



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

## MILLESIME 2013

### **REVUE BOURGOGNE AUJOURD'HUI – 2014 :**

N°118 de juillet/août 2014 Spécial Millésime 2013

- **Clos-Saint-Denis 2013 :** Stéphane Magnien a repris le domaine familial de 4.5 ha en 2008. Il y fait un travail d'orfèvre comme en atteste ce Clos-Saint-Denis charnu, gourmand, harmonieux, élégant et long en bouche. (16.5/20)
- **Morey 1<sup>er</sup> Cru Les Faconnières 2013 :** 36 Euros la bouteille, c'est une somme ! Mais cela reste « abordable », ce qui est rare aujourd'hui en Côte de Nuits. Abordable et de haut niveau, avec un vin aux tanins ronds, soyeux, riche et harmonieux. (16/20)
- **Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Sentiers 2013 :** Le domaine exploite une vieille vigne de 45 ans dans les Sentiers. Le vin est tout en finesse, soyeux, charnu, délicat et harmonieux. (15.5/20)
- **Charmes-Chambertin 2013 :** (15/20)

### **La Revue des Vins de France n°582**

**Morey-Saint-Denis Premier Cru Les Monts Luisants 2013:** Note de sang, presque de viande fraîche, suivie de cerise juteuse. Nez intense avec une impression de richesse et de maturité de la vendange. Le vin a une pointe de gaz qui ravive le fruit dans son éclat et sa fraîcheur. Belle bouche tapissante et légèrement ciselée par ce fruit croquant.

**Morey-Saint-Denis Premier Cru Les Faconnières 2013:** Nez légèrement fumé, de réglisse et de fruit noir. Bouche soyeuse avec un fruit gourmand et des tanins tendres. Fraicheur acidulée en finale.

### **GUIDE HACHETTE 2016 :**

- **Morey 1<sup>er</sup> Cru Les Faconnières 2013 :** Le nez s'avère plutôt discret mais fin, mêlant harmonieusement fruité et boisé. La bouche s'inscrit dans cette lignée : élégance et souplesse (tanins soyeux et fondus) plutôt que concentration. A servir sur des cailles aux morilles,... (p. 441)
- **Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Sentiers 2013\* :** Le nez est profond, élégant, marqué par de fins arômes de fruits rouges. En bouche, le fruit reste intense, la matière dense et riche. Les tanins vigoureux ne sont pas totalement fondus aujourd'hui, mais l'ensemble apparaît bien équilibré, laissant même une sensation gourmande en finale. A servir sur du rôti de biche aux fruits rouges,... (p. 444)

#### **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

## Interview dans le Rouge et le Blanc

*Domaine Stéphane Magnien*



*Stéphane Magnien*

Stéphane (33 ans) est le fils de Jean-Paul. Si le domaine a changé de prénom en 2008, la continuité est totale puisque les deux hommes travaillent ensemble.

Revenu au domaine depuis 2001, Stéphane déclare d'ailleurs volontiers qu'il continue à apprendre auprès de son aîné. Archétype du petit domaine familial bourguignon, le domaine exploite 4,50 ha (4 ha en production) de vignes réparties sur la commune de Morey-Saint-Denis et alentours immédiats.

Deux Grands Crus constituent les têtes de cuvées, Charmes-Chambertin et Clos-Saint-Denis. 4 Premiers Crus sont exploités sur Morey-Saint-Denis : une toute petite parcelle de Monts Luisants qui fait parfois l'objet d'une cuvée à part, les vieilles vignes des Gruenchers et du Clos Baulet, assemblées pour composer la cuvée Les Petites Noix, et enfin les vieilles vignes des Faconnières qui sont isolées chaque année. Un Premier Cru Les Sentiers est produit sur la commune voisine de Chambolle-Musigny et deux

cuvées de Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny complètent la gamme.

Les sols sont labourés depuis toujours. Un travail de lutte prophylactique (répartition de charge, effeuillage, etc.) permet de limiter les traitements qui alternent produits agréés en culture biologique et produits conventionnels. Les rendements sont contrôlés, surtout à la taille puis dans les travaux en vert qui suivent.

Le patrimoine de vieilles vignes permet une production naturellement modérée. Le chai est équipé d'une table de tri mais la sélection est surtout réalisée à la vigne.

Les raisins sont totalement égrappés et macèrent quelques jours avant de partir en fermentation. Deux pigeages quotidiens sont pratiqués sur une cuvaison qui dure 15 jours environ. L'élevage dure 16 à 18 mois avec une première période où les cuvées voient entre 10 et 20 % de fûts neufs suivant leur niveau, puis, après un soutirage, elles passent les 6 derniers mois en vieux fûts. Les crus ne sont ni collés, ni filtrés. Une nouvelle cuverie et un agrandissement de la cave vont permettre à Stéphane de continuer à avancer.

Le style qu'il recherche pour ses vins est basé sur la minéralité et la tension plus que sur des tanins serrés. Par rapport aux vins de son père, il a apporté un peu plus de fruit en vin jeune en gardant la capacité de garde qui a fait la réputation du domaine. Ces vins ont été perçus comme un peu moins denses que d'autres dans la dégustation à Paris. Goutés régulièrement en situation de repas par certains d'entre nous, ils s'avèrent d'une grande justesse et toujours d'une grande buvabilité. Même si les prix des 2011 ont un peu augmenté par rapport aux 2010, ils restent raisonnables dans une fourchette plutôt basse pour la Bourgogne aujourd'hui.

### **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](mailto: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