

# HUMAGNE BLANCHE

## LA RESERVE DU CHASSEUR



### Historique

Mentionné en 1313 par un acte notarié, du Registre d'Anniviers, l'Humagne Blanche est l'un des plus anciens cépages valaisans. La tradition populaire lui prête des origines romaines et une teneur en fer particulièrement haute qui lui a valu le surnom de « vin des accouchées ». Ces deux particularités ont toutefois été démenties par les recherches modernes.

Variété qu'on ne trouve qu'en Valais, l'Humagne Blanche, qui n'a aucune parenté avec son homonyme l'Humagne Rouge, a failli disparaître pendant le XXème siècle à cause de sa faible productivité et de sa sensibilité aux ravageurs de la vigne.

### Vinification

Un pressurage lent et doux, une fermentation unique à basse température et un élevage de six mois en cuve garantissent un maximum de gras et de rondeur tout en conservant finesse et fraîcheur des arômes.

### Robe

Jaune, reflets gris et vert.

### Nez

Le bouquet floral très puissant se caractérise par un subtil mélange de melon, agrumes, poires, tilleul et noisettes.

### Bouche

La vinosité se conjugue avec une belle acidité pour donner un vin friand aux délicates notes de miel et de fruits secs se terminant sur une longue finale tout en fraîcheur.

Alcool	12.5% Vol
Température de service	10°-12°C
Garde	3 à 5 ans

### Accords gastronomiques

L'Humagne Blanche accompagne à merveille huîtres, mousses de poisson, terrine de volailles, assiette de charcuteries et fromages d'alpage.