

Humagne

Magliocco Vins



Cépage

Humagne Rouge



Millésime

2024



Vignes

Chamoson



Service

14-16°C



Élevage

Inox



Sol

Calcaire



Alcool

13.5 %



Garde

10 ans



Production

Bio

Typologie



Le perspicace

Un rouge qui marque l'esprit !

Robe



Arômes



Mûre



Violette



Épices



Chocolat



Cuir

Notre dégustation

« Élue Meilleur Vin Suisse Bio 2026 et élaborée par la Cave suisse bio de l'année, cette Humagne a déjà tout le palmarès pour plaire. La robe étonne d'abord : un reflet violacé, dense pour le cépage. Le nez s'ouvre généreusement sur la mûre, les épices fines et une pointe de violette, avant qu'une touche sauvage de cuir ne vienne signer le caractère du vin. La bouche surprend à son tour, portée par une acidité qui s'efface peu à peu pour laisser la place aux fruits noirs, puis à une finale gourmande sur l'amertume du chocolat noir. Introvertie au premier abord, elle se dévoile au fil de la bouteille, et livre peu à peu toute sa complexité. »



Viande

Viande mijotée



Poisson

—



Végétarien

Wok de légumes thaï



Fromage

Tomme de brebis

Humagne

Magliocco Vins



Cave

Saint-Pierre de Clages



Vignes

7 ha région Chamoson



Le visage

Mikaël Magliocco



La vigne dans les veines

«Je cherche la singularité dans chaque vin. Mon travail demande beaucoup de viticulture. Il faut soigner les équilibres au niveau du végétal, c'est-à-dire, avoir des feuillages, mais pas trop, pour que la vigne tienne à ses raisins. Ces raisins doivent être denses, vigoureux, capables de se faire quasiment tout seul. Ensuite, en cave, je fais le minimum d'intervention pour que les vins soient le plus identitaire d'un lieu, d'un millésime, d'un cépage, d'un vigneron.»

Quand on écoute Mikaël, on sent que la viticulture coule dans ses veines. Cette fascination pour la terre provient certainement de sa famille. Tout d'abord, c'est son grand père, arrivé d'Italie dans les années 50, qui mise sur des vignes et des terres maraîchères. C'est ensuite, son père, Daniel Magliocco, qui se concentre sur la vigne et commence à faire son propre vin. Très vite reconnu pour ses vins de caractère, Daniel n'est pourtant pas oenologue, mais il possède un sens de la vigne extraordinaire.

Muni de son diplôme d'ingénieur en oenologie, Mikaël rejoint le domaine familiale en 2007. La cave Daniel Magliocco & Fils prend alors une nouvelle dimension. L'attrait de Mikaël pour une viticulture plus saine se mélange à l'expérience du terrain de Daniel. C'est pas à pas, avec beaucoup de temps, d'effort et de compréhension du terroir qu'ils passent d'une culture traditionnelle à une culture biologique. Une démarche patiente qui trouve une belle reconnaissance en 2026, lorsque le domaine est élu Cave Suisse Bio de l'année.