



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

## MILLESIME 2012

### **GUIDE HACHETTE - 2015 :**

**Morey-Saint-Denis Premier Cru « Les Faconnières » 2012 :** Valeur sûre du domaine, ce Faconnières est un climat très bien situé, juste sous le Grand Cru Clos de la Roche, au nord des Millandes. Stéphane Magnien en tire un 2012 au nez expressif, généreusement fruité, frais, tendu, racé. Un beau vin de caractère. (p.438)

**Chambolle-Musigny Premier Cru « Les Sentiers » 2012 :** Une parcelle de 40 ares plantée de pinot de 45 ans est à l'origine de ce vin au nez frais et plaisant de griotte, à la bouche ferme et équilibrée, encore un peu austère en finale. (p.442)

### **REVUE DES VINS DE FRANCE :**

**Clos Saint-Denis 2012 :** Nez de fruits très mûrs. La bouche est généreuse, mais elle préserve cette délicatesse qui fait la grandeur du Clos-Saint-Denis. ( p.98)

**Morey 1<sup>er</sup> Cru Les Faconnières 2012 :** Le nez évoque la cerise à l'eau de vie, signe d'une belle maturité. Une bouche onctueuse appuyée par des tanins souples. ( p. 125)

### **BOURGOGNE AUJOURD'HUI : Valeur sûre (p. 38)**



**Morey 1<sup>er</sup> Cru Aux petites Noix 2012 :** Au nez, c'est une explosion de fruits frais. La texture est suave, harmonieuse, longue en bouche. Profitez-en ! En Côte de Nuits, il ne reste plus beaucoup de premiers crus de ce niveau à un peu plus de 30 euros la bouteille. **18/20**

**Morey 1<sup>er</sup> Cru Les Faconnières 2012 :** Robe foncée, brillante. Nez expressif, puissant et complexe. La bouche est très suave, longue, harmonieuse, avec un joli fond de tanins « sucrés » et élégants. La classe ! **18/20**

**Chambolle-Musigny vieilles vignes 2012 :** Stéphane Magnien n'a repris le domaine familial que depuis 2008, mais il se rapproche déjà doucement mais sûrement des sommets. Son Chambolle 2012, élégant, riche, soyeux et délicat est une petite merveille. **16/20**

**Clos-Saint-Denis 2012 : 14.5/20**

**Morey-Saint-Denis 2012 : 14.5/20**

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



## Valeur sûre

**STÉPHANE MAGNIEN** 21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 51 83 10

Ce petit domaine familial, 4,5 hectares, a pour particularité d'avoir toujours donné la priorité au travail du sol plutôt que d'employer des désherbants. "Le sol c'est notre matière première", résume Stéphane Magnien. Dans la logique de cet esprit, le style des vins produits ne sacrifie à aucune forme de facilité. Ici on préférera toujours la fraîcheur, l'élégance et la minéralité à un caractère plus gourmand ou enrobé. Très peu de fûts neufs sont mis en œuvre pendant l'élevage. Pour y parvenir, le jeune vigneron dispose d'un patrimoine de vieilles vignes (plus de 40 ans). Les raisins sont triés à la cuverie et éraflés à 100 %. En 2012, Stéphane Magnien n'a pas hésité à intensifier les pigeages lors des macérations. "Il y avait une grosse matière à aller chercher", explique-t-il.

**Morey-saint-denis premier cru rouge Aux Petites Noix - 18**

Au nez, c'est une explosion de fruits frais. La texture est suave, harmonieuse, longue en bouche. Profitez-en ! En Côte de Nuits, il ne reste plus beaucoup de premiers crus de ce niveau à un peu plus de 30 euros (33) la bouteille.

**Morey-saint-denis premier cru rouge Les Faconnières - 18**

Robe foncée, brillante. Nez expressif, puissant et complexe. La bouche est très suave, longue, harmonieuse, avec un joli fond de tanins "sucrés" et élégants. La classe !

**Chambolle-musigny village rouge vieilles vignes - 16**

Stéphane Magnien n'a repris le domaine familial que depuis 2008, mais il se rapproche déjà doucement mais sûrement des sommets. Son chambolle 2012, élégant, riche, soyeux et délicat est une petite merveille.

**Clos-saint-denis grand cru rouge - 14,5**

**Morey-saint-denis village rouge - 14,5**

### LA MEILLEURE BOUTEILLE



**STÉPHANE MAGNIEN**

21220 Morey-Saint-Denis  
Tél. 03 80 51 83 10

**Charmes-chambertin grand cru rouge (66 €) - 18**

Arômes à fois soutenus, complexes et délicats. En bouche, la matière est riche, le tout avec des tanins soyeux, veloutés et beaucoup de finesse.

**UNE PRISE DE RISQUE PAYANTE**

"Nous exploitons 20 ares dans le secteur des Mazoyères. La vigne est assez jeune, mais elle donne de beaux raisins. En 2012, la nature a limité naturellement les rendements à la floraison. Nous avons effeuillé ce qui a contribué à maintenir un bon état sanitaire. Vu la belle qualité des raisins à la récolte, j'ai donc pris le risque de piger un peu plus que d'habitude pour que les vins aient de la densité et se tiennent en bouche".

Stéphane Magnien.

**BOURGOGNE AUJOURD'HUI : Gevrey-Chambertin : la meilleure bouteille : (p.31)**

**Charmes-Chambertin 2012 : Arômes à la fois soutenus, complexes été délicats. En bouche, la matière est riche, le tout avec des tanins soyeux, veloutés et beaucoup de finesse. 18/20**

**SCEV Domaine Stéphane Magnien**

5 ruelle de l'église, 21220 Morey-Saint-Denis \_ France \_ Tel : 00.33 /0/ 3.80.51.83.10 \_ Fax : 00.33 /0/ 3.80.58.53.27  
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

## **The World of Fine Wine - 2014**

### **Chambolle-Musigny 2012 – 16**

Lush, up-front cherry nose. Juicy, up-front fruit, with fair acidity and some tannic grip and persistence. A touch simple but good value. 16

### **Morey-St-Denis Premier Cru Faconnières 2012 – 16**

Muted cherry nose. Fairly rich, supple, and easygoing, lacks a little grip and personality, but has attractive up-front fruit. Quite long. 16

### **Clos-St-Denis Grand Cru 2012 – 16.5**

Firm, brooding, black-cherry nose. Rich and robust, rather severe and dense, a touch extracted though not tough. Quite long, spicy finish, and needs time. 16.5