

«Finesse pur - Humagne von Histoire d'Enfer»

Mini-Vertikale Humagne Blanche & Rouge Histoire d'Enfer



©Histoire d'Enfer. Die Inhaber des Weinguts.
V.l.n.r.: James Paget, Patrick Regamey, Alexandre Challand

Weinverkostung mit Alexandre Challand von Histoire d'Enfer im James Joyce Pub in Zürich, 9. Dezember 2013.

Alexandre Challand, Mitbegründer und Co-Besitzer des Weinguts [Histoire d'Enfer](#) wirkt entspannt und guter Dinge – was nicht weiter verwunderlich ist, schliesslich wurde sein Syrah „Enfer de la Patience“ 2011 soeben von der Schweizerischen Weinzeitung zum Schweizer Wein des Jahres gekürt! Wir freuen natürlich uns mit ihm. („[Die 100 schönsten Weine der Schweiz, der Wein des Jahres kommt aus dem Wallis](#)“, Ausgabe 12.2013).



Aber heute steht nicht sein Syrah im Mittelpunkt. Alexandre will uns eine Rebsorte zeigen, die ihm besonders am Herzen liegt: seinen Humagne Rouge.

Der Humagne Rouge ist eine autochthone, alpine, rote Rebsorte, die höchstwahrscheinlich Anfang des 20. Jahrhunderts aus dem Nordwestitalienischen Aostatal (dort heisst sie Cornalin, ist aber nicht mit dem Cornalin du Valais zu verwechseln..!) ins Wallis eingeführt wurde. In den 1960er Jahren war der [Humagne Rouge](#) im Wallis vom Aussterben bedroht, aber ab den 80er Jahren stieg das Interesse für diese Rebsorte wieder, die inzwischen die viertwichtigste, rote Rebsorte des Wallis ist (nach Pinot Noir, Gamay und Syrah). 1991 waren 43 Hektaren bepflanzt, 2002 75 Hektaren und inzwischen ist man bei knapp 130 Hektaren. Laut Rebforscher José Vouillamoz ist ein Elternteil des [Humagne Rouge](#) der Cornalin du Valais (auch Rouge du Pays genannt). Seine Grosseltern sind die Sorten Mayolet und Petit Rouge. Der zweite Elternteil scheint nicht bekannt zu sein. Humagne Rouge ist auch unter dem Namen Oriou zu finden.



©Histoire d'Enfer

Die Rebsorte bringt einen rubinrot-granat-violetten, eher säurearmen, etwas rustikal und ungebändigten, gerbstoffreichen und kräftigen Wein mit einem fruchtigen und würzigen Waldbeeren-Bouquet hervor, der sich gut für den Barrique-Ausbau eignet. Nur an den am besten exponierten Lagen der Walliser Weinberge reift die Humagne Rouge vollständig aus, und dies auch nur, wenn der Behang der kräftig wachsenden Stöcke begrenzt wird. Belässt man der Rebe zu viele Trauben oder sind diese schlecht gereift, hat der Wein we-

nig Körper und schmeckt grasig. Hat man die Erntemenge jedoch im Griff und sind die klimatischen Bedingungen gut, entsteht ein harmonischer, alkoholreicher Wein mit grossem Alterungspotential.

„Was für ein Galeerendienst!“, denke ich immer wieder, wenn ich mit autochthonen Rebsorten arbeite. Zum Beispiel der Humagne Rouge. Er produziert ein üppiges Blattwerk, wächst unheimlich intensiv, reift sehr spät und produziert eine unregelmässige Ernte. Es ist die Traube mit der spätesten Beerenreife. Damit alles gut geht, braucht der Humagne Rouge einen warmen und späten Herbst. Idealerweise ist er sogar sehr warm und sehr trocken. Manchmal kann man erst nach der ersten frostigen Tagen, also Ende November mit der Ernte des Humagne Rouge beginnen. Mit ihm geht die Erntezeit zu Ende.

Madeleine Gay, Önologin Proviens

Die Weissen

Obwohl die Rebsorte [Humagne Blanc](#) in keiner Weise mit dem [Humagne Rouge](#) verwandt ist, fand es Alexandre doch naheliegend, diesen Namensvetter des Humagne Rouge heute Abend zu zeigen:



Histoire d'Enfer, Humagne Blanche 2009, 75cl

Farbe: klares, helles goldgelb. Im üppigen Bouquet Noten von Zitrusfrüchten, etwas gelben Früchten und ein Hauch Mango, dazu Brioche/Pain grillé und mineralische Aspekte. Im harmonischen, seidigen Gaumen sind Zitrusfrucht Aromen, mineralisch-schiefrige und sanft salzige Noten erkennbar. Noten von weissem Pfeffer sind auch erkennbar. Die rassige, wenn auch wenig elegante Säure verbindet sich mit der Frucht, etwas Fett und einem Quäntchen Süsse zu einem bekömmlichen, allerdings nicht sehr komplexen Ganzen. Gelungen, aber kein grosser Jahrgang für den Humagne Blanche. **17/20**.

Die Reben für den Humagne Blanche stammen aus der Lage Champzabé in Corin (VS). Sie wurden mit 98 Oechsle am 24. September 2009 gelesen, der Ertrag war 500g/m². 2009 wurde auf die malolaktische Gärung verzichtet. Abgefüllt ohne Schönung oder Filtration im Einklang mit dem Mondkalender. Produktion: ca. 800 Flaschen.

Histoire d'Enfer, Humagne Blanche 2010, 75cl

Farbe: klares, helles goldgelb. Im lebhaften und tiefsinnigen Bouquet exquisite Aromen von Zitrone und Grapefruit, Grapefruitschale, Minze/Menthol, Zitronenmelisse und Sternanis. Im Gaumen sehr apart und elegant mit Aromen von Grapefruit, Limone, ein Hauch Lychees und eine sanfte Salzigkeit. Sehr filigrane, frische und edle Säure. Ein sehr schöner, seiden-raffinierter und vielschichtiger Wein, elegant, tänzerisch und verführerisch. **18.5/20**. Eine Woche nach der Verkostung liess er sich immer noch wunderschön geniessen.



©Histoire d'Enfer

Wie 2009. Zu den Reben aus Champzabé kamen Trauben aus alten Reben unterhalb der Kellerei in Corin. Gelesen am 29. September 2010 mit 93 Oechsle. Produktion: ca. 1600 Flaschen.

Histoire d'Enfer, Humagne Blanche 2011, 75cl

Farbe: klares Gelb- und Weissgold. Im Bouquet zurzeit eher verschlossen. Noten von Limone, Wacholder, Zitronenmelisse und ein Hauch Eukalyptus. Ein aromatischer Gin-Tonic! Im Gaumen sehr trocken, mit zarter Frucht von Agrumen und Kräutern: Limone, Zitronenmelisse und Wacholder. Die filigrane, frische und seidige Säure trägt die noch etwas verschlossene Frucht. Finesse und Raffinesse definieren diese schöne Kindfrau... Ein Wein, welcher allerdings grosse Gläser benötigt. **17+/20**.

Wie 2010. Gelesen am 15. September 2011, mit 94-95 Oechsle.

Die Roten

Histoire d'Enfer, Humagne Rouge 2008, 75cl

Farbe: volles, dunkles Granat-Rubin. Im Bouquet zuerst Barrique-Aromen (weil 2008 der erste Histoire d'Enfer Jahrgang war, wurden zu 100% neue Barriques verwendet), aber auch sanfte Beerenfrucht, würzige Noten (roter Pfeffer) und ein Hauch Leder. Im Gaumen schöne Frische mit seidener und harmonischer Beerenfrucht. Dazu mineralische Aspekte und würzige Noten. Etwas rustikale Tannine, die nach Flaschenreife verlangen. Vielschichtiger, mittellanger und noch etwas gerbstoffbetonter Abgang. **16.5/20**.



©Histoire d'Enfer Patrick Regamey und James Paget

Die Reben für den Humagne Rouge stammen aus Corin (eine Parzelle) und Miège (zwei Parzellen) im oberen Teil der Lage *Bernunes*. Sie wurden mit 93 Oechsle am 16. Oktober 2008 gelesen, der Ertrag war 600g/m² (= 600g pro Rebstock). Kaltmaische während 8 bis 10 Tagen ohne die Kämme. Ausgebaut während 12 Monaten in zu 40% neuen, feinkörnigen Eichenfässern von *Merrain*. Abgefüllt im Einklang mit dem Mondkalender; ohne Schöpfung aber mit ganz leichter Filtration.

Histoire d'Enfer, Humagne Rouge 2009, 75cl

Farbe: volles, dunkles Granat-Rubin. Im Bouquet ätherisch, mit zarten Waldbeeren (Erd- und Brombeeren) und ein Hauch Lakritze. Im Gaumen herrlich harmonisch und schön vollmundig mit filigraner



Säure wie Samt und Seide. Aromen von Beerenfrucht, Veilchen, würzige Noten und Barrique-toasting. Histoire d'Enfer macht aus der oft ziemlich rustikalen autochthonen Traubensorte Humagne Rouge eine finsessenreiche, elegante Diva! **17/20**.

Die Trauben wurden mit 96 Oechsle am 6. Oktober 2009 gelesen, der Ertrag war 500g/m² (= 500g pro Rebstock). Sonst wie 2008.

Histoire d'Enfer, Humagne Rouge 2010, 75cl

Traubengut zu 100% entrappt. Farbe: volles, dunkles, mittelklares Granat-Rubin. Im Bouquet herrliche Aromen von *Baies des Bois* (Waldbeeren) und von Hagebuttentee, schön dunkelbeerig und edel, vor allem Brombeeren und schwarze Johannisbeeren. Im Gaumen wunderbar vollmundig und kraftvoll, aber auch elegant und erfrischend. Die samtenen, reintonigen schwarzen Waldbeeren werden von der filigranen Säure getragen. Das ist eine Waldbeerenessenz mit Frische, Kraft und Finesse! Kaufen! **17.25/20**.

Histoire d'Enfer, Humagne Rouge „Enfer de la Roche“ 2010, 75cl

Zu 100% Ganztraubengärung. Farbe: volles, dunkles und eher klares Granat-Rubin. Das zurzeit etwas verhaltene Bouquet bietet zarte Aromen von roten Beeren und ein Hauch Trockenblumen. Die mitvergorenen Rappen tragen zur Komplexität bei. Im Gaumen sehr vollmundig und lang mit vielschichtiger Waldbeerenfrucht. Ein harmonischer



Wein voller Raffinesse. Langer, seidener Abgang. Allerdings braucht der Wein noch eine gewisse Zeit, um sein Potential voll auszuschöpfen. Die Diva zielt sich noch... **17.5+/20**.

Histoire d'Enfer, Humagne Rouge 2011, 75cl

Zu 30% Ganztraubengärung. Farbe: dunkles, klares Granat-Rubin. Im Bouquet edle Waldbeeren-Essenz, aber auch schöne, animalische Noten im Hintergrund. *Très friand* und unkompliziert. Knackiger Antrunk. Im Gaumen recht vollmundig, frisch und elegant mit samtener, cremiger Waldbeerenfrucht und seidenen Gerbstoffen. Im *mid-palate* fehlt etwas der Druck. Würziger Abgang. Macht schon viel Spass, man trinkt ihn mit guten Freunden, ohne genug davon zu haben. Bestimmt der ideale Begleiter zu „Oeufs en meurette“. **16.75/20**.

Histoire d'Enfer, Humagne Rouge „Enfer de la Roche“ 2011, 75cl

Zu 100% Ganztraubengärung. Es wurden weniger als 400 Flaschen abgefüllt. Eine Selektion der besten Trauben aus der Lage Bernunes in Miège. Ausgebaut in Eichenfässern der Firma Taransaud. Farbe: volles, dunkles und eher klares Granat-Rubin. Das Bouquet ist zurzeit recht verschlossen, aber aus der reintönigen Tiefe kommen edle Noten von Waldbeeren und ein Hauch Rauchnoten. Auch Barrique-Aromen, die die Komplexität etwas verdeckt. Im Gaumen relativ füllig, kraftvoll und komplex, mit sanften, perfekt eingebundenen Barrique-Aromen und wunderbar eleganter Beerenfrucht (u.a. Kirschen). Braucht noch etwas Flaschenreife, um sein Potential zu offenbaren. Jetzt **17.25/20** mit Potential zu **17.75/20**.

Fazit

Histoire d'Enfer schafft es, aus dieser oft etwas rustikalen Rebsorte Weine zu keltern, die nebst würzigen Waldbeeren-Aromen und einer frischen, filigranen Säure, vor allem mit Finesse und Eleganz zu überzeugen wissen. Der Humagne Rouge *Enfer de la Roche* erreicht noch eine zusätzliche Dimension an Tiefe und Komplexität. Allerdings brauchen diese Weine oft mehrere Jahre Flaschenreife, um zur vollen Entfaltung zu gelangen. Alexandre Challande schwärmt schon vom Jahrgang 2012, der noch in den Fässern schlummert. Wir von Vinifera-Mundi werden uns diese Weine nicht entgehen lassen!

Näheres über Histoire d'Enfer finden Sie in unserem Bericht vom Juli 2013: [Höllengeschichte](#). Die Weine sind in der Schweiz bei verschiedenen [Händlern](#), u.a. bei [CAVESA](#) oder bei [Martel](#), [Real Wines](#) und [Siebe Dupf](#) erhältlich.

Autor: Anthony Holinger
26. Dezember 2013

Lektorat: Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.