

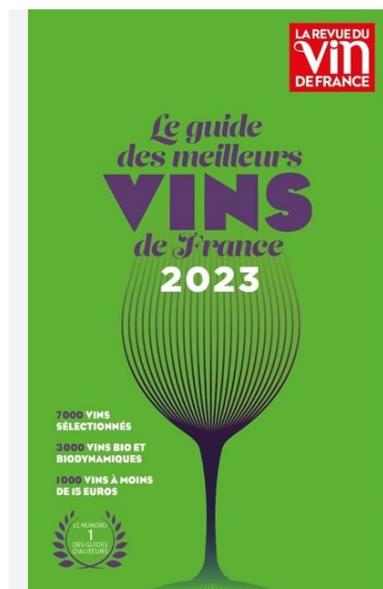


DOMAINE  
**STEPHANE MAGNIEN**  
WWW.DOMAINEMAGNIEN.COM - MOREY-SAINT-DENIS - FRANCE

## MILLESIME 2021

### Arrivée du Domaine dans le Guide Vert de la Revue des Vins de France

*Trois domaines en Côte de Nuits font leur entrée dans l'édition 2023 du guide des meilleurs vins de France, neuf autres obtiennent une étoile supplémentaire.*



*Le guide des meilleurs vins 2023 de la Revue du vin de France est disponible* depuis le jeudi 1<sup>er</sup> septembre en kiosque, en librairie et en ligne. Pour cette nouvelle édition, le comité de dégustation de la RVF a dégusté **plus de 30 000 vins** issus de tous les vignobles de France et a sélectionné les meilleurs d'entre eux, **soit 7000 vins** provenant de **1200 domaines différents**, qu'ils ont notés et commentés.

La Côte de Nuits voit cette année trois nouveaux domaines rentrer dans le guide des meilleurs vins de la RVF. Parmi eux, le *Domaine Hoffmann-Jayer*, situé à **Magny-les-Villiers** et dirigé par Alexandre Vernet, signe des vins qui allient générosité et fraîcheur.

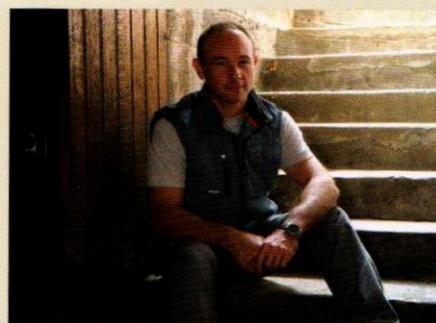
Le *Domaine Stéphane Magnien* à **Morey-Saint-Denis** fait lui aussi son arrivée dans le guide, tout comme le *Domaine Gérard Julien & Fils*, localisé à **Comblanchien** et qui propose des derniers millésimes raffinés et gourmands.

**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

Stéphane Magnien a repris en 2008 la suite de son père sur ce petit domaine familial de Morey-Saint-Denis, créée en 1897. Avec un patrimoine important de vieilles vignes qui n'ont jamais connu de désherbants chimiques et sont travaillées avec grand soin – effeuillage à la main, rognage haut –, cette adresse très attachante et trop peu connue propose d'excellents vins sans fard et peu extraits. Avec 15 à 25 % de fûts neufs, 35 % sur Clos Saint-Denis, les vins sont exempts de marqueurs d'élevage, et mis en bouteille sans collage ni filtration. Les prix y sont encore doux, avis aux amateurs...

Les vins : tonique, croquant, précoce et friand : le coteaux-bourguignons est un vin juteux. Chatoyant, délié et frais, le morey Grains Fins se montre assez plein et équilibré. Fruit franc et charnu dans le morey Vieilles Vignes, à la bouche large, assez corsée en finale, doté de tanins fins et savoureux. Gourmand et mûr, Sentiers allie structure et vivacité, doté de tanins réglissés. Généreux et plus gras, Faconnières marie mâche salivante, tanins onctueux et finale minérale. Assemblage de trois premiers crus, Aux Petites Noix est un vin de texture à la sucrosité plus marquée, avec une jolie austérité et allonge apportée par un peu de vendange entière. Expressif et avenant, le charmes-chambertin combine finesse et douceur de chair, sans manquer de relief ni de profondeur. Sphérique et harmonieux, clos-saint-denis se montre délicat, racé et long, très parfumé.



STÉPHANE MAGNIEN

### Réflexion sur les profils cultureux

Stéphane Magnien, vigneron discret et passionné, a repris l'exploitation familiale de 4,5 hectares, en 2008 à la suite de son père. Le domaine possède un important patrimoine de vieilles vignes qui n'ont jamais connu de désherbants chimiques. « En 2020, les vendanges ont débuté le 2 septembre et nous avons voulu garder de la fraîcheur, du croquant, en réduisant les pigeages et en privilégiant les remontages. Une seule cuvée a été réalisée en vendange entière, le reste de la production est totalement égrappé avec une petite macération pré-fermentaire à froid. Les cuvaisons ont été assez courtes, de cinq à six jours, pour éviter les arômes compotés et garder un fruit frais. En 2021, c'était plus compliqué avec de la neige en avril dans les vignes. Les vendanges ont débuté le 24 septembre pour réaliser une demi-récolte », précise Stéphane Magnien. « La répétition des millésimes précoces nous pousse à revoir beaucoup de choses comme les profils cultureux, avec un enherbement à envisager. La chaleur et l'humidité permettent à l'oïdium d'être de plus en plus présent, ce qui nous préoccupe également », reconnaît Stéphane. Le domaine reçoit sur rendez-vous la clientèle particulière.

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

#### Clos-saint-denis grand cru 2021 (132 €) - 16,5

Issu de vieilles vignes plantées il y a 65 ans, ce grand cru révèle une robe violacée, des arômes précis de cerises, de fleurs... Bouche complète : charnue, gourmande, fraîche, avec un beau potentiel de garde.

#### Morey-saint-denis premier cru

##### Aux Petites Noix 2020 (58 €) - 15,5

Robe intense. Arômes discrets de fleurs, de framboises, de mûres, de moka... Bouche gourmande, opulente, avec une finale encore ferme, mais l'ensemble est harmonieux et prometteur.

#### Morey-saint-denis premier cru

##### Aux Petites Noix 2021 (58 €) - 15

#### Morey-saint-denis premier cru

##### Les Faconnières 2020 (60 €) - 15

#### Morey-saint-denis Grains fins 2020 (28 €) - 15

#### Morey-saint-denis Grains fins 2021 (28 €) - 13,5

#### SCEV Domaine Stéphane Magnien

# CES HUIT VINS QUE VOUS NE POURREZ PLUS ACHETER DEMAIN

Attirée par une quête de qualité et de rareté, une nouvelle génération se dispute les cuvées les plus confidentielles, devenues introuvables et qui se muent en des vins de mythe. Quelles sont celles de demain qui sont aujourd'hui encore accessibles? En voilà 8 qu'il serait sage d'encaver. Pierre-Emmanuel Fehr

## ❶ DOMAINE STÉPHANE MAGNIEN, MOREY-SAINT-DENIS (BOURGOGNE)

Il n'est plus possible de trouver des Pinot Noir de grands terroirs en Bourgogne à des prix acceptables? Sur l'appellation de Morey-Saint-Denis qui se blottit entre Chambolle-Musigny et Gevrey-Chambertin, Stéphane Magnien cultive les meilleurs terroirs avec une honnêteté paysanne qui fait aujourd'hui majoritairement défaut à la Bourgogne.

Méticuleux, respectueux, il com-

bine adroitement tradition et précision. Il recherche fraîcheur et croquant en vinifiant avec peu d'extractions. Ses vins évanescents sont recherchés par les œnophiles qui se refilent la bonne adresse. Son Clos Saint-Denis Grand Cru est un modèle d'équilibre, une aspiration dans les profondeurs de cette terre austère, combinée à une fluidité qui avec le style de vinification de Stéphane Magnien, confine au gracieux. Il vinifie également une série de 1<sup>er</sup> Cru

tout aussi remarquables. La Bourgogne comme on l'aime.

## ❷ AZIENDA AGRICOLA ANTONIOLO, GATTINARA (HAUT-PIÉMONT)

Il existe des vins d'âme, intemporels, qui dégagent une impression mystique à chaque dégustation. Caché dans l'appellation Gattinara du Haut-Piémont, le Domaine Antoniololo, bien qu'encensé par le critique Antonio Galloni, demeure encore sous le radar. Il est le repaire des



1



2



3



4

### 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

## A Brief Word About Scores:

Numerical scores are endlessly debated among wine lovers. Inevitably, critics tend to emphasize certain characteristics at the expense of others. What follows is an explication of scores at **Burghound.com** and the underlying taste values they reflect.

Simply put, Burgundies that emphasize purity, elegance, overall balance and a clear expression of the underlying *terroir* are rated more highly than Burgundies that don't deliver these qualities. Other important characteristics include typicity, richness, balanced extraction, length and harmony. For example, a Volnay should taste like a Volnay and a grand cru should deliver a grand cru drinking experience.

The score is a summation of the taster's thoughts about a wine. It does not actually express those thoughts. Clearly, a mere number cannot fully represent the nuanced, detailed impression conveyed by a tasting note.

**Please note:** Wines are scored based on their expected quality at peak drinkability. Many grand crus that will, I believe, "be" a 92 may not necessarily taste like a 92-point wine when young, thanks to the tannins or general inaccessibility.

Wines rated 90 points or above are worth a special effort to find and cellar. Wines rated 85 or above are recommended, **especially among regional and villages-level wines**. There will be relatively few 90+ point wines, simply because there are relatively few outstanding and superlative wines. Finished, bottled wines are assigned specific scores as these wines are market ready. Wines tasted from barrel are scored within a range. This reflects the reality that a wine tasted from barrel is not a finished, market-ready product.

<b>95 – 100:</b>	<b>Truly incomparable and emotionally thrilling.</b> A wine/Champagne so rated is as good as it gets. By definition, it is reference standard for its appellation or variety.
<b>90 – 94:</b>	<b>Outstanding.</b> Worth a special effort to purchase and cellar and will provide memorable drinking experiences.
<b>85 – 89:</b>	<b>Good to High quality.</b> Wines that offer solid quality in every respect and generally very good typicity. "Good Value" wines will often fall into this category. Worth your attention.
<b>80 – 84:</b>	<b>Average to Good quality.</b> The wine is "correct", displays no noticeable flaws and will provide pleasing, if straightforward, drinking.
<b>76 – 79:</b>	<b>Barely Acceptable quality.</b> The wine is not worth your attention nor is it a good value.
<b>75 and Below:</b>	<b>Don't Bother.</b> A wine with noticeable, irremediable flaws.

### Domaine Stéphane Magnien (Morey-St. Denis)

2021	➤ Chambolle-Musigny Vieilles Vignes	red	(89-91)
2021	Chambolle-Musigny "Les Sentiers" 1er	red	(90-92)
2021	Charmes-Chambertin Grand Cru	red	(91-93)
2021	Clos St. Denis Grand Cru	red	(91-94)
2021	➤ Coteaux Bourguignons – Pur Pinot Noir	red	(86-88)
2021	Coteaux Bourguignons – Tradition	red	(85-87)
2021	Morey St. Denis Vieilles Vignes	red	(88-91)
2021	➤ Morey St. Denis – Cuvée Aux Petites Noix 1er	red	(90-93)
2021	➤ Morey St. Denis "Faconnières" 1er	red	(90-93)
2021	Morey St. Denis – Grain Fin	red	(87-89)

Stéphane Magnien is the 4<sup>th</sup> generation to run this small but well-endowed 4.5 ha domaine. His quick take on the 2021 vintage was that "yields were off fully 50% but it wasn't necessarily because of the reason we initially thought. This is to say that we blamed the frost like everyone else, and that certainly contributed, but when we looked more carefully to see which buds were actually burned from the frost, we saw that they had already been eaten by *mange-bourgeois* (bud eating caterpillars, also known as noctuelles as they appear at night)! The growing season didn't really improve thereafter as it was constantly wet, which of course magnifies the effects of disease pressure. We picked from the 21<sup>st</sup> of September and thankfully there wasn't much triage necessary as that would only have exacerbated our losses. I tried to vinify lightly to avoid extracting any underripe or bitter elements and that seems to have worked as the wines are fresh, tension-filled, transparent and well-balanced. I really like this vintage as it's already a pleasure to drink." Note that the Monts Luisants will not be produced in 2021 as it was added to the Cuvée Aux Petites Noix as the volume was just too small to commercialize. (Jeanne-Marie de Champs, [www.ds-collection.com](http://www.ds-collection.com), NY and Latitude Wines, CA, USA).

#### **SCEV Domaine Stéphane Magnien**

**2021 Coteaux Bourguignons – Tradition:** (a 50/50 blend of gamay and pinot). A spicy and peppery nose of mostly red berries gives way to delicious lighter weight flavors that possess a supple and rounded mid-palate that contrasts with the crunchy, clean and mildly rustic finale. To enjoy young for its fruit. (85-87)/2023+

**2021 Coteaux Bourguignons – Pur Pinot Noir:** A mild touch of reduction is enough to blur the nuances of the fruit though there is good verve and freshness to the slightly denser though still lighter weight flavors that are shaped by slightly firmer tannins on the more refined finale. This delicious effort should also drink well almost immediately. (86-88)/2024+

**2021 Morey St. Denis – Grain Fin:** (from Bas de Chenevery and Crais Gillon). There is just enough wood trimming the aromas of spicy red and dark pinot fruit and earth to merit pointing out. The supple and round flavors are also on the lighter side (though by no means dilute) with good vibrancy suffusing the mildly austere and balanced finale that is structured enough to pay 4 to 6 years of keeping if desired. (87-89)/2026+

**2021 Morey St. Denis Vieilles Vignes:** (from Les Cognées and Clos Solon). Here too subtle wood sets off the cool and pure nose of plum, red currant, newly turned earth and a hint of crushed fennel. There is both better volume and density to the middleweight flavors that possess a velvety mouthfeel, all wrapped in a lingering, more firmly structured and more complex finale. In contrast to the Grain Fin, this will need at least a few years of keeping and should be approachable after 5 years or so of keeping. (88-91)/2029+

**2021 Chambolle-Musigny Vieilles Vignes:** (from vines planted in 1902 in Aux Athées; Magnien notes that when it was originally planted, there were a number of different varieties used). Relatively deeply hued. There is a lovely freshness to the ripe aromas of violet, lavender, dark cherry and anise. The equally supple, round and velvety, even seductive, medium-bodied flavors also contrast noticeably with the firm, moderately rustic and lingering finish. This is a very good if robust Chambolle *villages* that will definitely need at least some patience. (89-91)/2031+

**2021 Chambolle-Musigny “Les Sentiers”:** (from a .42 ha holding). Subtle but not invisible wood easily allows the earthy and brooding aromas of plum, dark currant and acacia blossom to be appreciated. The supple, round and agreeably textured flavors possess good if not special volume on the nicely energetic, dusty, persistent and balanced finale. (90-92)/2029+

**2021 Morey St. Denis “Faconnières”:** (from a .57 ha holding). A perfumed, airy and cool nose is comprised by aromas of spice, plum and various dark berries. Somewhat surprisingly, the texture of the medium-bodied flavors is both more refined and more mineral-driven even though the notably longer finish is more structured. Lovely and this is built to repay at least a decade of keeping. (90-93)/2031+

**2021 Morey St. Denis – Cuvée Aux Petites Noix:** (from a .26 ha parcel in Les Gruenchers and another .12 ha in Clos Baulet; in 2021, the Monts Luisants was added as well; 20% whole clusters). Moderate reduction brushes the fruit to the background. More interesting are the sleek, delicious and tension-filled medium weight flavors that exude a subtle minerality on the less refined but slightly more complex, youthfully austere and sneaky long finale. Patience also required. (90-93)/2031+

**2021 Charmes-Chambertin:** (from the lower part of Mazoyères). Mild reduction hides everything but the distinct earth scents. There is good punch and volume to the succulent and quite supple medium weight flavors that possess a trace of austerity on the bitter pit fruit, long and balanced finale. Once again, patience will definitely be necessary. (91-93)/2033+

**2021 Clos St. Denis:** (from Clos St. Denis proper). A spicy, elegant and pure nose freely offers up its aromas of red and dark pinot fruit, violet and exotic tea. There is even better refinement to the rich and energetic medium-bodied flavors that flash a touch of minerality on the complex and sneaky long finale. This is also sufficiently firm to need extended keeping yet if you're impatient, it could reasonably be enjoyed after 7 to 8 years. Classy and stylish. (91-94)/20233+

**SCEV Domaine Stéphane Magnien**