

l'encoche

Revue d'information
de la commune de Montana

www.montana.ch



Décembre 2015 - N°19

L'humagne Rouge



L'humagne Rouge

Mystérieux fils du cornalin



Emmanuel Charpin

Ingénieur œnologue HES
De la Graine au Verre
www.digav.ch

A l'heure de mettre sous presse cette nouvelle édition de l'Encoche, les bonnes tables perçoivent encore les derniers fumets des bons plats de chasse. Cette saison automnale sonne aussi le glas des dernières vendanges. Elle fait la part belle aux premiers menus d'hiver où gibiers et civets se marient volontiers aux spécialités rouges, réchauffant tour à tour l'âme et le corps. Et parmi la multitude des cépages qui font la diversité de nos coteaux, il en est un qui résonne tout particulièrement au palais des plus fins becs. L'Humagne Rouge fait souvent l'unanimité en matière d'accords gourmands pour accompagner la gastronomie de circonstance. Cependant, ce fameux plant reste bien méconnu des valaisans et ses origines restent floues et plutôt confuses. Par ces quelques lignes, je vous propose de venir à sa rencontre pour retracer son histoire et poser les caractéristiques de l'un des plus beaux crus du canton.

Des origines discrètes

La première formulation de l'Humagne Rouge apparaît seulement vers les années 1900. On retrouve alors une trace manuscrite du cépage dans une liste rédigée des mains du Chanoine Besse qui dresse l'inventaire des vignes cultivées sur la commune de Fully. Personne ne sait encore aujourd'hui d'où provient cette dénomination car il n'y a aucun lien biologique, génétique ou végétal avec le véritable « Humagne » (qui donne par ailleurs des baies blanches - appelé de nos jours Humagne Blanc ou Humagne Blanche). Elle semble due à une ruse commerciale d'un vigneron valaisan cultivateur d'Ouriou ou de Petit Rouge



Dr Henry Wuilloud
(1884-1963)

à Fully qui, devant l'insuccès de ses ventes, rebaptisa « Humagne Rouge » ce cépage pour profiter de l'excellente réputation de l'Humagne Blanche (connue comme « vin des seigneurs et évêques » ainsi que comme « vin des accouchées »). Les experts de l'époque, comme le célèbre docteur Henry Wuilloud¹, ne mentionnent même pas la présence d'Humagne Rouge dans les collections du domaine de l'Etat du Valais à Leytron en 1927.

Il faudra attendre la fin de la deuxième guerre mondiale pour relever une deuxième écriture se référant au cépage : « Henri Bonvin de Leytron achète à Robert Cheseaux d'Aline une vigne sise à Saillon, au lieu-dit Derrière le Raccard. C'était une vieille vigne non greffée, aux ceps grands et

difformes, plantée, aux dires du vendeur et des sailonnins, d'Humagne Rouge² ». Sa rareté est telle que ce plant à tout bonnement failli disparaître dans les années 60. Il faudra compter sur les nouvelles exigences qualitatives des années post 80 pour lui donner une place légitime -et méritée- dans les cépages traditionnels du Valais.

1 Ingénieur agronome qui fut notamment chef du Service cantonale de la viticulture. Dès 1923, il fut chargé de la direction et de la surveillance générale du domaine du Grand Brûlé qui appartient à l'Etat du Valais et joua un grand rôle dans le développement de la viticulture valaisanne. L'illustration est tirée du site officielle de l'ordre de la Channe www.ordre-de-la-channe.ch et le présente revêtu de son habit d'apparat de Procureur de cet Ordre dédié en particulier à la promotion des produits viticoles valaisans.

2 Selon des écrits de 1974 de Jean Nicollier ancien responsable de l'Office de la Station d'essais viticoles du canton du Valais.



Parenté valdôtaine

L'Humagne Rouge trouve ses origines en terres valdôtaines où on lui prête un tout autre patronyme bien connu par chez nous. En Italie, le vrai nom du cépage n'est autre que le Cornalin ! En attribuant le nom de « Cornalin » dans les années 50 à notre Rouge du Pays historique, le Valais a toujours semé le trouble, provoquant de multiples confusions : Le « Cornalin » valaisan est en réalité le Rouge du Pays et l'« Humagne Rouge » valaisanne n'est autre que le Cornalin du Val d'Aoste tiré du cépage Corniola. Les deux plants sont d'ailleurs très proches puisque le Rouge du Pays est l'un des parents de l'Humagne Rouge³

En remontant la filiation du cépage, les experts en génétique ont même découvert un lien avec la Rèze⁴. Même si l'origine valdôtaine est admise depuis longtemps, le rapprochement entre notre Humagne Rouge et le vrai Cornalin du Val d'Aoste ne se fera qu'à l'aube du XXI^e siècle par d'indiscutables tests génétiques.



Humagne Rouge

Un caractère bien trempé

Son origine alpine lui confère un caractère plutôt sauvage. Les vins issus d'Humagne Rouge ont longtemps été marginalisés, victimes des rendements « généreux » des folles années et de la maturité tardive du cépage. Dans les années 70, les vendanges se soldaient bien souvent par des sondages timides et par des grappes clairsemées de baies encore roses. Le renouveau qualitatif qui survient en Valais à la fin

3 Emmanuel Charpin, *Le Cornalin*, Encoche N° 18 - 2014 sur www.montana.ch rubrique Encoche

4 Emmanuel Charpin, *La Rèze*, Encoche N° 15 - 2011 sur www.montana.ch rubrique Encoche



du XXe siècle lui donne enfin ses lettres de noblesse : la recherche de petits rendements et l'implantation dans des terroirs adaptés lui confèrent toutes les propriétés nécessaires à la création de grands vins. La dégustation des plus beaux spécimens laisse entrevoir une robe souvent rubis aux reflets violacés, d'une profondeur moyenne et de belle densité. Le nez se développe dans un bouquet intense mais délicat, alternant des fragrances de sous-bois, de violette ou de sureau. On retrouve parfois des impressions d'écorce de chêne, de fruits rouges ou de lierre. La bouche se pare d'une grande élégance, où les tanins présents mais soyeux, soutiennent une bouche à la fois gourmande et sauvage. Les notes de réglisse se mêlent aux parfums de gentiane, de racines ou de myrtilles. Pour les plus patients, on retrouvera quelques années plus tard des senteurs de cuir frais, de bois doux dans un caractère plus épicé. Côté conservation, l'Humagne Rouge cache bien son jeu. Ne vous fiez pas à son apparence légèreté pour la juger : pour autant que le vigneron privilégie la qualité au volume, c'est l'un des vins rouges valaisans qui se destine le plus favorablement à la garde en offrant une étonnante stabilité. Et s'il est maîtrisé et adapté, un élevage en barrique lui conviendra parfaitement, renforçant judicieusement les arômes de sous-bois et de chocolat.



Un accord classique avec les mets de chasse

Côté cuisine, les accords de chasse sont devenus une véritable institution au fil du temps mais l'Humagne Rouge moderne saura aussi sublimer vos recettes d'agneau et vos plateaux de fromage. Sa fraîcheur naturelle et son amplitude aromatique relèveront également avec brio un poisson de mer à l'escabèche ou une fricassée de champignons.



Affinités de terroir

Alors que le terroir le plus emblématique reste celui des environs de Leytron, les vignobles sur la commune de Montana ne sont pas en reste. Les multiples lieux-dits Champzabé, Portoni, La Râye, La Râyette, Merbé, Bretton, Malachéla, Corin d'en Bas, La Les-sieure, Erdes, Pliantachaze, La Combellâ ou encore La Plaqua sont vivement recommandés par l'office de la viticulture pour accueillir l'Humagne Rouge. Sur le territoire communal, les vendanges 2014 ont totalisé 8077 kilos d'Humagne Rouge pour 6462 litres produits. Au cours des 20 dernières années, la progression cantonale de la surface accueillant ce cépage a été de l'ordre 300% pour occuper 138 Ha à la fin 2014.

Ce cépage tardif de troisième époque trace un trait d'union entre les saisons. Par son histoire et ses origines, il demeure aussi le savoureux témoin de notre appartenance à un terroir qui s'étend au-delà des frontières académiques avec l'Italie voisine. Et si les vignerons qui la cultivent n'ont pas fait le choix de la facilité, nous pouvons les remercier pour leur engagement à conserver et partager avec nous les fruits de ce fabuleux patrimoine !

Emmanuel Charpin
Ingénieur Œnologue - De la Graine au Verre