VIGNERON
PARU DANS LE N° 61
ÉTÉ 2025

DOMAINE MAGNIEN

La biodynamie, voilà le secret : laisser éclater la vérité d'un climat par les fruits d'une vigne vivante, énergisée, qui retranscrit le sol avec fougue. Pour Frédéric Magnien, là réside le respect de ce patrimoine millénaire.

À ses commencements, après qu'il eut achevé son expérience d'ouvrier agricole jusqu'en 1987, Frédéric Magnien fit un séjour à l'étranger et rentra à Morey-Saint-Denis *« plein d'usage et raison vivre le reste de son âge »* au milieu des vignes pour faire de beaux raisins. La vie parfois c'est simple. Il créa Frédéric Magnien, une structure de négoce qui achetait des raisins de qualité. Son grand-père Bernard lui donna la main dans ce qu'il jugea une noble entreprise en lui louant une bien jolie terre, un bout du premier cru Les Ruchots, une variante de Reuchaux, diminutif bourguignon de « roche ». Il se trouve que c'est le même banc qui relie ce climat à celui du Clos de La Roche au nord du village : ce sont là les caprices des profondeurs au moment du Jurassique, entre 170 et 150 millions d'années, quand la mer tropicale laissa dans son retrait une foultitude de sédiments dont ces petits rochers à fleur de terre et puis, pour la complexité encore, des éboulis calcaires provoqués par l'éclatement de la roche au moment des glaciations, du gel, du vent, des pluies et tout le bazar climatique. Notez qu'à part la spécificité locale de ce cher Ruchots fait de « laves » à entroques et, dans son milieu, de terres rouges, ce sont des variations argilo-calcaires tout au long de cette côte des miracles.

Parallèlement, l'ami Magnien achetait des raisins dans le coin, les fruits venaient de vieilles vignes et de massales, souvent les deux, avec une diversité d'expressions kaléidoscopique. Les vignerons qui ne savaient pas faire le commerce de leurs vins étaient ravis de vendre au prix du tonneau bien payé et lui bien content du tour que prenaient les choses : *« À l'époque c'était révolutionnaire. Tout ça je le faisais pour le goût, parce que j'aime le vin. Et puis, je suis passé en 2012 en biodynamie sur les vignes pour des sols plus vivants. Je suis désormais propriétaire de toutes mes vignes. J'ai ajusté les élevages car j'ai constaté que même avec seulement 10 % de fûts neufs les vins ne décollaient pas en bouche, alors vous savez quoi, j'ai essayé des petites jarres de 160 litres en terre cuite du Lauragais, Terres d'Autan ça s'appelle. J'ai opéré ce changement pour que l'émotion advienne, et voilà ça y est. »* Pendant ce temps, Frédéric s'occupait aussi depuis 2008 du domaine familial Michel Magnien à Morey-Saint-Denis quand son père raccrocha, 20 hectares certifiés Biodyvin en plus des 16 hectares Frédéric Magnien.

On est allés voir Sentiers, un premier cru de Chambolle-Musigny, c'est pas loin, ça touche Les Ruchots et pourtant ça fait des sols clairs, des marnes blanches et du calcaire, la roche mère est entre 25 et 50 centimètres. Son nom vient des chemins étroits que les vignerons empruntaient pour gagner le sentier plus facile pour le marcheur, le fameux « chemin de pied de côte » tracé depuis la nuit des temps, il arrivait de Bibracte, cité romaine du mont Beuvray dans le Morvan. Ensuite on est allés voir Les Borniques, un premier cru de Chambolle-Musigny, son nom dérive de la racine indo-européenne *born*, « la source, le trou », il est sur la fin de la roche des Musigny, des calcaires comblanchiens riches avec des argiles claires, *« le sous-sol lui donne le pouvoir de conservation et une forme d'austérité »*. Les Chaffots, un premier cru de Morey au-dessus du Clos Saint-Denis, on dit que les seigneurs religieux y avaient installé des fourches patibulaires pour y rendre justice. En haut, un sol argilo-calcaire, en bas un peu de calcaire, et puis enfin le mythique grand cru Clos Saint-Denis de Morey-Saint-Denis, des sols d'argile, des éclats calcaires, des limons en sortie directe de combe, un bonheur pour la vigne de pinot fin.

Une verticale du grand cru Clos Saint-Denis ça n'arrive pas toutes les cinq minutes ! Parmi les 16 millésimes que présenta le vigneron, parmi tous ces ténors de la qualité d'un grand bourgogne, élégant, raffiné et aérien, dont les prémices d'émotion se révèlent avec le temps qui passe, trois se détachèrent : 2019 ouvre la porte de l'émotion, déjà accompli, équilibré, touchant, presque gourmand. 2016 est un vin d'harmonie, fraîcheur, complexité, minéralité, il décolle pour un long voyage dans le temps dont on voit les effets dans ce 2009, floral, épicé, une pointe de réglisse, soyeux, fin et profond. Ces vins disent tout de leur climat. / JEAN-LUC BARDE

MOREY-SAINT-DENIS GRAND CRU CLOS SAINT-DENIS 2016

« Un élevage à moitié en fûts de 228 litres de plusieurs vins et à moitié en jarres en terre cuite de Terres d'Autan. Sur un sol de comblanchien dur, des argiles et des limons mélangés à des éclats calcaires sur lesquels les massales de 1974, épanouies par la biodynamie, sont dans l'harmonie zodiacale du signe de la Balance pour que la terre parle. »

Frédéric Magnien avec Michel, son père, et Jules, son fils.