



Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 44'450
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 721.50
N° d'abonnement: 1077879
Page: 24
Surface: 15'219 mm²

> **Vinothèque** Par Pierre-Emmanuel Buss

Humagne rouge 2010, cave La Romaine

Un doublé inédit. La cave La Romaine, à Flanthey, a remporté en décembre une deuxième Etoile d'or consécutive pour son humagne rouge Cuvée des Empereurs. Cette distinction prestigieuse – la plus importante de la sélection annuelle des vins du Valais – est octroyée chaque année à six vins «coup de cœur» du jury issus de cépages typiques du Vieux Pays.

Fondateur de la cave La Romaine il y a un peu plus de 20 ans, Joël Briguet est particulièrement fier de cette nouvelle étoile. L'humagne rouge fait partie des variétés qu'il a plantées il y a une dizaine d'années, quand il a revu l'encépagement de sept de ses onze hectares de vigne. Située sur la commune de Lens, entre Saint-Léonard et Flanthey, la parcelle de 3000 m² est l'une des rares dont il est propriétaire. La recette du succès? Une attention continue à la vigne, des rendements strictement limités (600 g/m²) et une vinification traditionnelle en cuve à la recherche de la concentration.

Produit en quantité confidentielle (2000 bouteilles déjà épuisées, succès oblige), le millésime 2010 présente une robe rouge intense avec des reflets violacés. Le nez est très expressif, avec des arômes de cerise noire, de cassis et une note de réglisse. L'attaque en bouche est souple, avec une très belle concentration. Le vin offre beaucoup de fraîcheur avec un fruit omniprésent et des tanins enrobés. Un humagne rouge très réussi, donc, qui accompagnera à merveille les mets de caractère comme un navarin d'agneau.

Epaulé par Vincent Tenud à la cave et Antonio de

Almeida à la vigne, Joël Briguet propose une vingtaine de vins, avec une majorité de rouges (60% de l'encépagement). En vedette, la gamme des Empereurs, créée en 2003. A signaler un merlot et un cornalin de haut niveau. Le trio s'apprête à développer l'offre de la cave avec des assemblages rouge et blanc haut de gamme issus de nouvelles vignes fraîchement rachetées.

Où l'acheter?

Cave La Romaine, 3978 Flanthey. 22 francs.
027 458 46 22. www.cavelaromaine.ch.



Un nez expressif.

Une attaque en bouche souple, une belle concentration.