



DOMAINE
STEPHANE MAGNIEN
WWW.DOMAINEMAGNIEN.COM MOREY-SAINT-DENIS FRANCE

MILLESIME 2006

«BOURGOGNE AUJOURD'HUI » Février/Mars 2009 :

Morey 1^{er} Cru Les Faconnières 2006 (15.5/20) : Une belle robe rouge, foncée. Le nez expressif et chaleureux exhale des notes de fruits rouges. En bouche, le vin est charnu et complexe avec une certaine fraîcheur et une belle complexité en finale.

Charmes Chambertin 2006 (16.50/20) : Robe légère. Nez plein de finesse avec de l'intensité et de la minéralité. Vin élégant en bouche, très frais et plein de fruit. Superbe et parfaitement représentatif des vins du domaine.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2009

Charmes-Chambertin 2006: La teinte de ce 2006 exprime le grenat foncé de la jeunesse, mais le bouquet reste à approfondir, aujourd'hui sur une discrète cerise et un long élevage en fût. Aucun excès d'extraction en vinification : c'est un choix et un goût. Forcément un peu austère à cet âge, mais dans l'harmonie des choses, un vin réussi et à attendre 3 à 5 ans au moins. (p 490)

Morey-St-Denis 1^{er} Cru Les Faconnières 2006 : Rubis clair, vanille (20 mois en fût) et groseille au nez, il trouve en bouche des accents de clou de girofle. Côté corps, un Morey de belle trame, plus dentelle que velours, gracieux et féminin. (p495)

GUIDE DUSSERT-GERBER 2010 (classé « lauréat »)

CHARMES-CHAMBERTIN 2006 : Connotations de cerise noire surmûrie, de cassis et de poivre, de bouche chaleureuse comme il se doit, d'une longue finale.

CHAMBOLLE 1^{ER} CRU LES SENTIERS 2006 : Arômes intenses (groseille, mûre) et pointe d'épices, aux tanins savoureux, alliant gras et intensité.

CLOS SAINT DENIS 2006 : Couleur profonde, nez complexe aux nuances de violette, de groseille et de poivre, tanins souples mais bien présents, un vin avec beaucoup de structure, concentré mais très fin, tout en finale.

Morey-St-Denis 1^{er} Cru Aux Petites Noix 2006 : charnu, très parfumé, riche au nez comme en bouche, de grande charpente, de couleur pourpre. (Page 344)

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

GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE 2009

CLOS SAINT DENIS 2006 : Arôme noble et élégant de fleurs, boisé finement intégré, vin d'une texture remarquable et d'un style affirmé, grande longueur.

Note : 17,5/20

MOREY 1^{ER} CRU LES FACONNIERES 2006 : une cuvée fort intéressante pour son potentiel aromatique qui termine sur des tanins un rien trop durs. (p 533)

GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2009

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Sentiers 2006 (87/100) : Robe rouge cerise clair. Nez discrètement fruité. En bouche un vin ramassé, dense, encore timide sur le plan aromatique. On pressent un potentiel intéressant et une finesse propre à l'appellation.

REVUE BELGE « VINS ET TERROIRS AUTHENTIQUES »

CHAMBOLLE 1^{ER} CRU LES SENTIERS 2006 : Robe rubis intense, limpide et éclatante. Un bouquet particulièrement délicat et élégant qui exhale des arômes de grenade, violette et framboise. Ce cru allie structure et finesse. Les dégustateurs sont sous le charme de son équilibre et de l'intensité de l'expression fruitée. Digne représentant de son appellation, il charme par sa distinction et sa grande concentration de matière. Des tanins soyeux enveloppent un vin encore prometteur. **Note** : 16,5/20 (p72)