

DOMAINE
STEPHANE MAGNIEN

WWW.DOMAINEMAGNIEN.COM MOREY-SAINT-DENIS FRANCE

LA REVUE DES VINS DE FRANCE N°622 - JUIN 2018

Charmes-Chambertin Grand-Cru 2017 – (note : 17-17,5/20)

Délié, assez ample et épanoui, ce vin au style tendre et infusé ne domine pas par sa profondeur. La finale possède une mâche délicate et persistante.

Clos-Saint-Denis Grand Cru 2017 – (note : 17-17,5/20)

Finesse et pureté de fruit dans ce vin lancé, assez ciselé, au fruit épicé et juteux. Intensité et allonge se répondent à l'unisson dans un ensemble très harmonieux.

Morey-Saint-Denis Premier Cru « Les Faconnières » 2017 – (note : 16-16,5/20)

Fruit vif, expressif, matière droite et nerveuse, bien mûre et velouté. Un vin franc, structuré, au grain assez serré.

Morey-Saint-Denis Premier Cru « Les Monts-Luisants » 2017 – (note : 16-16,5/20)

Le profond Monts Luisants allie vigueur et sève.

Chambolle-Musigny Vieille Vigne 2017 – (note : 15,5-16/20) De l'éclat, de la fraîcheur, ainsi qu'un fruit délicat et pur infusent ce vin soigné et séducteur à la finale assez ferme. Très complet, réussi.

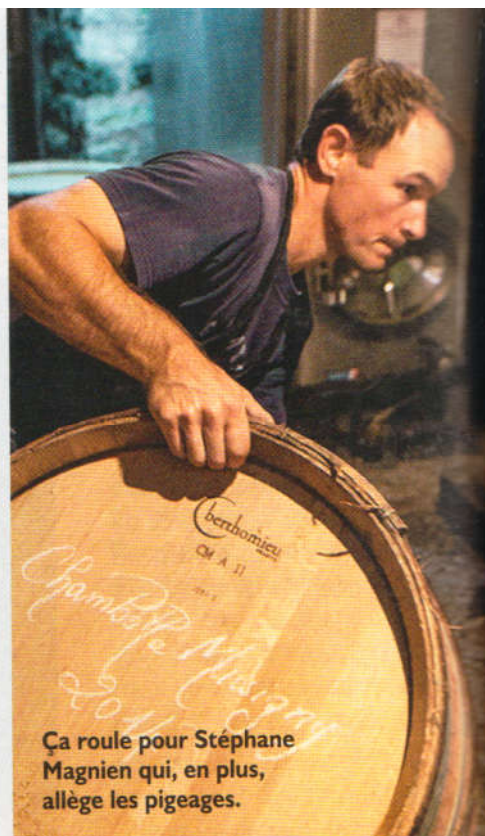


DOMAINE STÉPHANE MAGNIEN
L'ÉTOILE MONTANTE

Humm... la vendange entière !

Àgées de 45 ans en moyenne, les vignes de ce domaine de 4,5 ha situé à Morey-Saint-Denis ne connaissent ni chimie ni désherbant.

Prenant progressivement la suite de son père Jean-Paul, **Stéphane Magnien**, revenu en 2008, s'oriente vers des fermentations plus longues, moins de pigeages, plus de remontages et un usage très modéré du bois neuf (10 % sur les villages, 30 % sur les Grands crus). En 2017, quelques essais de vendange entière s'avèrent concluants pour apporter fraîcheur et croquant aux vins. Stéphane définit 2017 comme « un millésime avenant, aux arômes bien mûrs ». Harmonieux, éclatants, ses vins nous ont totalement convaincus. **J.-E. S.**



SCEV Domaine Stéphane Magnien

5 ruelle de l'église, 21220 Morey-Saint-Denis _ France _ Tel : 00.33 /0/ 3.80.51.83.10
E-mail : mail@domainemagnien.com _ Web site : http://www.domainemagnien.com
TVA : FR 11 500 882 618 _ Accises : FR 008859 EO756 _ Siret : 500 882 618 000 19

BOURGOGNE AUJOURD'HUI N°141 – JUIN 2018

Clos-Saint-Denis Grand Cru 2017 – note : 17/20

Nez doux avec des notes intenses de myrtille et de cerise noire. Superbe bouche, riche et concentrée, avec encore de la réserve.

Morey-Saint-Denis Premier Cru « Les Faconnières » 2017 – (note : 17/20)

Nez net sur les fruits confiturés. La bouche révèle une grande maturité, avec des tanins tendres et gourmands et une finale sur la finesse.

Morey-Saint-Denis Vieilles Vignes 2017 – (note : 16/20)

Nez charmeur de fruits noirs avec un côté sucré. La bouche est fraîche avec une grande pureté et un côté croquant en final.

Morey-Saint-Denis Premier Cru « Aux Petites Noix » 2017 – (note : 15,5/20)

Nez discret avec des notes de petits fruits rouges. En bouche le vin est plus flatteur, croquant, avec une belle énergie.

Morey-Saint-Denis Premier Cru « Les Monts-Luisants » 2017 – (note : 15/20)

Charmes-Chambertin Grand-Cru 2017 – (note : 16,5/20)

Nez puissants sur les épices et les fruits noirs. La bouche est concentrée, « solaire », avec un fruité tendre et sucré et une longueur raffinée.

