



GUIDE HACHETTE DES VINS 2016

MILLESIME/VINTAGE 2013

Maison Frédéric Magnien

Frédéric Magnien est un fin vinificateur de Chambolle et l'une des valeurs sûres de l'appellation, et plus largement des grands crus de la Côte de Nuits. Après avoir travaillé quatre ans sur le domaine de son père Michel, dont il vinifie toujours les vins, exercé un an dans des vignobles du Nouveau Monde (Californie, Australie) et obtenu un diplôme d'œnologie à Dijon, il a lancé en 1995 sa maison de négoce.

GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru Lavaut-Saint-Jacques 2013 - 1 étoile

D'un joli potentiel de garde, ce vin traduit bien les qualités du secteur de la Combe Lavaut. Il dévoile des arômes engageants de griotte, de framboise et de réglisse. En bouche, l'équilibre entre tanins fondus et ronds, fruité et fraîcheur est aussi au rendez-vous.

CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE Grand Cru 2013 – 1 étoile

D'abord vanillé, le nez s'ouvre à l'agitation sur la violette et le cassis. En bouche, le vin se dévoile dans l'onctuosité et l'élégance, faisant valoir des tanins d'un grand raffinement. Un caractère propre à ce grand cru, bien mis en valeur ici par un boisé épicé et par une fine fraîcheur qui ajoutent un supplément d'agrément. Une cuvée, déjà flatteuse, mais qui gagnera à être attendue.



CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru Aux Charmes 2013 - 2 étoiles – Coup de cœur

Les dégustateurs trouvent aisément un terrain d'entente pour souligner la longueur, l'équilibre et la « race » de ce grand cru. Issu du lieu-dit historique de ce terroir, le climat « Aux Charmes », ce vin s'exprime par l'olfaction sur des notes intenses de mûres et de cerises, accompagnées par un boisé bien dosé aux accents épicés et chocolatés. A l'unisson, la bouche se révèle à la fois fraîche, puissante, concentrée et très fine dans le grain de ses tanins.

MOREY-SAINT-DENIS 1er cru Les Ruchots 2013

Le nez s'exprime sur des notes de cassis bien mûr associé à une touche grillée. Le palais, frais, dense et compact, offre beaucoup de matière et les muscles en finale. La patience est de rigueur.

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er cru Les Borniques 2013 – 1 étoile

La couleur, soutenue et violacée, comme la forte intensité aromatique du nez, annoncent un vin d'une grande profondeur. Promesse tenue en bouche. La matière est concentrée, la structure solide et serrée, le boisé bien intégré et la finale longue et droite. Un chambolle très équilibré, bâti pour durer.

CHAMBOLLE-MUSIGNY Vieilles Vignes 2013 – 1 étoile

Fruits noirs et boisé toasté au nez, bouche dense et charpentée, tout en laissant un sensation de fluidité et d'harmonie. Complet et de bonne garde.

BONNES-MARES Grand Cru 2013

Ce 2013 s'ouvre sur des notes de cerise noire et de réglisse agrémentées d'une touche grillée. Une palette aromatique confirmée par une bouche chaleureuse, riche et de bonne concentration, qui développe un joli moelleux sans manquer de la structure solide attendue d'un Bonnes-Mares. Un grand cru équilibré, à la fois gourmand et armé pour la garde.

NUITS-SAINT-GEORGES 1er cru Les Damodes 2013



Si le premier nez se montre fermé, des notes de cerise, de mûre et de cassis prennent de l'ampleur avec l'aération. On retrouve le fruit dans une bouche fraîche et bien arrimée à ses tanins, fermes et serrés.

Domaine Michel Magnien

Michel Magnien incarne la quatrième génération à la tête d'un vignoble familial qu'il a considérablement agrandi entre les années 1960 et 1990 (19 ha aujourd'hui). Jusqu'en 1993, il porte sa récolte à la coopérative de Morey. L'arrivée de son fils Frédéric, en charge des vinifications depuis lors, change la donne : les vins sont désormais mis en bouteilles à la propriété. Des vins d'une grande régularité, qui font du domaine l'une des valeurs sûres de la Côte de Nuits.

GEVREY-CHAMBERTIN Les Seuvrées Vieilles Vignes 2013 – 1 étoile

Ce climat des Seuvrées, un vaste rectangle de vignes situé sous la RD 974 à la lisière de Morey, est l'une des références du domaine. Une bouteille qui dans sa version 2013 annonce tous les attributs d'une cuvée de garde. La robe est profonde. L'expression aromatique est plutôt retenue au premier nez : ce sont surtout des notes d'élevage (torréfaction) qui se font sentir. La bouche est fraîche est bien équilibrée, affermie par des tanins solides mais fins. Un gevey dans le ton de l'AOC. Coup de cœur du millésime 2005.

CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2013

Le nez montre une belle intensité, sur des arômes de fruits rouges agrémentés d'une tonalité fraîche, mentholée. Le boisé se fait davantage sentir en bouche, où il éteint le fruit pour l'heure, et les tanins, encore très fougueux, demandent à se fondre. Patience donc.

CLOS SAINT-DENIS Grand Cru 2013 – 2 étoiles

« Excellent », « déjà magnifique », les jurés se sont enthousiasmés pour ce grand cru. L'effet de sa très grande concentration et de sa rondeur ? De ses tanins veloutés et charmeurs ? De sa longueur « infinie » ? Ou encore la récompense de son expression aromatique très intense, sur des notes de fraise confiturée enrobées par un boisé doux et bien intégré ? Un peu tout cela sans doute. Et encore un très beau clos-saint-denis de Frédéric et Michel Magnien.



VOSNE-ROMANÉE Vieilles Vignes 2013

Le nez se présente avec une bonne intensité sur un registre de fruits noirs (cassis, mûre). La bouche est dense et fraîche, construite sur des tanins fermes qui se patineront avec la garde.

