



DOMAINE  
STEPHANE MAGNIEN

WWW.DOMAINEMAGNIEN.COM MOREY-SAINT-DENIS FRANCE

## MILLESIME 2014

### LA REVUE DES VINS DE FRANCE - 2015



N°592 de juin 2015 Spécial Millésime 2014

#### **Le Clos-Saint-Denis Grand Cru 2014 (16.5-17.5)**

: Un très beau délie en bouche. Un Clos-Saint-Denis fin de bout en bout. Le terroir du Clos parle dans cette matière fine, délicate et longue. Il a de la profondeur et de l'étoffe. (p.105)

Sur les Premiers Crus et village de Morey-Saint-Denis, 52 vins dégustés, 11 retenus, 2 du Domaine:

#### **Morey-Saint-Denis Premier Cru « Les Monts Luisants » 2014 (15-16.5)**

: Nez de moka fin, voir de biscuit. La bouche est nourrie par une masse de fruits mûrs avec une texture agréable. Du volume et une belle persistance. Un joli vin. (p.116)

#### **Morey-Saint-Denis Premier Cru « Les**

**Faconnières » 2014 (15-16)** : Très joli nez doux entre fruit et fleur. Un mélange de boisé couvre légèrement le fruit et une perception de végétal noble. La bouche est pleine, dense et compacte. Un beau vin de corps et solide. (p.117)



### **BOURGOGNE AUJOURD'HUI « MILLESIME 2014 » :**

**Charmes-Chambertin 2014** : Nez mûr, avec un fruité concentré. On distingue un bel élevage. La bouche est dans le même esprit, charnue et avec des tanins fondus. (17/20 - p. 33)

**Clos-Saint-Denis 2014** : Arômes superbes, riches et frais de fruits noirs : cerise, cassis... En bouche, le vin est rond, gras, charnu, tout en conservant beaucoup d'élégance. Un Clos-Saint-Denis plein de charme ! (17/20 - p. 38)

**Chambolle-Musigny, vieilles vignes 2014** : 26 euros pour un Chambolle-Musigny ! Nous pensions que cela n'existait plus... Qui plus est un magnifique Chambolle, fruité, riche, épicé et fin. (16/20 - p. 38)

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 Pinot Noir 2014** : Nez intense de fruits rouges et noirs, avec une touche d'épices. La bouche est superbe, avec de la matière, du fruit et des tanins souples (**16.5/20** – N°129 p. 46)
- **Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru Les Faconnières 2014** (**15/20** - p. 39)

## **Decanter, février 2016**

Clos-Saint-Denis Grand Cru 2014     **95pt/100**

Deliciously perfumed blend of red fruit, blood orange and spicy notes with a velvety texture and a slightly chocolatey finish. A wine that lingers long on the palate. Drink 2020-2030