

SYRAH

Magliocco Vins

● LE PERSPICACE



Cépage
Syrah



Millésime
2023



Vignes
Chamoson



Service
14-16°C



Élevage
**12 mois en
barrique**



Sol
Calcaire



Alcool
13.6 %



À déguster
2025 à 2035



Production
Biologique

En deux mots

Née sur les coteaux du Rhône, la Syrah a longtemps alimenté les mythes, qu'on la dise venue de Shiraz ou de Syracuse. Son origine désormais confirmée, elle s'impose comme l'un des grands cépages rouges, reconnu pour son caractère noble et épicé.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, la Syrah s'exprime avec un joli mélange de poivre, de violette et de cacao, accompagné d'un léger côté rustique rappelant le cuir.



Bouche

En bouche, le toucher est gourmand, avec beaucoup de finesse et d'élégance. Les notes épicées dominent, entre poivre et thym, portées par des tanins fins. La finale est très longue, marquée par une belle persistance aromatique.



Viande

Pavé de bœuf



Poisson



Végétarien

Raviolis maison aux cèpes



Fromages

Etivaz

SYRAH

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 Magliocco, on comprend vite que la vigne coule dans ses veines. Cette relation viscérale au végétal vient de loin. Son grand-père, arrivé d'Italie dans les années 50, mise alors sur quelques vignes et des terres maraîchères. Son père, Daniel Magliocco, se concentre ensuite sur la vigne et se met à vinifier. Reconnu pour ses vins de caractère, Daniel n'est pas œnologue, mais il possède un instinct de vigneron rare, quasi inné.

Diplômé ingénieur œnologue, Mikaël rejoint le domaine familial en 2007. La cave Daniel Magliocco & Fils prend alors un nouvel élan : l'exigence de Mikaël pour une viticulture saine s'allie à l'expérience de terrain de Daniel. Ensemble, pas à pas, avec patience et compréhension profonde du terroir, ils font évoluer le domaine d'une culture traditionnelle vers une viticulture biologique : un travail d'équilibre, de conviction et de transmission, comme une vigne qui grandit dans la juste lumière.

