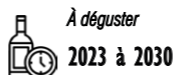


PINOT NOIR TRÉMAZIÈRE

Magliocco Vins

● LE PERSPICACE



En deux mots

Trémazière est un lieu-dit qui se situe entre le haut du village de Saint-Pierre de Clages et le bas du village de Chamoson. C'est un terroir propice au Pinot Noir qui donne sur ce parchet des raisins plus petits, plus concentrés. Il ne faut pas hésiter à carafier ce Pinot Noir s'il est dégusté dans sa jeunesse.

Dégustation



Nez

Au nez, on retrouve un mélange entre les notes épicées (girofle, poivre) et les notes de fruits rouges (fraise, framboise)



Bouche

En bouche, le vin allie élégance et caractère. Les tanins sont présents, mais souples et agréables. On retrouve beaucoup de fruits rouges (fraise, framboise) et quelques notes d'épices (poivre, girofle).



Émincé de veau



Risotto au safran



Parmesan

PINOT NOIR TRÉMAZIÈRE

Magliocco Vins

● LE PERSPICACE

 *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 œnologue, mais il possède un sens de la vigne extraordinaire.

Muni de son diplôme d'ingénieur en œnologie, 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.

