



GUIDE HACHETTE DES VINS 2015

MILLESIME/VINTAGE 2012

MAISON FREDERIC MAGNIEN

Chambertin-Clos-de-Bèze 2012 – 3 étoiles - Coup de cœur du jury

Le talentueux Frédéric Magnien propose ici une valeur sûre de sa gamme et obtient un... neuvième coup de cœur sur les quinze dernières éditions du Guide, le second en clos-de-bèze. Un vin trois étoiles, une vraie rareté en Bourgogne, où nos dégustateurs ont le palais sévère. Dans le verre, un 2012 sombre, cerise noire aux nuances violines de jeunesse. Le nez ouvert, complexe, allie les fruits noirs (mûre, myrtille), les épices, la rose et une touche de cuir. Bâti sur des tannins au grain soyeux, le palais se révèle puissant, séveux, charnu et énergique, sous-tendu par une très fine minéralité et stimulé par une longue finale poivrée. D'une élégance rare et d'un équilibre excellent.

Charmes-Chambertin 2012 – 1 étoile

En un mot : puissance. Ce 2012 est en effet un vin au cratère affirmé, et ce dès l'olfaction intense et complexe : cassis et bourgeon de cassis, cerise compotée, épices. La bouche ? Volumineuse, concentrée, riche, droite et ferme, sans manquer de finesse ni d'élégance. De grande garde, assurément.



DOMAINE MICHEL MAGNIEN

Clos-de-la-Roche 2012 – 2 étoiles - Coup de cœur du jury

Avec une rare constance, le clos-de-la-roche du domaine, né de 39 ares situés au centre de l'appellation, s'invite chaque année (ou presque) dans ce chapitre, et souvent en très bonne place. Le 2012 est un modèle d'élégance, un vin sur la finesse plutôt que sur la force. Un trait de caractère perceptible dès l'olfaction, qui mêle de subtiles notes de cacao et de caramel au lait aux fruits noirs et à la cerise. À l'unisson, la bouche se révèle ample, profonde, d'une puissance maîtrisée, sans valeur astringente et boisée sans excès. Déjà très charmeur, ce vin résistera sans crainte à la longue garde.

