



## GUIDE BETTANE + DESSEAUVÉ 2022

### MILLESIME/VINTAGE 2019

#### **Frédéric Magnien**

Il faut faire la distinction entre les vins de négoce, même si ils sont vinifiés en raisins 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 vins riche en couleurs et en tanin mais nous constatons une évolution bienvenue des rouges vers plus d'intensité que de puissance même si 2019 est de grand volume.

#### **GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> cru Petite Chapelle 2019 — 93/100**

#### **CHAMBERTIN-CLOS DE BEZE Grand Cru 2019 — 95/100**

Nez fin bien typé du Clos de Bèze, sur la violette, la réglisse, la fraise et la framboise. On retrouve en bouche la dimension aérienne du climat. Sa texture est ouatée, de velours.

#### **Domaine Michel Magnien**

Frédéric Magnien vinifie les vins du domaine familial, Michel Magnien, dans le même esprit que ceux de sa maison de négoce. La gamme est large, bien réussie. Le domaine élève ses vins avec une forte proportion de jarres en terre et d'amphores qui dominent par rapport au bois utilisé classiquement. Cela apporte une signature particulière aux vins qui les rend très originaux. L'échantillonnage de la gamme 2019 que nous avons pu déguster montre des vins qui ont su tirer parti de ce millésime à l'été solaire.



**MOREY-SAINT-DENIS 1e cru Les Chaffots 2019 — 94/100**

Morey régulièrement réussi au domaine bouche complexe, fraîche sur les fruits noirs de l'appellation avec une finale fraîche qui les dynamise.

