



MILLESIME 2018

DOMAINE
STEPHANE MAGNIEN

WWW.DOMAINEMAGNIEN.COM MOREY-SAINT-DENIS FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE N°632 - JUIN 2019

Clos-Saint-Denis Grand Cru 2018 - (note : 19-19,5/20)

Nez de cassis frais, de feuille de figues, de lavande... La matière voluptueuse offre de superbes sensations tactiles avec des tanins friands, enrobés qui évoque un délicat coulis de fruits noirs. Vibrante, la finale de ce vin très frais offre une petite mâche irrésistible

Charmes-Chambertin Grand-Cru 2018 - (note : 17-17,5/20)

Vin très mûr aux notes de gelée de fruits, à la matière dense et joufflue, ample et sapide, qui se recentre en nervosité de chair et en allonge. Profilé, c'est un charme tout en carrure et profondeur de fruit.

Morey-Saint-Denis Premier Cru « Les Faconnières » 2018 - (note : 16-16,5/20)

Chair énergique et saveurs de jus de myrtille. Encore un peu brouillon à ce stade il arbore un fruit robuste, encadrés de tanins denses.

Chambolle-Musigny Premier Cru « Les Sentiers » 2018 - (note : 17-17,5/20)

Profil charnu et vif, excellent fruit savoureux et intense aux saveurs de myrtille et de mûre. Structuré, profond, c'est une vin de belle envergure, porté par un trame tannique et solide.

BOURGOGNE AUJOURD'HUI N°147 - JUIN-JUILLET 2019

Morey-Saint-Denis Premier Cru « Les Faconnières » 2018 - (note : 17,5/20)

Belle intensité au nez autour des fruits noirs. La bouche est tendre, juteuse, avec une finale gourmande et une belle fraîcheur.

Clos-Saint-Denis Grand Cru 2018 - (note : 17/20)

Nez intense sur la mûre, avec une légère torréfaction. Matière noble en bouche avec des tanins mûrs et une longueur interminable.

Chambolle-Musigny Premier Cru « Les Sentiers » 2018 - (note : 17/20)

Nez fin avec des notes de fruits rouges, de pivoine. Superbe bouche avec de l'ampleur, des tanins soyeux et une longueur tonique.



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

Morey-Saint-Denis Vieilles Vignes 2018 – (note : 16/20)

Nez de myrtille, concentré, avec des notes de poivre gris. Tanins solides, frais en bouche. Le vin tapisse le palais avec une belle précision.

Morey-Saint-Denis Premier Cru « Les Monts-Luisants » 2018 – (note : 16/20)

Nez concentré sur la mûre et la cerise noire « sucrée ». Attaqua en bouche tout en finesse, avant un regain de puissance, avec des tanins fins et veloutés.

Charmes-Chambertin Grand-Cru 2018 – (note : 16/20)

Nez profond de cerise noire. Superbe jus « sucré » en bouche, avec des tanins tendres, gourmands et une grande longueur.

En Bourgogne, laisser le temps au temps...

PAR PIERRE EMMANUEL FEHR <https://gooutmag.ch>

Domaine Stéphane Magnien, Morey-Saint-Denis (Côte de Nuits)

Stéphane Magnien n'a pas terminé de manger lorsque nous déboulons dans sa cour, mais le jeune homme qui a repris le domaine en 2008 et raffole du Chasselas du Lavaux, n'en perd pas son sourire bonhomme et pétillant. C'est qu'il a hérité de 4.5 hectares de magnifiques vignes cultivées sainement par sa famille depuis 1897. L'âge moyen de ses vignes est de 50 ans, mais les plus vieilles datent de 1902, et comptent même des ceps de Pinot Tordu (clone du Pinot Noir à peau fine et petits raisins). Chaque année, il est parmi les premiers à vendanger, toujours à la recherche de fraîcheur, puis vinifie avec peu d'extraction pour plus de croquant. Nous dégustons ses cuvées 2018 sur fût, qui confirment son travail et statut d'étoile montante de la Côte de Nuits. Le **Chambolle-Musigny Vieilles Vignes** (lieu-dit des Athets) est fragile et émouvant. Il reflète bien cette étrange parcelle où se côtoient avec le Pinot Noir, de très vieux ceps épars de Pinot Gris, Pinot Meunier et Chardonnay, car « à l'époque on plantait ce qu'on avait ». Des ceps que Stéphane n'arracherait pour rien au monde, car il aime le côté anarchique et décalé de cette parcelle. Mais la découverte de la dégustation restera sans conteste le **Morey-Saint-Denis 1er Cru les Monts-Luisants**, climat superbement situé, juste au-dessus du Clos de la Roche: quelle profondeur malgré la trame fine et épicée, une densité phénoménale mais précise, accompagnée par des notes éclatantes de noyau de cerise. Sur ce millésime solaire, ce climat exprime tout son potentiel, entre la sévérité de l'appellation de Morey-Saint-Denis et le fruit recherché par Stéphane Magnien. Puis le trou noir avec le **Clos Saint-Denis Grand Cru**. Nous sommes aspirés dans la profondeur de la terre dure, sur laquelle Stéphane Magnien se plaît à apporter de la fluidité. Attention, grand vin! Un jeune vigneron tout en simplicité, qu'il conviendra de suivre de très près.

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



STÉPHANE MAGNIEN. © PIERRE-EMMANUEL FEHR