



GUIDE HACHETTE DES VINS 2020

MILLESIME/VINTAGE 2017

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.

CHARMES-CHAMBERTIN Aux Charmes Grand Cru 2017

Une Cuvée issue d'une petite parcelle située dans le lieu-dit Aux Charmes, en dessous du grand Cru Chambertin. Des vignes cultivées en bio et un élevage sans recours au fût de chêne (élevage 100% en jarre). Le vin présente une bouche généreuse, ronde, charnue, dotée de tanins assez fondus, support d'arômes de fruits noirs et rouges à haute maturité.

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{er} Cru Les Damodes 2017

Un terroir du nord de l'appellation, côté Vosne-Romanée donc, qui se distingue par son nez gourmand de café et de fruits confiturés, ainsi que par son élégance et son côté tendre en bouche. Une construction en finesse qui peut dérouter les amateurs de nuits à forte carrure...

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.

CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2017 – Une étoile

Avec cette cuvée élevée pour environ 40 % en jarre de terre cuite, Frédéric Magnien assume ses choix, même au plus haut de sa gamme. Un grand cru qui développe des notes épicées et de fruits bien mûrs à l'olfaction. En bouche, il se montre d'abord suave et chaleureux, puis dévoile des tanins bien présents qui se raffermissent en finale.

CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2017 – Une étoile

L'aromatique présente une bonne complexité, sur des notes de cassis et d'épices. La bouche déploie d'abord des tannins tout en rondeur et en suavité, puis elle gagne en présence, sans pour autant se départir d'une certaine finesse. Une cuvée bien représentative de son terroir et du millésime.

CLOS-SAINT-DENIS Grand Cru 2017 – Une étoile

Issue de la partie haute du grand cru, sur seulement 14 ares, la production du domaine est confidentielle. Elle est originale puisque les trois quarts de la cuvée ont été élevés en jarre. Un vin qui allie la force et l'élégance avec harmonie. Le nez se dévoile sur des notes de fruits noirs, de mûre notamment, et de cerise. Les tanins sont bien présents mais raffinés.

GEVREY-CHAMBERTIN Les Seuvrées Vieilles Vignes 2017 – Une étoile

Dans la continuité des options innovantes prises par Frédéric Magnien depuis quelques millésimes, ce gevey a été élevé à 40 % en jarre de terre cuite. Une approche qui lui réussit bien : des notes de fraise confiturée et d'épices montent au nez. La matière est bien présente en bouche, autour des tanins jeunes et fermes incitant à la patience.



VOSNE-ROMANEE Vieilles Vignes 2017

Un 2017 qui se démarque par sa fraîcheur. Une vivacité que l'on retrouve en bouche, affermissant des tanins néanmoins élégants. Des notes de violette et de cassis montent au nez. Une cuvée élevée à plus de 40% en jarre

