



GUIDE BETTANE + DESSEAUVE 2020

MILLESIME/VINTAGE 2017

Frédéric Magnien

Le Domaine : Il faut faire la distinction entre les vins de négoce, même s'ils sont vinifiés 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. Viticulteur passionné, Frédéric aime, comme ses clients, un style de vin riche en couleur et en tannin mais nous constatons une évolution des rouges vers plus de facilité à être bus jeunes. Parmi les réussites nombreuses, nous avouons un faible pour les Charmes et les Lavault Saint Jacques à Gevrey, ainsi que pour les Damodes à Nuits.

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er cru Les Borniques 2017 – 15.5/20

CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2017 – 17/20

GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru Lavault-Saint-Jacques 2017 – 17/20

MOREY-SAINT-DENIS 1^{er} cru Les Ruchots 2017 – 15.5/20

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{er} Cru Les Damodes 2014 – 15,5/20

Domaine Michel Magnien

Frédéric Magnien vinifie les vins du domaine familial, Michel Magnien, dans le même esprit que sa maison de négoce. Les vins produits ont toujours une couleur soutenue et souvent beaucoup de puissance avec une orientation depuis quelques millésimes vers une vinification plus à l'écoute de la finesse possible. La Gamme 2017 comporte de belles



réussites, le Morey-Saint-Denis Les Chaffots tout en délicatesse permettra d'attendre les crus aux tannins plus affirmés.

CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2017 – 16/20

CLOS SAINT-DENIS Grand Cru 2017 – 16/20

GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru Les Goulots 2017 – 16/20

GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru Les Seuvrées 2017 – 14.5/20

MOREY-SAINT-DENIS 1er cru Climat d'Or 2017 – 16/20

MOREY-SAINT-DENIS 1er cru Les Chaffots 2017– 17/20

VOSNE-ROMANEE Vieilles Vignes 2017 – 15,5/20

