MAGDALENA ROUGE

La Madeleine

LE MONTAGNARD

Cépage
Assemblage*

Millésime
2022

Vignes
Vétroz

Service
16-18°C

Élevage
12 mois en barrique

Sol
Calcaire

Alcool
14.2 %

À déguster
2024 à 2031

Production
Intégrée

En deux mots

*Assemblage de Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Magdalena s'inspire du style bordelais, en réunissant Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon dans un assemblage élégant et racé. Pensé comme un vin de garde, il séduit par sa structure, sa profondeur et son potentiel d'évolution.

Dégustation

Œil

Nez

Au nez, le vin dévoile des notes d'élevage avec une belle touche de vanille, complétées par des arômes de fruits noirs comme la mûre.

Bouche

En bouche, le vin déploie progressivement toute sa puissance. L'attaque révèle des fruits noirs, avant de laisser place à une finale intense, portée par des notes fumées, de tabac et de vanille.

Viande

Carré d'agneau

Poisson

Végétarien

Moussaka végétarienne

Fromage

Fromage corsé

#buvonslagrappe

MAGDALENA ROUGE

La Madeleine

LE MONTAGNARD

Cave
Vétroz

Vignes
19 ha entre Ardon et Conthey

Les visages
André, Chloé et Camille

La Sainte-Madeleine !

Quand on parle de La Madeleine en Valais, il ne s'agit pas de pâtisserie, mais bien de la cave fondée en 1991 par André Fontannaz. Ce dernier décide d'abandonner les viennoiseries après avoir obtenu un diplôme de commerce, un CFC de viticulteur et une maîtrise fédérale. Toujours au four et au moulin, il ne tarde pas à devenir président des encaveurs de Vétroz ainsi que de l'association Vitival.

En hommage à la sainte patronne de Vétroz, le domaine prend le nom de La Madeleine. Pour incarner cette identité, la sœur d'André, Isabelle Fontannaz, artiste verrier, signe le magnifique vitrail de la Sainte Madeleine. Celui-ci orne désormais les étiquettes des bouteilles de la cave familiale. Pour André, Madeleine a encore une signification plus forte. Sa mère porte ce prénom et une de ses filles est née le 22 juillet : jour de la Sainte Madeleine.

Et justement, parlons de cette nouvelle génération : depuis 2018, Chloé et Camille, les filles d'André, ont ajouté la cerise sur le gâteau en rejoignant l'aventure familiale. Alors que Chloé suit la recette de son père en devenant œnologue, Camille, elle, utilise d'autres ingrédients. Après des études en langues et en tourisme, elle insuffle une touche moderne en mêlant communication, marketing et événements. Une belle complémentarité qui porte ses fruits : classée parmi les meilleurs vignerons suisse par Gault & Millau, remarquablement notée par le célèbre critique Robert Parker, auteure d'un doublé aux Etoiles du Valais 2024, la cave de La Madeleine s'impose aujourd'hui comme une véritable référence… la crème de la crème !