où on le nomme Cornalin. Aujourd'hui, on retrouve de l'Humagne Rouge principalement en Valais, avec une production de 145 hectares.

## Dégustation



Œil



Nez

Au nez, on retrouve des notes de thé, de gentiane et de baies des bois. Il y a aussi une légère touche fumée.



Bouche

En bouche, le vin est rond avec des tanins fondus. La structure est légère, mais l'aromatique est bien présente. C'est typique du cépage. On retrouve le mélange de fruits rouges et noirs déjà perçu au nez.



Viande

Boeuf bourguignon



Poisson



Végétarien

Pad Thai



Fromages

Sérac

# HUMAGNE ROUGE

## *Cave Mandolé*

### ● LE PERSPICACE

 *Cave  
Saillon*

 *Vignes  
7 ha entre Saillon  
et Fully*

 *Les visages  
Chiara Benincasa  
et Lisa Traens*



## **Irrésistibles**

La séduisante cave Mandolé exerce un pouvoir irrésistible sur tous ceux qui s'y aventurent. Son nom vient des nombreux amandiers qui ornent son vignoble, agrémentés par les coronilles et les figuiers qui s'ajoutent à sa beauté. Depuis 2005, les frères Thétaz, Angelin et Didier, se sont dévoués corps et âme pour façonner cette cave extraordinaire à leur image.

En 2020, après toutes ces années de dur labeur, le temps est venu pour eux de céder la place à la nouvelle génération. Une annonce dans le journal attire leur attention, celle de Lisa Traens et Chiara Benincasa. Lisa et Chiara, ce sont deux âmes sœurs du vin issues de différents horizons : Lisa vient de Bruges alors que Chiara est originaire d'un petit village toscan. Lisa étudie la biochimie et suit des cours de sommellerie en soirée alors que Chiara travaille dans une agence créative après son diplôme en commerce international. En 2015, le destin les réunit à Londres autour d'un verre de vin. Depuis, elles décident de s'unir pour se lancer à 100% dans le domaine du vin. Lisa part alors suivre des cours d'œnologie à Changins et Chiara entame une formation à l'université du vin de Suze-la-Rousse.

Après six ans d'itinérance et de découverte autour du monde, elles décident de s'installer en Valais. En effet, depuis 2021, Lisa et Chiara sont les nouveaux sourires de 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.

