

RÉSERVÉ AUX ABONNÉS

Le domaine Magliocco en Valais remporte le titre de Cave suisse bio de l'année

Mikaël Magliocco a reçu ce jeudi à Berne le prix de Cave suisse bio 2026. Il a aussi décroché le titre du meilleur vin bio de tout le concours. Rencontre avec ce vigneron exigeant, cohérent et ancré à son terroir.

Chamoson | Viticulture



Patrick Ferrari
18 juin 2026, 16:24 / Màj. il y a 12 minutes



Mikael Magliocco remporte le titre de cave bio de l'année.
Héloïse Maret / Le Nouvelliste

«C'est l'une des plus belles récompenses qu'on n'ait jamais reçues», sourit Mikaël Magliocco. Quelques heures avant de se rendre à Berne pour recevoir le titre de Cave suisse bio de l'année, le vigneron-encaveur de St-Pierre-de-Clages nous accueille devant sa cave à l'ombre d'une treille. «Ce qui est sympa, c'est que les vignerons qui ont reçu ce prix précédemment sont parmi ceux qui font la beauté du vignoble dans leurs régions».

A LIRE AUSSI: Mondial de Bruxelles: un vin de la Cave de Bovanche à Ardon sacré révélation suisse. «C'est le graal ultime!»

En Valais, Sandrine Caloz est la dernière à avoir reçu cette distinction en 2019. «C'est bien que ça revienne dans notre canton. »

Une belle renommée

Tous les connaisseurs vous le diront, le domaine Daniel Magliocco & Fils, dirigé par Mikaël depuis quinze ans, compte parmi les références

incontournables du vignoble valaisan. «Je suis mal placé pour l'affirmer», sourit l'encaveur. «Mon père a toujours été perfectionniste et quand je suis revenu au domaine en 2007, la maison avait une belle renommée. Personnellement, j'ai toujours essayé d'amener ma pierre à l'édifice de la qualité. Notre but c'est de créer des vins de terroir, vecteurs d'émotion.»

Comme cette humagne 2024, désigné meilleur vin bio du concours avec une note de 92 points sur 100.

Partir ailleurs pour apprendre autrement

«J'ai toujours su que j'allais faire du vin», reprend Mikaël. Il fait d'abord un CFC de viticulture, il travaille chez Philippe Constantin à Salquenen ou dans les Grisons durant sept mois alors qu'il a 16 ans. «C'était le bout du monde mais je voulais voir autre chose. Là-bas ils réfléchissaient déjà différemment, avec plus d'herbage et une approche déjà plus proche du bio.»

Puis, il poursuit sa formation à l'école d'ingénieurs en œnologie à Changins. «À l'époque, on parlait encore très peu de bio et très peu d'œnologie peu interventionniste en cave dans le canton. C'est en voyageant que j'ai compris qu'il existait une autre façon de faire».

En revenant au domaine familial, il prend naturellement le chemin du bio. Dès 2013, il correspond aux exigences de la certification, même s'il lance officiellement la reconversion bio de la cave quatre ans plus tard. «Tant qu'on n'est pas certifié, on ne produit pas en bio.»

Chamoson, terre propice

Il refuse qu'on parle de lui comme d'un précurseur. D'autant plus qu'il n'est pas le seul à se lancer, notamment à Chamoson. La commune compte d'ailleurs une bonne dizaine de caves certifiées bio aujourd'hui. Il faut dire que le vignoble local est plutôt propice à cette transition. «Avec des vignes à faible pente, c'est plus simple que sur des terrasses à 10% en coteau. Ce n'est pas le même engagement», relève l'encaveur.

Il est néanmoins convaincu que «tout le monde va devoir faire ce mouvement de bascule» tôt ou tard. Pour lui la tendance de fond est là: les molécules autorisées se réduisent, le grand public ne veut plus de résidus dans l'eau ou le vin et ne veut pas respirer n'importe quoi.

Retour aux racines artisanales

«Je crois que ça répond aussi aux attentes des gens et des consommateurs. La viticulture bio, c'est une viticulture qui te recentre sur le sol, qui te fait reprendre connaissance du monde paysan».

Un retour à des manières de faire plus artisanales qui existaient déjà pour certaines avant l'essor de la chimie dans le vignoble durant la seconde moitié du XX^{e} siècle. «Et aujourd'hui, on est mieux lotis qu'avant la chimie: on a des stations météo, on a modélisé les maladies, on a des moyens mécaniques. On est capables de maîtriser la vigne avec beaucoup moins de substances chimiques.»

Ce métier «nourrit ta vie»

Mais pas question pour lui de dresser une frontière entre les vignerons, quelle que soit leur manière de produire. «En bio, nous avons certaines contraintes, ils en ont d'autres.»

Et même si la branche traverse une période compliquée, il préfère parler de la beauté de son métier. «Il faut arrêter de dire que c'est un métier difficile. C'est un métier de passion qui demande de l'engagement. Ce n'est clairement pas celui qu'on choisit pour devenir millionnaire à 30 ans, mais il nourrit ta vie. Je suis riche de plein d'autres choses.»

Ce soir à Berne, le vignoble valaisan aura un ambassadeur de choix.

Deux autres vins valaisans remportent leur catégorie respective

L'édition 2026 du concours BioVino a réuni 75 vignerons pour 309 vins présentés.

L'humagne 2024 de Mikael Magliocco a non seulement remporté le titre de meilleur vin bio suisse de 2026, mais il a remporté la catégorie «meilleur monocépage rouge». Deux autres crus valaisans sont parmi les lauréats du concours. Le divico 2023 de la Cave Le Bosset a été sacré «meilleur rouge nature» ex aequo avec un vin de la région des Trois Lacs. La Cave du Rhodan a quant à elle remporté la catégorie «meilleur monocépage blanc» avec un riesling Diversitas 2024.

Soyez le premier à commenter

La rédaction vous propose

- → N Ils lancent 1313, un projet pour promouvoir les vins et la gastronomie du Valais et de l'Arc alpin
- → N «Le vigneron romand paresseux? Le fossé se creuse avec la Suisse allemande.» L'encrier de Patrick Ferrari
- → Ils feront leurs premières Caves ouvertes du Valais. Rencontre.
- → N Vins AOC Valais: la Famille Rouvinez dénonce une campagne d'accusations pilotée par Dominique Giroud
- → N «C'est un peu nos racines qu'on arrache»: la crise viticole efface des vignes à travers tout le Valais

VALAIS CENTRAL

Tout savoir sur l'actualité du Valais central

S'inscrire

En validant le formulaire, vous acceptez nos conditions générales et notre politique de confidentialité .

À lire aussi

Votre publicité ici avec **IMPACT**_medias

Un média du groupe

© Le Nouvelliste 2021 ▪ Développement iomedia