

L'humagne, c'est blanc ou rouge?

Les deux cépages portent le même nom mais n'ont rien en commun. À part le fait qu'ils s'épanouissent en vieillissant.

Cécile Collet
Publié: 12.03.2020, 16h18



Une belle brochette de bouteilles d'humagne de Leytron, dégustées pour prouver leur capacité de vieillissement.
Florence Zufferey

«Vous prendrez bien un verre d'humagne?» Cette proposition est ambiguë. De l'humagne blanche ou de l'humagne rouge? Les deux cépages partagent leur nom, mais en rien leur identité. C'est l'humagne blanche qui a raison! Le Registre d'Anniviers la mentionne pour la première fois en 1313, avec la rève, autre cépage blanc indigène (lire ci-dessous). Et ce n'est qu'à l'arrivée de l'humagne rouge dans notre pays qu'on adjoint au premier l'adjectif «blanche» (ou blanc, les deux sont justes, parole de linguiste).

L'humagne rouge est en fait un cépage italien: le cornalin du val d'Aoste. Mais lorsqu'il passe enfin le Grand-Saint-Bernard – on en trouve la trace vers 1900 dans la région de Fully –, il perd son nom et devient l'humagne. Le plus valaisan des cépages italiens (il y a sept fois plus d'hectares cultivés en Suisse qu'en Italie) a toutefois droit à un chapitre dans «Cépages suisses», de José Vouillamoz (Éd.Favre), LA bible des cépages autochtones. Pourquoi humagne rouge, alors que le nom est déjà pris pour le blanc? «Cela pourrait venir des origines grecques du nom – foisonnant –, car c'est un végétal qu'il faut tailler beaucoup», renseigne l'ampélographe.

Et le cornalin? Le rouge du pays pique le joli nom valdôtain en 1972, estimant qu'il est meilleur pour le marketing et que le cornalin italien a disparu (ce qui est faux). Vous suivez toujours?

Un vin qui vieillit bien

Voilà pour la nomenclature... S'ils n'ont donc pas de lien de parenté, les deux cépages partagent un lieu de production: le Valais. Exclusivement pour la blanche (29 ha), majoritairement pour la rouge (137,5 ha), cultivée donc également en Italie (environ 20 ha) et, plus étonnant, à Saint-Saphorin (Lavaux), par le Château de Glérolles. Mais tous deux ont bien failli disparaître: en 1991, on ne trouvait plus que 44 ha de rouge et 6 ha de blanche!

Au lieu de cela, elles ont été valorisées. Et on loue leur propension à bien vieillir. Les onze vigneron-encaveurs de Leytron, autoproclamé village de l'humagne, en ont fait la démonstration lors d'une verticale (dégustation de plusieurs millésimes) de blancs et de rouges. Placée sous le patronage de Corinne Clavien, œnologue cantonale, et de Dominique Fornage, patron du Nobilis, à Sion, la dégustation a révélé des merveilles – on n'en citera malheureusement qu'une portion congrue.

Pour l'humagne rouge, nous sommes remontés jusqu'en 1986. À presque 34 ans, le vin conservé en magnum chez Défayes-Crettenand surprend par sa fraîcheur, son fruit et sa robe jeunes. De près de dix ans son cadet, le Jo Gaudard 1995 est truffé en bouche, mais garde lui aussi une fraîcheur et un dynamisme de jeunet. En comparaison, le 2010 de la cave Le Bosset (Romaine Blaser-Michellod, dont le 2018 fut Étoile d'or et prix Swiss Wine 2019) réunit davantage de typicités du cépage: une note boisée en entrée, alors même qu'il n'a jamais vu une barrique, et des tanins discrets. José Vouillamoz dit de l'humagne rouge qu'elle peut être «déroutante pour un débutant. Certains demandent si le vin est bouchonné, à cause des arômes d'écorce de chêne et de thé qu'on y trouve.»

Pour l'humagne blanche (sept producteurs à Leytron sur une vingtaine en Valais), le 1991 de l'État du Valais offre un nez évoquant le compléter, autre cépage blanc indigène et rare. Très expressif, très gras, on trouve chez ce presque trentenaire magnifique un caractère limite baroque! Pourtant, le cépage est connu des amateurs pour sa délicatesse, son nez de fleurs blanches et de tilleul. «De par sa finesse, c'est un grand vin de gastronomie», dit José Vouillamoz.

Tilleul et subtilité

De nouveau, Défayes-Crettenand offre un millésime 2000 frais et tendu (en magnum), et un 2005 hyperstructuré qui s'apparente aux grands vins. Le 2010 de Jo Gaudard frappe par sa tension, sa fraîcheur, son fruit et son dynamisme, et une minéralité de riesling. En vieillissant, on observe que l'humagne développe un peu plus encore ses tanins, spécificité rare de ce cépage blanc.

Délicates, déroutantes, spécifiques, subtiles, les humagnes de Leytron montrent en tout cas qu'elles ont des choses à dire, quelle que soit leur couleur.

<http://wine-leytron.ch/>

Le vin des accouchées?

▼ [Afficher plus](#)

Publié: 12.03.2020, 16h18

Cet article a été automatiquement importé de notre ancien système de gestion de contenu vers ce nouveau site web. Il est possible qu'il comporte quelques erreurs de mise en page. Veuillez-nous signaler toute erreur à community-feedback@tamedia.ch. Nous vous remercions de votre compréhension et votre collaboration.