



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

## MILLESIME 2011

### **GUIDE HACHETTE - 2014 :**

**Morey-Saint-Denis Premier Cru « Aux Petites Noix » 2011** : Les Petites Noix ne sont pas le 21e climat de Morey, mais une cuvée réalisée par Stéphane Magnien, jeune vigneron installé en 2008 sur le domaine familial, à partir de l'assemblage de 3 premiers Crus : Clos Baulet, les Gruenchers et Monts Luisants. Autrement dit, une cuvée alliant l'altitude des Monts Luisants à la position centrale et enviable des deux premiers. Cela donne un vin rubis au nez de griotte et de crème de cassis, plein, gras et soyeux en bouche, dans un style élégant et sans dureté. A déguster dans les 3 ans à venir sur une côte de bœuf à la moelle. (p. 459)

**Morey-Saint-Denis Premier Cru « Les Faconnières » 2011** : Valeur sûre du domaine, né sur l'un des meilleurs climats de Morey est cité pour son côté également gourmand et fruité (myrtille), sans manquer toutefois de fermeté. A boire dans les 2 ans sur une pièce de bœuf, sauce forestière.

**Clos-Saint-Denis Grand Cru 2011**: Quand Stéphane s'est installé en 2008 dans ce domaine familial ancien (4 générations), il a hérité d'un vignoble qui n'avait jamais été désherbé – et il ne s'en plaint pas, car le sol reste ainsi vivant – ni arraché : les vignes ont en moyenne 45 ans d'âge, et celles à l'origine de ce grand cru environ 60. Son Clos-Saint-Denis né sur une parcelle de 30 ares livre un bouquet expressif de fruits rouges frais accompagné de quelques nuances épicées. La bouche se révèle franche et fraîche, elle aussi, adossée à des tanins fins et un boisé dont la légère amertume doit encore se fondre. A laisser au moins 4 à 5 ans en cave. (p.461)

### **GUIDE DUSSERT-GERBER 2014**

(classement « Prix d'Excellence » deux Vins dégustés)

**Morey-Saint-Denis Premier Cru « Aux petites Noix » 2011**: est un vin d'un beau rouge foncé brillant, de bouche intense où domine le pruneau et le poivre, gin et distingué.

**Morey-Saint-Denis Premier Cru « Les Faconnières » 2011** : chaleureux, bien charpenté, coloré et parfumé, aux connotations de truffe et de griotte mûre, tout en bouche. Ne pas hésiter..

**REVUE DU VIN DE FRANCE:**

Spécial Millésime 2011 :

**Clos-Saint-Denis 2011** : *des notes de fruits rouges et de cassis frais forment un nez très enjôleur, un rien linéaire. A l'inverse, la bouche s'appuie sur une belle structure avec des tanins qui doivent encore s'affiner, donnant une belle assise à l'ensemble (p 94*

**Morey-Saint-Denis Premier Cru « Les Faconnières »** : Nez dominé par les épices. La bouche est délicate mais soulignée par une belle minéralité. (Page 118)

**BOURGOGNE AUJOURD'HUI SPECIAL MILLESIME 2011:**

**Clos Saint Denis** : Un vin riche, « copieux » insiste même un dégustateur. Le nez se présente en finesse. La bouche, réglissée, garde de l'élégance dans sa concentration. **(16/20)**Page 35