



GUIDE BETTANE + DESSEAUVE 2016

MILLESIME/VINTAGE 2013

Maison Frédéric Magnien

Il faut faire la distinction entre les vins de négoce, même s'ils sont vinifiés en raisin par le talentueux et énergique Frédéric Magnien, et ceux de la propriété, signés Michel Magnien, où un meilleur contrôle des vignes explique parfois un supplément de finesse et de précision. Jeune viticulteur passionné, Frédéric a eu naguère un peu tendance à trop accentuer les extractions mais il a changé même s'il aime, comme ses clients, un style de vin riche en couleur et tannin.

Les vins : Comme pour les vins du domaine, nous nous sommes aperçus trop tard que les 2013 n'avaient pas été dégustés. Ce sera chose faite l'an prochain.

- Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru 2013
17.5/20 – Coup de cœur
Beau nez très racé de violette et réglisse/anis, corps plein, pas de lourdeur, tannin bien intégré, ensemble noble et un poil moins réduit que d'autres. Excellent.
- Chambolle-Musigny 1^{er} cru « Les Charmes » 2013
17/20



- Charmes-Chambertin Grand Cru 2013
16.5/20
- Gevrey-Chambertin 1^{er} cru « Lavaut-Saint-Jacques » 2013
16/20
- Morey-Saint-Denis 1^{er} cru « Les Ruchots » 2013
15.5/20
- Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru « Les Damodes » 2013
16.5/20

Domaine Michel Magnien

Frédéric Magnien vinifie les vins du domaine familial, Michel Magnien, dans le même esprit que ceux de sa maison de négoce. Les vins produits ont toujours une couleur soutenue et beaucoup de puissance mais les différences entre les millésimes et les terroirs sont un peu gommées par la recherche de cette puissance.

- Chambolle-Musigny 1^{er} cru « Les Sentiers » 2013
16.5/20
- Charmes-Chambertin Grand Cru 2013
17/20
- Clos de la Roche Grand Cru 2013
17.5/20
- Gevrey-Chambertin 1^{er} cru « Les Cazetiers » 2013
16.6/20

