



GUIDE HACHETTE DES VINS 2018

MILLESIME/VINTAGE 2015

Maison Frédéric Magnien

Frédéric Magnien est un fin vinificateur en Chambolle et l'une des valeurs sûres de cette 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 les vignobles du Nouveau monde (Californie et Australie) et obtenu un diplôme d'œnologie à Dijon, il a lancé en 1995 sa maison de négoce.

MOREY-SAINT-DENIS Les Larrets 2015 – 1 étoile

Les Morey blancs restent une curiosité, et plus encore lorsqu'ils sont, comme cette cuvée, issus de trois cépages différents : Chardonnay, pinot blanc et pinot beurrot. Frédéric Magnien en propose une version très agréable, intensément florale, vanillé, puis minérale et fruitée (pêche), franche, fraîche et longue en bouche

CLOS DE VOUGEOT Grand Cru 2015 – 1 étoile

Ce Clos-de-Vougeot se distingue par sa fraîcheur et sa grande finesse. Au nez, il convoque le cassis (le bourgeon et le fruit), la violette, les épices et les sous-bois. En bouche, il affiche un profil délicat plutôt que puissant étayé par des tanins bien serrés mais très fins et par une agréable vivacité qui lui donne une belle allonge.

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 à 1990 (18ha 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.

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{er} Cru Les Sentiers 2015 – 1 étoile

Elevé pour partie en jarres et pour partie en fût, ce chambolle dévoile un bouquet intense de cerise mûre et de vanille. La bouche évolue sur la finesse plutôt que sur la puissance, portée par des tanins soyeux et fondus. Un 1^{er} Cru tout en délicatesse, bien représentatif de l'appellation. Une belle réussite dans un millésime où il fallait dompter la puissance d'un été parfois brûlant.

CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2015 – 1 étoile

Le vin a été élevé près de vingt mois en jarres. Il en ressort plein de fruits, noirs et confiturés, agrémentés de délicates notes de sous-bois et de poivre. En bouche, il affiche ce même fruité intense, mais aussi beaucoup de volume et de rondeur, étayé par des tanins fins et veloutés qui renforcent son caractère charmeur et élégant, tout en garantissant un solide potentiel.

VOSNE-ROMANEE Vieilles Vignes 2015

Un vin qui laisse transparaître toute la générosité du millésime 2015. Les épices dominant le nez (girofle, muscade), puis viennent les fruits rouges (framboise) l'aération. La bouche se montre puissante, riche, chaleureuse et dense. De bonne garde.

