



GUIDE DUSSERT - GERBER 2021

MILLESIME/VINTAGE 2016 - 2017

Frédéric Magnien

Récompense : Prix d'excellence

Frédéric représente la 5^{ème} génération de vigneron de la famille Magnien, et s'est d'abord consacré au Domaine Michel Magnien à Morey-Saint-Denis, apprenant son métier auprès de son père de 1987 à 1991. Afin de nourrir sa passion et d'étendre ses connaissances, Frédéric s'envole pour la Californie aux Etats-Unis, où il travaillera chez Josh Jensen au Domaine Calera, puis en Australie chez Garry Farr au Domaine Bannockburn Vineyard. De retour au Domaine pour les vendanges en 1993, il s'inscrit à l'Université de Bourgogne et en ressort Technicien œnologue diplômé. En septembre 1995, il prend une des plus importantes décisions de sa vie en créant une société à son nom, en tant que négociant-vinificateur. Le but est de magnifier le travail des vigneron : n'étant pas propriétaire des vignes, Frédéric a un rôle essentiel de conseil auprès de ses partenaires vigneron avec lesquels il collabore tout au long de l'année.

Nous avons donc sélectionné ce **Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2017**, certifié AB, vinification en cuves Inox, et élevage pour 81% en fûts anciens et 17% en jarres de terre cuite. Avec ces arômes intenses où dominent les petits fruits rouges bien mûrs (griotte, mûre) et cette pointe de musc en finale, typé, de bouche savoureuse.

Joli **Côte de Nuits-Villages « Croix Violette » 2017**, élevé en fûts anciens, racé, aux senteurs de cerise noire surmûrie et de poivre, de bouche chaleureuse comme il se doit, d'une longue finale, un grand vin qui mêle finesse et charpente.



Le **Morey-Saint-Denis Premier Cru « Clos Sorbè » 2017**, est dans la lignée, c'est un vin dense, parfumé (note de myrtille et de sous-bois très caractéristiques), type de bouche puissante, complexe, parfumée, parfait sur des cailles rôties, par exemple.

Le **Vosne-Romanée « Aux Champs Perdrix » 2017**, certifié AB, vinification en cuves Inox, élevage pour 49% en fûts de chênes anciens et 51% en jarres de terre cuite. Il est marqué par son terroir, un grand vin racé, puissant, intense et nez qui associe structure et distinction, avec ces notes de fumé bien spécifiques, de grande évolution, l'un des meilleurs dégustés cette année.

Et ce **Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2017**, certifié AB, vinification en cuves ciment, élevage pour 33% en jarres de terre cuite et 67% en fûts, qui est très coloré et très parfumé (cannelle, cuir et violette), aux tanins présents et très élégants à la fois, de jolie robe grenat soutenu, tout en bouche, qui mêle finesse et charpente, harmonie et richesse.

Domaine Michel Magnien

Récompense : Prix d'excellence

Michel Magnien représente la 4^{ème} génération de vignerons de la famille Magnien. Dès son plus jeune âge, il travaille sur l'exploitation viticole de son père, Bernard Magnien, propriétaire de 4 hectares de vignes.

Belle dégustation avec ce **Morey-Saint-Denis Premier Cru « Climats d'Or » 2016**, certifié AB, vinification en cuves Inox dont 57% de vendange entière, élevage pour 44% en jarres de terre cuite et 56% en fûts de chêne pendant 14 mois. Il est riche et velouté, au nez dominé par les épices et les petits fruits rouge à noyau, coloré, bien parfumé en bouche avec des notes de réglisse et de fraise mûre, de garde comme le **Morey-Saint-Denis Premier Cru « Climats d'Or » 2017**, certifié AB, vinification en cuves Inox dont 40% de vendange entière, élevage en pour 29% en jarres de terre cuite et 71% en fûts de chêne pendant 14 mois. Au nez de fruits mûrs et puissants à la fois, de bouche dense, très aromatique, très velouté en finale.

Et ce **Gevrey-Chambertin « Les Seuvrées » Vieilles Vignes 2017**, certifié AB, vignes de 60 ans environ, 30% de vendange entière, vinification en cuves ciment, élevage pour 40% en jarres de terre cuite et 60% en fûts de chêne. De bouche puissante, aux tanins fondus, avec des notes de réglisse et de fraise mûre, persistant, aux tanins puissants mais très fins.

