

DOMAINE DES MUSES

L'Humagne blanche,

UNE HISTOIRE VALAISANNE

Dans chaque numéro, Catherine Cornu et Stéphane Meier, deux grands spécialistes, vous présentent les trésors du vignoble suisse. Au tour dans ce numéro de l'Humagne blanche du Domaine des Muses.

Illustration : *Delphine Gosseries*



L'Humagne blanche, le genre du cépage n'est pas définitivement arrêté, est une spécialité blanche dont le Valais a la prérogative puisque 30 hectares y sont plantés, ce qui représente la surface planétaire totale du cépage.

Pourtant, malgré cette exclusivité mondiale, l'Humagne blanche est rencontrée à l'état de traces dans le vignoble pyrénéo-atlantique français d'où il est originaire. Elle y était traditionnellement utilisée pour couper les vins rouges trop astringents.

Plantée au bon endroit et bénéficiant de soins attentionnés, l'Humagne blanche est un vin très élégant, tout en fraîcheur, de finale tannique et de grande garde où elle développe des arômes complexes de résine, propres aux notes empyreumatiques. C'est ce à quoi s'emploient une poignée de viticulteurs valaisans donc Robert Tamarcaz du Domaine des Muses. Son effort a été remarqué et il lui a été demandé d'intégrer l'association de la Mémoire des Vins Suisses.

Le Domaine des Muses a été fondé en 1992 par ses parents Nicole et Louis Tamarcaz. Diplômé en œnologie de l'Université Jules Guyot en Bourgogne, Robert les a rejoints en 2002 sur le domaine familial, situé non loin de Sierre au pied des deux collines de Pintset qui dominent le village de Granges.

La surface du vignoble principal est de 5 hectares mais le domaine en exploite 9,5 hectares pour produire annuellement 75'000 bouteilles.

Le Domaine des Muses est membre de l'Association Vitival, qui regroupe les viticulteurs valaisans appliquant les techniques de la Production Intégrée, en limitant le recours aux insecticides, fongicides et pesticides. La fumure est appliquée de façon raisonnée et sous forme de compost naturel.

Les vendanges s'effectuent à la main

- **CÉPAGE** : 100% Humagne blanche
- **APPELLATION** : Valais AOC
- **NEZ** : tilleul, fraîcheur, fruité
- **BOUCHE** : résine après quelques années de garde
- **TENEUR EN ALCOOL** : 13%
- **DENSITÉ DE PLANTATION** : : 9000 pieds/hectare
- **SOL**: calcaire
- **VINIFICATION** : égrappage, foulage, pressurage, débourbage à froid. 1ère et seconde fermentations effectuées. Elevage d'environ 10 mois en barrique avec bâtonnages légers.

Catherine Cornu et Stéphane Meier sont deux grands passionnés du vin auquel ils consacrent leurs loisirs. Ils participent à de nombreux jurys de dégustation et ont représenté deux fois la Suisse au championnat du monde de dégustation de la Revue des Vins de France, en 2015 et 2016. En 2011, ils ont lancé Vininvitation pour partager leur passion du vin avec d'autres. Au travers de VINinvitation, ils organisent des événements à la carte, pour des privés ou des entreprises, avec des soirées à thème agencées selon le principe « accord vins et mets ».

Plus d'information: www.vininvitation.ch