

## ALLEN MEADOWS

Mars 2011  
Millésime 2009

## FREDERIC MAGNIEN



See the comments for *Domaine Michel Magnien* above for importer information and vintage comments. Note also that for his extensive range of *négociant* wines, Magnien has simplified them somewhat by adopting certain *cuvée* names like *Coeur des Roches* and issuing a number of old vines offerings at the *villages* level, the latter of which are particularly interesting. And in a few cases, he has replaced the term *Vieilles Vignes* with the name of a *cuvée*.

### Grands Crus

**CHARMES-CHAMBERTIN 2009:** (100% Charmes proper). This is notably more elegant with its mix of middle and upper register red berry fruit aromas trimmed in notes of spice, wood, earth and humus that gives way to lacy, pure and utterly delicious middle weight flavors that possess excellent detail, all wrapped in a long and sappy finish that evidences a lovely underlying sense of tension. This moderately structured effort should be quite good in time. **(91-94)/2021+**

**CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE 2009:** A ripe yet cool and softly spicy nose of mostly dark berry fruit aromas that offers up notes of anise, pepper earth, animale, humus and underbrush, all of which can be found on the firmly structured, minerally and solidly intense flavors that culminate in a mildly austere and palate staining finish. This is not an especially big wine in the context of the appellation and is actually relatively fine. **(91-94)/2021+**

**ECHEZEAUX 2009:** (from Cruots and Poulailères). Moderate wood still allows the very ripe and attractively spicy cassis and earth aromas to express themselves without undue interference. The powerful, rich and round flavors possess ample extract such that the mid-palate impression is quite suave yet the finish firms up very quickly on the seriously long finale. This is not an Ech of finesse but there is no doubting the quality of the underlying material. **(91-93)/2021+**

**CLOS DE VOUGEOT 2009:** Here there is an herbal character to the red and dark berry fruit and freshly turned earth nose where the earthy quality can also be found on the rich, full-bodied and quite serious full-bodied flavors that possess plenty of dry extract that does a fine job of buffering the extremely firm tannic spine that presently dominates the youthfully austere and impressively persistent finish. This should be quite good in time as there is a great deal of sap present. **(91-93)/2024+**

**BONNES MARES 2009:** (100% from Morey fruit). A very pretty nose of discreet wood, red and dark berry pinot fruit, wet stone, game and an herbal hint precedes the supple, round and fresh medium-bodied flavors that are refined and delicious, all wrapped in a dynamic finish that completely drenches the palate in pinot extract. This is not a big or especially complex Bonnes Mares but there is excellent length and I like the fine balance. **(90-93)/2021+**

## **Premiers Crus**

**SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1er Cru “Aux Cloux” 2009:** A discreet touch of wood sets off the red and dark berry fruit aromas that exude plenty of Savigny-style earth that is also reflected by the rich, round, supple and generous medium weight flavors that are delicious if seemingly lacking in a bit of energy on the borderling surmature finish. **(86-89)/2014+**

**NUITS ST. GEORGES 1er Cru “Damodes” 2009:** A deft touch of wood does not compromise the otherwise lovely transparency of the sauvage and earth infused red currant aromas that lead to rich, voluminous and well concentrated medium-bodied flavors blessed with copious amounts of dry extract that coats the mouth on the delicious and lingering finish. This is not quite as complex as the best of the 1ers in the range but there is very impressive persistence. **(89-92)/2017+**

**CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru Coeur de Pierre 2009:** A background trace of wood sets off the ripe and elegant nose of primarily red berry fruit that dissolves into quite supple, forward and round flavors that seem borderline soft and lacking the same degree of energy of the best here. **(87-90)/2015+**

**CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru “Charmes Vieilles Vignes” 2009:** A very pretty and perfumed mix of red and blue pinot fruit that also evidences hints of warm earth and spice notes, both of which carry over to the delicious, rich and well-detailed flavors that possess plenty of verve though only moderate complexity on the solidly persistent finish. **(89-91)/2016+**

**CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru “Les Borniques” 2009:** A much more restrained nose of cool and solidly complex red berry fruit is trimmed in a very pretty touch of clove and anise that merges seamlessly into detailed and admirably pure middle weight flavors that possess good if not great depth on the dusty, dry (in the best sense) and clean finish. **(89-91)/2016+**

**MOREY ST. DENIS 1er Cru “Clos Sorbè” 2009:** Discreet if not invisible wood allows the fresh and expressive nose comprised of primarily cherry and raspberry aromas to shine through. The round, supple and very forward medium-bodied flavors possess moderate complexity and good though not distinguished length. **(88-91)/2016+**

**MOREY ST. DENIS 1er Cru “Les Ruchots” 2009:** Here the lightly perfumed nose is both fresher and more elegant, offering up a mix of high-toned red pinot fruit and earth aromas that give way to refined, pure and seductively textured flavors that display a subtle hint of minerality on the mouth coating finish. This is not as complex as the best of these 1ers but there is enough depth of material that greater depth may very well develop. **(89-92)/2017+**

**GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru “Les Cazetiers” 2009:** A very fresh and highly complex nose features layered aromas of ripe red currant, plum, damp earth and humus notes that complement the intensely mineral-inflected and robust flavors that possess a supple and rounded mouth feel while culminating in a solidly complex, very firm and persistent finish. **(90-92)/2019+**

**GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru “Lavaut St. Jacques” 2009:** A beguiling and ripe yet cool and fresh nose of cassis and black cherry introduces intensely mineral-driven, rich and beautifully well-detailed medium-bodied flavors blessed with copious amounts of tannin-buffering dry extract that plus real drive and punch on the impressively persistent finish. Magnien obviously has a fine source for his grapes as this wine seems to be consistently excellent and so it is again in 2009. **(91-93)/2019+**

## Villages

**NUITS ST. GEORGES Vieilles Vignes 2009:** The expressive nose blends both upper and lower register elements as the red pinot fruit is quite high-toned and the earth and underbrush nuances are the opposite. The rich, fresh and broad-scaled flavors possess good middle palate concentration and a delicious, sappy and complex finish that is shaped by relatively fine but dense tannins. This is a quality villages. **(87-90)/2016+**

**CHAMBOLLE-MUSIGNY Vieilles Vignes 2009:** An ultra fresh and elegant red berry fruit nose evidences a hint of herbal as well as a bit of crushed stone that complements well the delicate and lacy light to medium weight flavors that possess a touch of mild austerity on the clean, dry and pure finish. A classic Chambolle and worth your attention. **(89-91)/2015+**

**GEVREY-CHAMBERTIN “Les Jeunes Rois” 2009:** This offers an interesting nose as there is a touch of citrus on the very pinot nose that also reflects notes of wet stone and underbrush, both of which can be found on the detailed, pure and attractively intense medium-bodied flavors that possess plenty of verve on the rather fine, long and unusually powerful finish where the supporting tannins are quite fine. This is lovely. **(88-91)/2016+**

**GEVREY-CHAMBERTIN Vieilles Vignes 2009:** (mostly from Brochon fruit). This is very Gevrey on the nose if perhaps not quite as cool and restrained as might be considered classic. The mildly sauvage-inflected dark berry fruit aromas give way to detailed, pure and even racy middle weight flavors that possesses evident minerality on the naturally sweet yet quixotically austere finish. This is really quite good. **(88-91)/2016+**

**POMMARD 2009:** (mostly from Noizons). An extremely pretty and very pinot nose precedes the detailed, firm and attractively vibrant middle weight flavors that culminate in a dusty, firm and mouth coating finish that evidences only a mild touch of rusticity. **(87-89)/2016+**

**FIXIN 2009:** This is also aromatically similar though with a more obvious sauvage character that also carries over to the supple, round and relatively forward medium-bodied flavors that culminate in a distinctly austere finish. A classically styled Fixin that should reward 6 to 8 years of cellar time. **(87-89)/2016+**

**MOREY ST. DENIS – Coeur d’Argile 2009:** A relatively deeply pitched nose highlights an intensely earthy red berry fruit and crushed herb suffused nose that complements well the fresh, detailed and intense flavors that possess a delicate trace of minerality on the punchy finish that offers good if not truly special depth and length. **(87-89)/2015+**

**COTE DE NUITS-VILLAGES – Coeur de Roches 2009 :** A ripe and relatively deeply pitched nose of earthy dark berry fruit aromas leads to nicely rich yet solidly well-detailed medium-bodied flavors that also possess a mild touch of rusticity on the moderately persistent finish. Good quality for what this is. **(87-89)/2015+**

**COTE DE NUITS-VILLAGES “Croix Violette” 2009:** (from Brochon fruit). A similar if slightly more elegant nose gives way to lightly mineral-inflected middle weight flavors bursting with energy, indeed this is even racy on the firm, restrained and clean finish. This is a bit finer if perhaps not quite as persistent. A choice. **(87-89)/2015+**

# ALLEN MEADOWS

Mars 2011  
Millésime 2009

## DOMAINE MICHEL MAGNIEN

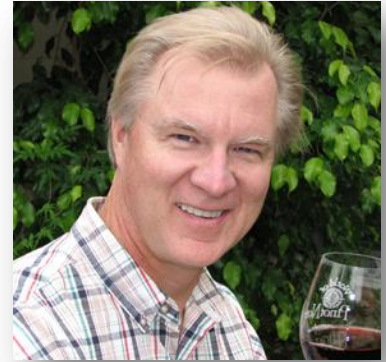
*Frédéric Magnien called 2009 a “high quality vintage with comfortable yields that were in the same range as what we had in 2005. I began picking the négociant wines on the 12th of September followed by the domaine’s vineyards on the 14th. There wasn’t much sorting work required because of rot or damaged berries but I did throw out about 15% of the fruit because of immature berries. The vinifications were easy and at the villages level or higher, I did no chaptalization whatsoever. I also punched down a bit less than I usually do simply because the phenolics were so ripe that extraction came easily and did not need much encouragement. The cuvaisons were relatively short and lasted only about 12 days. As to the wines, they’re quite fruity with very round tannins and there is a sucrosity to the finishes that will make them very popular. In fact, they will probably on balance be drunk too young but in contrast to many vintages that are drunk this way, the ‘09s will be enjoyed more than most.”* (North Berkeley Imports, [www.northberkeleyimports.com](http://www.northberkeleyimports.com), Berkeley, CA; Michael Skurnik Wines, [www.skurnikwines.com](http://www.skurnikwines.com), Syosset, NY; Laytons, [www.laytons.co.uk](http://www.laytons.co.uk), UK, Roberson Wine, [www.roberson.co.uk](http://www.roberson.co.uk), UK, Berry Brothers & Rudd, [www.bbr.com](http://www.bbr.com), UK, Private Cellar Ltd., [www.privatecellar.co.uk](http://www.privatecellar.co.uk), UK and O.W. Loeb, [www.owloeb.com](http://www.owloeb.com), UK; and John Armit Wines, [www.armit.co.uk](http://www.armit.co.uk), UK for Michel Magnien only, all UK).

**Note:** there is often confusion relating to the difference between the wines of Domaine Michel Magnien and those of Frédéric Magnien. All the wines are made by Frédéric and thus the difference between the two names is one only of grape sources. The Domaine Michel Magnien wines are from the 14 ha of vines owned directly by Michel (Frédéric’s father). All of the wines labeled as Frédéric Magnien are from purchased grapes (not from purchased must or wine, an important distinction).

### Grands Crus

**CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2009:** (from Mazoyères). A fresh, pure and unusually elegant nose that is surprisingly high-toned features moderate amounts of earth on the otherwise largely red berry fruit aromas that are in keeping with the moderately earthy, rich and robust flavors blessed with copious amounts of extract that pushes the ever-so-slightly rustic tannins to the background on the long and impressively deep finish. Excellent quality. **(91-94)/2021+**

**CLOS DE LA ROCHE 2009:** Discreet but noticeable wood does not interfere with the clear expressiveness of the very fresh menthol, earth and red berry liqueur-like nose that gives way to rich, concentrated and overtly powerful full-bodied flavors that possess excellent size and weight while culminating in an explosive finish that is not quite as complex but actually more persistent. **(91-94)/2021+**



**CLOS ST. DENIS 2009:** A gentle touch of wood sets off solidly complex aromas of ripe dark berry fruit, earth and floral hints that complement the seductive and velvet-textured flavors that are quite stylish and classy and while impressively persistent, the finish doesn't quite match the nose in terms of overall depth. We will see what happens with time in bottle. **(91-93)/2021+**

#### **Premiers Crus**

**CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru "Sentiers" 2009:** An exceptionally pretty nose that is quite elegant with its mélange of red pinot, blue berry and wet stone aromas that merge seamlessly into rich and relatively full-bodied flavors that possess good volume and a seductively textured mid-palate thanks to the abundance of dry extract that buffers the firmly tannic spine on the mildly austere finish. This is a classic Sentiers in the mode of a mini Bonnes Mares. **(89-92)/2019+**

**MOREY ST. DENIS 1er Cru "Les Millandes" 2009:** An attractively ripe yet entirely fresh nose offers up notes of red pinot fruit and cassis liqueur that complements the rich and solidly voluminous medium-bodied flavors that possess a taut muscularity on the delicious if not especially complex finish that is dusty, persistent and well-balanced. There is ample underlying material and the ripe tannins are notably firm so it's entirely possible that this will develop additional depth in bottle though for now, my score remains expressly cautious. **(89-91)/2017+**

**MOREY ST. DENIS 1er Cru "Les Chaffots" 2009:** A restrained and quite cool nose of spice and earth hints that add good breadth to the red pinot fruit that introduces rich and generous but well-focused middle weight plus flavors that possess fine mid-palate concentration which helps to buffer the very firm finish. This is a relatively big wine and clearly built to age. **(90-92)/2021+**

**GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru "Goulots" 2009:** Reduction blocks a fair evaluation of the nose but there is good verve and freshness to the silky and mineral-inflected middle weight flavors that are cool and understated, all wrapped in a firmly structured and moderately austere finish. I very much like the sense of underlying tension and balance here. **(89-92)/2021+**

**GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru "Les Cazetiers" 2009:** A more complex and more deeply pitched nose of violets, earth, game and a pretty mix of both red and largely blue berry fruit aromas marries into serious if not somber full-bodied flavors that possess an intense minerality on the mildly austere and impressively long finish. This is quite firm and unlike a number of wines in the range, may not drink quite as well young. **(90-93)/2021+**

#### **Premiers Crus**

**MARSANNAY "Les Mogottes" MONOPOLE 2009:** (a tiny 0.58 ha monopole). This is aromatically more elegant with a fresh and slightly more complex nose of primarily red currants and warm earth where the latter continues onto the energetic, delicious, balanced and somewhat linear finish. Good quality for what this is. **(87-89)/2013+**

**MOREY ST. DENIS 2009:** This is really quite pretty with a restrained but perfumed, cool and airy red berry fruit nose that is cut with soft wet stone notes that can also be found on the supple, round and attractively detailed middle weight flavors that culminate in a linear and relatively tight finish. **(87-90)/2015+**

**MOREY ST. DENIS “Très Girard” 2009:** This is also highly perfumed and wonderfully airy with cool red pinot fruit aromas plus hints of underbrush that give way to appealingly detailed, pure and lightly mineral-inflected flavors that possess a firm and mouth coating finish. This is really quite good for what it is. **(88-90)/2015+**

**FIXIN 2009 :** A more deeply pitched nose of red currant and plenty of earth and game influences that lead to fresh middle weight flavors that possess real verve on the moderately austere and rustic finish. This is very Fixin in character and should reward 4 to 6 years of cellar time if desired though it could easily be enjoyed young. **(86-88)/2014+**

**GEVREY-CHAMBERTIN “Aux Echézeaux” 2009:** (from a parcel of vines on the Morey border lying beneath Mazoyères). A very fresh and unusually expressive nose speaks of upper register red berry fruit aromas that blend with pungent Gevrey-style earth and underbrush nuances that carry over to the delicious and minerally medium-bodied flavors that culminate in a persistent, firm and youthfully austere finish. I quite like this. **(88-91)/2016+**

**GEVREY-CHAMBERTIN “Les Seuvrées – Vieilles Vignes” 2009:** A slightly riper nose is the essence of a red pinot fruit liqueur nuanced with subtle earth and smoke aromas that precede very round and mouth coating middle weight flavors that brim with ample amounts of dry extract, all wrapped in a firm finish that mixes youthful austerity with a trace of natural sweetness. A high-quality village that is worth considering. **(89-91)/2017+**

**CHAMBOLLE-MUSIGNY “Les Fremières” 2009:** As one would reasonably expect, this delivers a completely different aromatic profile of cool and airy high-toned raspberry and cranberry aromas that are very Chambolle in character as the limestone influence is quite prominent and it continues onto the detailed, refined and admirably pure flavors that possess a dusty and mouth coating finish that is both firm and mildly austere. This is a mineral-driven wine par excellence. **(89-91)/2016+**

**BOURGOGNE Pinot Noir 2009:** A discreet touch of wood sets off fresh and ripe red and blue pinot fruit aromas that are in keeping with the attractively vibrant, rich and round flavors that are at once delicious yet serious. A good Bourgogne. **(85-87)/2013+**

# STEPHEN TANZER

January 2011  
Vintage 2009



## FRÉDÉRIC MAGNIEN

*Fred Magnien considers 2009 "the most successful vintage ever for me, at least until now, and that includes the growing season and the harvest." He told me he's no longer using press wine, and that he's making less use of the gross lees. The result of a "cleaner elevage," he says, is more definition of flavor. "Now the terroirs are coming through." The village wines began in 30% new oak, the premier crus in 50% and the grand crus in 100%, but all went into used oak at the racking in August, which took place protected from air, as Magnien doesn't believe the 2009s support oxygen well. He was not the only winemaker in November who mentioned the fragility of this vintage. My notes below are limited to cuvees that are likely to be shipped to the U.S. The total number of wines made here (including whites from the Cote de Beaune and Chablis) is staggering, as Magnien has never met a vineyard he doesn't like. (A Peter Vezan selection, imported by North Berkeley Imports, Berkeley, CA; The Stacole Company, Boca Raton, FL; and Michael Skurnik Wines, Syosset, NY)*

### Grands Crus

**BONNES MARES Grand Cru 2009** Deep, bright red. Wonderfully expressive scents and flavors of raspberry, black tea, roasted thyme, wild mint and licorice. Thick, sweet and dense on entry, then smooth and fine-grained in the middle, combining a seamless quality with terrific inner-mouth energy. This really spreads out to saturate the palate. Fatter than the more imploded Clos de Beze. Finishes with outstanding reverberating persistence. **93-96**

**CHAMBERTIN CLOS DE BEZE Grand Cru 2009** Bright red-ruby. Knockout nose combines raspberry, black cherry, dried rose, wild herbs, mint and white pepper. Penetrating, tight and stony, with terrific juicy energy and grip to the berry, licorice and cardamom flavors. No sign of overripeness here! Finishes with terrific spine and an impression of youthfully austerity. Captivating ginger and lemon rind notes add complexity and grip. I don't think I would have picked this compellingly perfumed wine blind as a 2009. Along with the 2009 Bonnes-Mares, this has to be one of the most promising wines to date from Fred Magnien. **93-96**

**CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2009** (real Charmes) Good full, deep red. Sexy, highly aromatic nose combines briary raspberry, crushed stone, clove, cumin, dried flowers and smoke. Wonderfully silky and seductive on the palate, with compelling inner-mouth perfume. But much less expressive on the back half and in need of substantial bottle aging. Still, this extremely promising Charmes is already wonderfully subtle wine. **92-95**

**CLOS-DE-VOUGEOT Grand Cru 2009** Good full deep red. Cherry, licorice and bitter chocolate on the nose. Fat and sweet on entry, distinctly lush for young Clos Vougeot. Creamy and full in the middle,

but with good lift to the cherry and chocolate flavors. Finishes long and suave. A distinctly sweet, old-viney Clos Vougeot that seems less complex today than the Lavaut-Saint-Jacques. **91-93**

**ECHÉZEAUX Grand Cru 2009** Good deep red. Precise aromas of redcurrant, red cherry, minerals, dried rose and tobacco, plus a whiff of peach. Densely packed on entry, with a restrained sweetness to the redcurrant and tobacco flavors. Today the wine's dusty, granular tannins cut off the wine's fruit on the back end. Not a particularly elegant style. Magnien noted that he did a short cuvaison for this wine, but it's still a rather unrefined style. **89-92**

### Premiers Crus

**GEVREY CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> Cru Lavaut Saint Jacques 2009** Red-ruby. Slightly high-toned, expressive aromas of raspberry, dried flowers, licorice and bitter chocolate. Lush, rich and seamless but with very good inner-mouth energy to its primary berry and licorice flavors. Still a baby today, this wine conveys a creamy intensity that's due largely to a high percentage of millerande berries. Finishes with palate-saturating breadth, very suave tannins and lovely sweetness. This should age for a decade or more. "Lots of skins here and little in the way of seeds," noted Magnien. **92-94**

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> Cru Borniques 2009** (from a calcaire-rich enclave that's essentially the northern continuation of Musigny) Good full deep red. Wild yet delicate soil-driven aromas of flowers and white pepper. Juicy, intense and imploded, with red berry fruit currently dominated by spices and flowers. Wonderfully precise, weightless wine that's already showing compelling inner-mouth perfume. The long, dusty, subtle, scented aftertaste really titillates the taste buds. **91-94**

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> Cru Charmes Vieilles Vignes 2009** Good deep red. Ripe aromas of raspberry, strawberry and minerals. Rich, deep and full, with liqueur-like notes of framboise and creme de cassis leavened by mineral lift. Plenty of tannins here but nicely integrated. A classic year for this cuvee, which Magnien notes can sometimes be too powerful. **90-93**

**GEVREY CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> Cru Cazetiers 2009** Good deep red. Explosive nose of crushed black cherry, licorice and bay leaf. Sweet, dense and solid, with pungent saline, mint and wild herb flavors really saturating the palate. Very complex but very young wine, finishing with building, palate-saturating length. Plenty of power and soil character here. **90-93**

**MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru Les Ruchots 2009** Good deep red. Ripe aromas of raspberry, mocha, smoke and flint. Supple, rich and deep but not overly sweet, with good mineral and menthol lift to its raspberry fruit. Tannins are sweet but firm and the very long finish coats the palate with spices and flowers. Very promising. **90-93**

**NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>er</sup> Cru Les Damodes 2009** Good deep red. Pungent aromas of black cherry, minerals and flowers, plus a whiff of coffee torrefaction. Supple and silky on entry, then solid and dusty in the middle, with a menthol quality and very firm tannins. Offers nice length but comes across as a bit rough after the examples from Chambolle. **89-92**

**SAVIGNY-LES-BEAUNE 1<sup>er</sup> Cru Aux Clous 2009** Good medium red. Very ripe aromas of red berries, red licorice and minerality. Sweet and creamy in the mouth, with cherry and raspberry fruit lifted by a rocky quality. A fruit bomb perked up by calcaire energy. From a very ripe, south-facing vineyard that produced natural alcohol of 13.4%. I like this. **89-91**

**MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru Clos Sorbè 2009** Medium red. Musky, slightly reduced nose hints at herbs, pepper, mint and menthol. Then surprisingly sweet and lush in the mouth, but showing more texture than flavor today. Conveys an impression of elevated pH. Finishes with suave tannins, indicating a soft extraction. **88-91**

### Villages

**CHAMBOLLE MUSIGNY Vieilles Vignes 2009** Dark red. Strawberry, raspberry, mocha, pepper, red rose, lavender and spicy oak on the enticing nose. Then juicy, suave and sweet in the mouth, but with a mineral restraint that contributes to an impression of definition. The juicy, rising finish features sweet tannins and some lingering oak. **89-91**

**NUITS-SAINT-GEORGES Vieilles Vignes 2009** Medium red. Cherry liqueur, menthol, licorice, minerals and smoky oak on the nose. Sweet, broad and fairly large-scaled, with a saline quality to its dark fruit and violet flavors. A dense, sappy wine that will need time to integrate its sweet oak component. Finishes with dusty but fine-grained tannins. A rather feminine style of Nuits-Saint-Georges, mostly from vines in Petit Charmotte and Les Allots. **88-91**

**MOREY-SAINT-DENIS Herbuottes 2009** Good medium red. Raspberry, coffee bean and musky herbs on the nose. Fat, sweet and seamless, but a bit drier than the Coeur de Roche. There's good breadth and a rather elegant texture to the flavors of dried flowers, spices and mocha but the wine is not yet expressing itself. Still, with its sweet tannins, I suspect this wine will give early pleasure and will evolve quickly. **88-90**

**GEVREY CHAMBERTIN Vieilles Vignes 2009** (80% from Evocelles and en Champs) Sappy red cherry and raspberry liqueur on the nose; very 2009. A fat, sweet fruit bomb in the mouth, but with nicely integrated acidity giving lift to the confectionery red fruit flavors. Finishes fresh and long. **88-90**

**COTE DE NUITS Cœur de Roches 2009** (from an assemblage of parcels) Deep red. Cherry and wild herbs on the nose, lifted by mineral and violet nuances. Sweet, ripe and intense, with nicely integrated acidity giving it verve. This strong, stony, dense wine really saturates the palate. Finishes long, with a pronounced flinty, smoky minerality. An outperformer. **87-90**

**GEVREY CHAMBERTIN Jeunes Rois 2009** Good medium red. Aromas of strawberry, raspberry, red rose and oaky clove. Dense, smooth and tightly packed, with an oaky sweetness currently dominating the wine's fruit. **87-90**

# STEPHEN TANZER

January 2011  
Vintage 2009

## MICHEL MAGNIEN

*While too many growers seemed to be brainwashed into thinking they had perfect fruit-or simply didn't want to sacrifice grapes because they already knew the vintage would be easy to sell-Frederic Magnien told me he eliminated up to 15% of his crop in 2009, tossing out the grapes that were still pink. The result was riper and more concentrated wines, and an elimination of the dilution that could characterize wines from other producers. At the family domain, grape sugars ranged from 12.7% to 13.9% and no chaptalization was done (a few of his basic negociant cuvees were chaptalized lightly). The domain wines tended to be a little more brisk than the negoce bottlings, with pHs of 3.5, vs. 3.6 for Fred's own bottlings. (A Peter Vezan selection; imported by North Berkeley Imports, Berkeley, CA)*



### Grands Crus

**CLOS-SAINT-DENIS Grand Cru 2009** Full red-ruby. Captivating nose offers crushed cherry, rose petal, spices, smoke and vanilla. Lush, sweet and liqueur-like in the mouth, with good floral lift giving it a light touch. Really echoes with flowers and minerals. This very strong wine finishes long and subtle, with lovely mineral grip.

**92-95**

**CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2009** Good deep, bright red-ruby. Wild nose melds strawberry, mocha, game, iron, licorice, lavender and crushed tock. Then tighter and drier on the palate than the Clos-Saint-Denis, and much less open to inspection today. Very pure and soil-inflected but less fruity today. Finishes with impressive length. But this will need five or six years in the cellar. **92-94**

**CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2009** (from Mazoyeres) Bright red-ruby. Complex, musky aromas of black cherry, dark chocolate, dried flowers and smoked meat. Juicy, spicy and youthfully imploded; hints at strong spice and dried flowers but this is very closed today, even a bit dry. Finishes spicy and long. This will require patience. **90-92**

### Premiers Crus

**GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru Cazetiers 2009** Deep red. Aromatic nose combines black cherry, licorice, mint and flowers. Dense, spicy and tightly coiled, with a rising minerality and a peppery element accentuating the wine's sound acidity. Very scented in the mouth and long and structured on the firmly tannic aftertaste. This has a relatively low pH of 3.42 and will need four or five years of bottle aging. **90-92**

**MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru Les Millandes 2009** Good deep red. Very ripe aromas of raspberry, chocolate and menthol, plus a whiff of garrigue Dense, fat, supple and seamless; very fresh and

structured wine with a classy, rising finish featuring good mineral lift. Strong juice but not a bit hard. **89-92**

**GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru *Sentiers* 2009** Good deep red. Complex nose melds black cherry, crushed rock, mocha, pepper and spices, along with a medicinal menthol element. Quite tight, dry and uncompromising, but also fresh and pure. Imploded fruit flavors are powered by a stony, minerally spine. **89-92**

**MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru *Chaffots* 2009** Good deep red. Reticent, slightly reduced nose hints at dark berries and smoked meat. Supple, silky and rather open-knit in the mouth; comes across as distinctly riper than the Cazetiers. The spicy, herbal, savory finish conveys a strong soil character, and the mounting tannins coat the front teeth. **89-92**

**GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru *Goulots* 2009** Good deep red. Musky aromas of black cherry and smoked meat. Sweet and dense yet reticent; in fact, this is quite dry and unforthcoming today. Deeply spicy but shows less stuffing than the Millandes. Finishes with a stony element. **88-91**

### Villages

#### **CHAMBOLLE-MUSIGNY *Fremières* 2009**

Good deep red. Sexy aromas of crushed cherry and wild herbs. Dry, juicy and tight, with lovely inner-mouth perfume to the flavors of crushed berries and stone. Classic Chambolle with lovely persistence. **89-91**

**MOREY-SAINT-DENIS 2009** Medium red. Expressive aromas of raspberry, mocha and underbrush, lifted by peppery herbs. At once dense and juicy on the palate, with firmly integrated acidity framing the flavors of wild red berries. Finishes with solid tannic spine, good lift and a lingering note of cherry. **88-90**

**MOREY-SAINT-DENIS *Très Girard* 2009** Medium red. Musky aromas of strawberry, raspberry, cherry and smoked meat. Juicy, spicy and on the lean side; tight and structured today, even a bit tough. Finishes firmly tannic and persistent. But this is not pliant yet. **87-89**

**GEVREY-CHAMBERTIN *Seuvrées Vieilles Vignes* 2009** Bright dark red. Aromas of spices and cocoa powder, plus exotic white fruit suggestions of peach and grapefruit.. Dense, juicy and sweet, with good texture and breadth to its red berry, pepper and herb flavors. Not at all overripe; in fact, this is a distinctly tight style of 2009. **87-89**

# LE GUIDE BETTANE & DESSEAUVÉ 2011

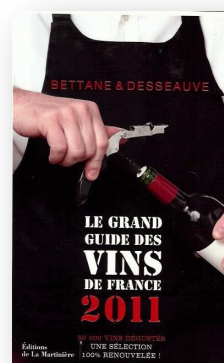
FRÉDÉRIC MAGNIEN



Sept 2010

(Millésime 2008)

Il faut ici faire la distinction entre les vins de négoce, même s'ils sont vinifiés par le talentueux et énergique Frédéric Magnien, et ceux de la propriété, signés Michel Magnien, où un meilleur contrôle des vignes explique leur supplément de finesse et de précision. Jeune viticulteur passionné, Frédéric a eu parfois un peu tendance à trop accentuer les extractions, mais il a changé et 2008 se montrera fort élégant, avec une large gamme d'appellations à tous les niveaux de crus, d'une rare homogénéité et constance de style et de qualité.



## **CHAMBERTIN CLOS DE BEZE Grand Cru 2008 18/20**

Expression très généreuse et puissante du cru, grande matière, tanin ferme mais racé, très long.

## **BONNES MARES Grand Cru 2008 17,5/20**

Grande couleur, grande matière, texture veloutée, complexe, puissant, grande garde évidente.

## **GEVREY CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> Cru Les Cazetiers 2008 17/20**

Signé Frédéric mais difficile à différencier avec celui du Domaine, très élégant, raffiné, long, retrouvant un grain de texture plus élégant et naturel.

## **CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> Cru Borniques 2008 16/20**

Plus fin et subtil que le Chambolle-Charmes, légèrement anisé, texture suave, long, très agréable.

## **CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2008 16/20**

Nez réglisse/anis archétypes aromatiques du village, raisin mûr évident, confirmant la réussite particulière de ce secteur en 2008, belle suite en bouche mais moins de précision dans le détail de l'expression du terroir que d'autres.

## **CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> Cru Charmes 2008 15/20**

Un peu réduit, très coloré, riche, pleines notes de myrtille, style moderne, engageant, mais on peut faire plus fin.

## **FIXIN Crais de Chêne 2008 15/20**

Après une réduction un peu violente, des arômes nobles de framboise s'épurent progressivement et la texture est remarquable pour un village, intéressant mais ne pas oublier de le carafer !

# LE GUIDE BETTANE & DESSEAUVÉ 2011

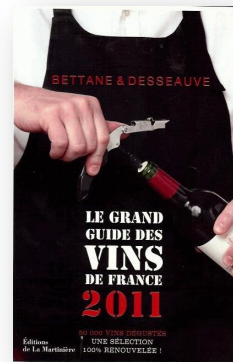
MICHEL MAGNIEN



Sept 2010

(Millésime 2008)

Frédéric Magnien vinifie aussi les vins du domaine familial, Michel Magnien, dans le même esprit que ceux de sa maison de négoce, et qui font désormais partie des produits les plus accomplis de la Côte de Nuits.



## **GEVREY CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> Cru Goulot 2008** **17,5/20**

Evolution remarquable vers plus d'élégance et de pureté, particulièrement sur cette cuvée d'un parfum floral et d'une pureté de toucher de bouche exemplaires. Vin hautement recommandé.

## **GEVREY CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> Cru Les Cazetiers 2008** **17/20**

Nez fumé, complet en bouche, boisé séducteur, grande longueur, texture raffinée, excellent !

## **MOREY SAINT DENIS 1<sup>er</sup> Cru Les Chaffots 2008** **16,5/20**

Vin du Domaine. Robe dense, nez remarquable d'ouverture et de complexité, expression forte de terroir, finale réglisse/anis très longue et gourmande, excellent.

## **CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2008** **16/20**

Nez réglisse et anis, archétypes aromatiques du village, raisin mûr évident, confirmant la réussite particulière de ce secteur en 2008, belle suite en bouche mais moins de précision dans le détail de l'expression du terroir que d'autres.

## **MOREY SAINT DENIS 1<sup>er</sup> Cru Les Millandes 2008** **16/20**

Boisé épicé, jolie texture, beaucoup de classe sur le plan aromatique, tannin fin, bien extrait, ensemble très réussi sur un joli cru.

## **CHAMBOLLE MUSIGNY Premières 2008** **15/20**

Coloré, aromatique, soyeux dans sa texture, plus ferme et vineux en fin de parcours, mais sans rien exagéré. Village de caractère.

# LE GUIDE HACHETTE des Vins 2011

FRÉDÉRIC MAGNIEN

Sept 2010

(Millésime 2008)



## CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>er</sup> Cru *Les Charmes Vieilles Vignes 2008* ★★

Frédéric Magnien est décidément à l'aise sur ce terroir qui lui vaut cette année une étoile pour le village **Vieilles Vignes 2008 (23 à 30€)** – élu coup de cœur dans le millésime 2007 – et deux étoiles pour ce 1<sup>er</sup> Cru *Les Charmes*, archétype du Chambolle, qui donne l'impression de croquer du raisin. D'un rouge foncé aux reflets violacés, ce vin offre en effet un nez intense de fruits noirs (cassis). Mais c'est surtout en bouche qu'il se révèle : rond et vif, il laisse éclater des notes de fruits rouges mêlées de réglisse qui se prolongent dans un finale persistante. On le boira dans quatre ans, un peu avant le Villages Vieilles vignes qui s'affirme, lui, davantage du côté de Morey : doté d'une attaque volumineuse, de tanins marqués et d'une belle longueur (axée elle aussi sur les fruits rouges et la réglisse) celui-ci est destiné à une garde de cinq à six ans avant d'être dégusté sur un bœuf bourguignon.

## MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru *Les Ruchots 2008* ★

« Ce millésime a mûri à la sueur des vigneron » constate Frédéric Magnien. On a travaillé d'arrache-pied, en ignorant les dimanches et les jours fériés. » Avec un mois d'août qui se cherchait entre brouillard et bruine, il y avait en effet de quoi se faire du souci. Le jeune vigneron a donc organisé trois tris : à la vigne, sur table vibrante, puis après éraflage. De cette façon, il a pu obtenir ce Morey « bien mûr » confirme un dégustateur, soulignant que le nez ouvert et intense évoque le fruit du Pinot noir allié à des notes boisées et poivrées. Le vin donne même une impression de sucrosité en bouche, puis de concentration et de longueur, laissant présager une garde de quatre à cinq ans.

## GEVREY-CHAMBERTIN *Vieilles Vignes 2008* ★

Paradoxe du millésime 2008, ce ne sont pas forcément les climats le mieux exposés qui fournissent les vins les plus séduisants : ces vieilles vignes, par exemple, orientées au nord, ont un nez frais de bourgeon de cassis, une bouche vive et friande de fruits noirs, et des tanins pimpants. Si les raisins n'offraient visiblement pas une grande maturité, ce vin harmonieux démontre le savoir-faire de Frédéric Magnien, comme le 1<sup>er</sup> cru **Lavaut-Saint-Jacques 2008 (46€ à 60€)**, ample, aux tanins fondus, de belle texture, que l'on gardera trois à cinq ans en cave. Une citation.

# LE GUIDE HACHETTE des Vins 2011

MICHEL MAGNIEN

Sept 2010

(Millésime 2008)



## **MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru *Les Chaffots* 2008** ★

Coup de cœur dans les deux précédents millésimes, ce 1<sup>er</sup> Cru du Domaine se présente cette année dans une impressionnante robe violacée tirant sur l'encre.

Le nez est aussi plaisant, sur les fruits rouges, avec une note boisée bien fondue. La bouche ronde et suave à l'attaque montre ensuite une structure puissante, complexe et racée. Le millésime a cependant laissé son empreinte, celle d'une année à la maturité tardive obtenue de haute lutte, sur ce terroirs d'altitude (300 à 320m) autrefois d'ailleurs dédié aux vins blancs : les tanins de la finale encore présents et stricts, invitent à attendre au moins cinq ans cette bouteille.

## **MARSANNAY *Mogottes* MONOPOLE 2008** ★

Frédéric Magnien obtient une étoile pour ce rouge qui incarne bien le caractère des Côtes de Nuits : tannique en attaque, musclé en fin de bouche, c'est un Marsannay destiné clairement à la garde (quatre ans). Côté arômes, on trouve au nez, comme il se doit, une touche de fougère, du fruit rouge mûr et un peu de pain grillé au palais. **Le Marsannay 2008 blanc *Plantelle***, moins expressif – le nez est encore fermé, la bouche laissant percer une fine note d'acacia – mais dense et rond, est cité.

## **CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU 2008**

Les vignes du Domaine sont situées à droite des *Fremières*, au centre du clos, dans la partie historique la plus réputée. Elles ont donné en 2008 ce vin à la robe grenat et au nez intense évoquant le cassis et la cerise griotte, enrobées de notes vanillées léguées par l'élevage en fût. Les tanins souples et ronds dessinent une bouteille à déguster dans deux ans, auquel il manque peut-être ce supplément d'âme qui lui aurait valu une étoile.

## **GEVREY-CHAMBERTIN *Les Seuvrées Vieilles Vignes* 2008**

Cette cuvée sort du lot cette année grâce à son nez mûr de fruits noirs et de framboise, à la franchise de son attaque en bouche et au soyeux de ses tanins, présents mais harmonieux. Les dégustateurs soulignent aussi le fruité de la finale réglissée, et imaginent bien ce vin sur une noisette de chevreuil dans deux ans.

# Gault & Millau 2011

FRÉDÉRIC MAGNIEN

Appréciation générale : ★★★★★★

Oct 2010

(Millésime 2008)



## **BONNES-MARES Grand Cru 2008**

**17/20**

Quelle puissance dense sur un fruit concentré, très mûr, mais gardant de la fraîcheur. Le boisé s'estompera dans les années qui viennent pour laisser place aux notes de truffe, de cèdre, de pivoine et de pralin.

## **CHAMBERTIN CLOS DE BEZE Grand Cru 2008**

**17/20**

Race, puissance, allonge réglissée sur une base de fruits confits et très mûrs. La barrique marque aujourd'hui mais la matière est pleine et devra se fondre.

## **CHAMBOLLE-MUSIGNY Vieilles Vignes 2008**

**17/20**

Une grande finesse caractérise cette cuvée qui offre pourtant une grande allonge et un milieu de bouche profond. Il s'en dégage de belles notes poudrées d'iris et de pivoine, puis d'épices et de tabac.

## **CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>er</sup> Cru Les Borniques 2008**

**16/20**

Voici un vin très agréable, croquant, marqué quelque peu par le bois mais sans exagération, laissant parler un beau fruit savoureux et des notes de pivoine et d'iris. La matière est vibrante et fine.

## **MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru Les Chaffots 2008**

**16.5/20**

La barrique marque un peu ce vin d'une grande ampleur gardant un beau croquant en bouche. Epices, fumé puis cassis ouvrent le nez qui s'étire sur des notes de pivoine.

## **GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> Cru Les Cazetiers 2008**

**16/20**

Le bois marque au premier nez mais s'estompe à l'aération. Les épices, le fumé laissant place à la cerise burlat dans un registre riche et tendre.

## **COTE DE NUIT Village Croix-Violette 2008**

**16/20**

Ce vin offre une certaine finesse vite rattrapée par les épices et un rien de chaleur. La cerise est kirschée, sur une trame quelque peu boisé mais acidulée.

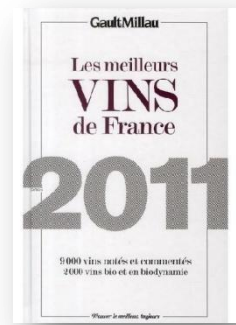
# Gault & Millau 2011

MICHEL MAGNIEN

Appréciation générale : ★★☆☆☆☆

Oct 2010

(Millésime 2008)



## **CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2008**

**17.5/20**

2008 annonce-t-il un tournant dans le style du domaine, comme pourrait en attester cette cuvée toute en minéralité et race ? La finesse, le croquant du fruit (framboise, cerise, la trame ultra délicate et florale laissent place aux épices dans un registre profond en milieu de bouche.

## **GEVREY-CHAMBERTIN Les Seuvrées Vieilles Vignes 2008**

**17.5/20**

La trame est magnifique, minérale, fine et racée. Le nez est tout en subtilité sur les fruits acidulés rehaussés d'épices douces et de menthe. Un vin vivifiant, très rare dans cette appellation.

## **GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> Cru Les Cazetiers 2008**

**17.5/20**

Le nez est très frais, sur la framboise puis la cerise croquante. La bouche est fine, délicate, avec un milieu de bouche profond exprimant les épices et s'étirant sur le floral.

## **MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru Les Ruchots 2008**

**17.5/20**

2008 se démarque du style habituel de ce domaine avec un boisé très léger et une recherche de fraîcheur inhabituelle comme sur cette cuvée par exemple. Cerise, framboise, menthe, anis et un rien de pralin sont à la fête.

# LE GUIDE de la Revue des Vins de France 2011

FRÉDÉRIC MAGNIEN

Appréciation générale : ★★☆☆

Oct 2010

(Millésime 2008)



Après avoir effectué des stages en Californie et en Australie, Frédéric Magnien a monté en 1995 une petite affaire de négoce en vinifiant chez nombre de propriétés dont il conseille aussi la viticulture. A partir de quelques principes simples, contrôle des rendements, vendange à maturité complète, fermentation malolactique lente, il élabore des vins francs et denses, assez fortement colorés, qui trouvent immédiatement leur place sur le marché. Ces dernières années, il s'est acharné à lisser les matières peu rudes pour donner des vins de facture certes moderne, mais d'une densité et d'une longueur réjouissantes.

**MEURSAULT 1<sup>er</sup> Cru Les Genevrières 2008** 17/20

« Gracieux et fin, un magnifique blanc. »

**CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>er</sup> Cru Baudines 2008** 16/20

« Magnifique de fraîcheur avec ce fruit, évoquant les agrumes type cédrat, l'acidité est bien gérée en bouche. »

**BONNES-MARES GRAND CRU 2008** 16.5/20

« Une belle réussite, le Bonnes-Mares est puissant et droit, imposant, assurément un vin de garde. »

**CHAMBERTIN CLOS DE BEZE GRAND CRU 2008** 16.5/20

« Le Chambertin Clos de Bèze est sur la même veine (que le Bonnes-Mares) avec un supplément de raffinement. »

**CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2008** 16.5/20

« Très joli Charmes-Chambertin, juteux, doux et plein avec une note de coulis de fruits mûrs et frais à la fois. »

**MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru Clos Sorbè 2008** 16/20

« Le Clos Sorbè est gracieux avec un fruit très étincelant et distingué, et une belle acidité désaltérante. »

# LE GUIDE de la Revue des Vins de France 2011

## MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru Clos Baulet 2008 « Adulterrien »

Le parcours de Frédéric Magnien, fils de vigneron, est atypique. Alors qu'il aurait pu reprendre le domaine familial, il choisit de partir s'aguerrir à l'étranger (Californie et Australie), avant de revenir en France pour s'inscrire à l'université de Dijon et obtenir un prestigieux diplôme en œnologie. Devenu conseiller et vinificateur (flying winemaker) auprès de nombreux vignerons, il décida en 1995 de fonder sa propre société de négoce. Aujourd'hui, le savoir faire et l'expérience de Frédéric Magnien lui permettent d'avoir la confiance de ses pères et le loisir de sélectionner des raisins de très haute qualité, à maturité optimum, issus des parcelles (essentiellement de vieilles vignes de plus de 40 ans) représentant les plus nobles appellations de la Côte de Nuits. Des vins de terroir et d'assemblage donc, mais plus encore des vins d'homme, que l'on caractérise souvent par leur complexité et leur modernité, comme les Ruchots, qui avaient reçus les félicitations de notre jury l'année dernière. Aujourd'hui, c'est un vin de la même appellation, mais dont les caractéristiques sont éminemment féminines, qui nous a séduits. Preuve que le génie de "Frédéric Magnien" ne connaît pas de limites.

Le vin : Une coquette, vêtue d'une très courte crinoline, a donné rendez-vous à son amant à l'orée du bois. Galant, ce dernier a profité du départ de l'époux, pour poser des victuailles sur le tronc d'un vieux chêne, et pour recouvrir les feuilles mortes avec des pétales de roses. La robe est un rubis parfait. Le bouquet est à la fois impatient et audacieux, idéalement décoré par un irrésistible soupçon de confiture aux fruits rouges. Il délivre dans le seul but de séduire, comme en atteste ses doux et pénétrants parfums empyreumatiques, de la rose et de l'aubépine, qui dominent les feuilles mortes et les champignons. L'attaque est voluptueuse. Justement équilibrée entre tannins et acidité, elle dépose sur la bouche des baisers de fraises cuites et excite la rétro-olfaction avec ses plus belles exhalaisons de sous-bois humide. La finale voit l'ouverture des tannins, qui dévoilent des dentelles de cannelle et soupirent sur un lit de cuir où fraises et mûres s'aiment en toute impunité. Un petit goût d'interdit et de paradis.

Les accords : Les chapons à la broche, les civets de sanglier, les lièvres à la royale, les chips d'agneau au safran et les fromages crémeux (époisses ou livarot).

### **Autres vins exceptionnels :**

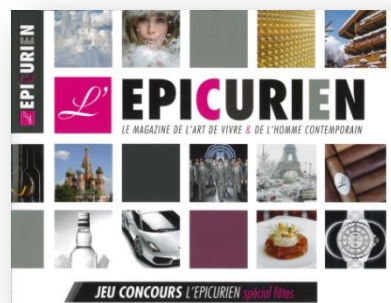
MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru Clos Baulet 2006

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru Les Ruchots 2008

Note : **94**



# L'épicurien hiver 2010/2011



## MOREY-SAINT-DENIS Les Larrets 2007

18,5/20

Encore une belle réussite sur ce millésime, de couleur jaune soutenu aux reflets or. Les nez est délicat, sur des notes briochées et beurrées avec des touches de zestes de citron. La bouche est tout aussi séduisante, sur un beau gras au départ qui laisse place à une certaine fraîcheur au travers de sa finale d'agrumes.

## MEURSAULT Cœur de Roche 2007

18,5/20

Robe très clair et bien brillante. Nez très direct, linéaire mais moderne avec une bouche agréable douce et suave, proposant un très bon équilibre.



### FRÉDÉRIC MAGNIEN

*les vins des plus grands terroirs de Bourgogne*

Les raisins de la maison sont achetés sur pied, le suivi dans la vigne est donc effectué par Frédéric et son équipe. Le Domaine Michel Magnien, son père, compte quatorze hectares en propriété situés en Côte de Nuits et compte près de 25 vins dont les célèbres Grands Crus Charmes-Chambertin, Clos de la Roche et Clos Saint Denis. C'est Frédéric qui s'occupe aujourd'hui de vinifier les vins de son père. Frédéric Magnien représente la cinquième génération de vigneron de la famille Magnien. C'est en septembre 1995 qu'il prend une des plus importantes décisions de sa vie en créant une maison de négoce à son nom : Frédéric Magnien. Nous l'avions rencontré à cette époque et sa connaissance des vins, sa détermination nous laissait déjà présager un grand avenir de négoce pour ce pur produit Bourguignon qui inspire l'authenticité à l'image de ses vins. N'étant propriétaire que de quatorze hectares de vignes, Frédéric Magnien a un rôle essentiel de conseiller auprès des vigneron avec lesquels il collabore tout au long de l'année, lui permettant de sélectionner des parcelles essentiellement de vieilles vignes (plus de 40 ans) et d'acheter des raisins de très haute qualité, à maturité optimum, parmi les plus nobles appellations de la Côte de Nuits.

**Une traduction fidèle des plus grands terroirs**

La recherche perpétuelle de la qualité et le respect des terroirs le pousse vers un avenir Bio. La Maison Frédéric Magnien est investie dans cette démarche pour offrir des vins d'une pureté exceptionnelle. Depuis 1996, toutes les étapes de la vinification sont rythmées par les cycles lunaires et se déroule de la manière la plus pure possible. Leurs vins sont élevés quelques mois en fûts. Certains de leurs produits sont certifiés AB (Agriculture Biologique) depuis 2008 et beaucoup d'autres y aspirent puisqu'ils sont en cours de certification selon la norme de ECOCERT. La qualité de ses vins est largement récompensée puisque beaucoup figurent dans les grands restaurants de France et du Monde. L'été 2010 est marqué de grandes nouveautés chez Frédéric Magnien et pour le Domaine Michel Magnien avec l'ouverture au public d'une cave de dégustation mais surtout l'arrivée du Crémant de Bourgogne Blanc de Noir, une nouvelle cuvée.

<http://www.frederic-magnien.com/>

# Berliner Wine Trophy 2010

FRÉDÉRIC MAGNIEN

Sept 2010

(Primeurs 2009)

CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>er</sup> Cru *Les Morgeots* 2009 Médaille d'Or



CHAMBOLLE-MUSIGNY Vieilles Vignes 2009 Médaille d'Or



COTE DE NUITS *Cœur de Roches* 2009 Médaille d'Argent



MICHEL MAGNIEN

Sept 2010

(Primeurs 2009)

CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2009 Médaille d'Or



MOREY SAINT DENIS 1<sup>er</sup> Cru *Les Chaffots* 2009 Médaille d'Or



# Bourgogne Aujourd'hui

FRÉDÉRIC MAGNIEN

juin 2010

Millésime 2009 (primeurs)



## Vins classés dans « Le Top »

### **CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2009 16/20 (vin exceptionnel)**

Un vin qui présente une belle harmonie générale grâce à un nez expressif et une bouche généreuse, longue qui se développe sur un grain fin de tanin.

### **MARSANNAY Cœur d'Argile 2009 16/20 (vin exceptionnel)**

Nez marqué de notes fruitées et boisées. En bouche le vin est gourmand, rond, ample, tout en conservant un bel équilibre. Prometteur !

### **MOREY-SAINT-DENIS Herbuottes 2009 16/20 (vin exceptionnel)**

Le nez présente des notes de cassis et de fruits rouges. Une belle puissance se développe en bouche. Un vin riche et long qui sait également séduire par son équilibre.

### **CLOS-DE-VOUGEOT Grand Cru 2009 15,5/20 (vin exceptionnel)**

Avec des notes de violette et de cerise, le nez s'affirme avec beaucoup de classe. La bouche est puissante, avec une trame tannique serrée et raffinée.

### **NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>er</sup> Cru Les Damodes 2009 15,5/20 (vin exceptionnel)**

Nez expressif de fruits noirs, de réglisse. Le vin est riche, gourmand, avec un joli fond de tanins fins et sucrés.

## Vins classés dans « Très bon vin »

**FIXIN 2009 15/20**

**CHASSAGNE-MONTRACHET 2009 14,5/20**

# Bourgogne Aujourd'hui

DOMAINE MICHEL MAGNIEN

juin 2010

Millésime 2009 (primeurs)



## Vins classés dans « Le Top »

**MOREY-SAINT-DENIS Très Girard 2009** 16,5/20 (vin exceptionnel)

Nez expressif de fruits noirs, de réglisse. Le vin est riche, gourmand, avec un joli fond de tanins fins et sucrés.

## Vins classés dans « Très bon vin »

**CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2009** 15/20

**CHAMBOLLE-MUSIGNY Les Fremières 2009** 15/20

# RVF (Revue des vins de France)

FRÉDÉRIC MAGNIEN

Mai 2010

Millésime 2009 (primeurs)



**CHAMBERTIN CLOS DE BEZE Grand Cru 2009** 16-17/20

Nez de liqueur de cassis pour ce vin puissant et pulpeux en bouche, mais avec du relief. Une version du Chambertin Clos de Bèze riche et pulpeuse.

**CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2009** 16-17/20

Très joli nez qui pinote avec un élevage classieux. On retrouve ce fruit lumineux et pur en bouche. Nuancé, charnu, fort séducteur, avec des tanins d'une belle finesse.

**MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru Les Ruchots 2009** GRANDE REUSSITE

Nez très épicé avec une note de lactique, voire beurrée, signe d'un élevage présent. La bouche corpulente s'exprime plus sur le registre de la densité que de la finesse.

**CHAMBOLLE-MUSIGNY Vieilles Vignes 2009** REUSSITE

Le nez est un peu timide, sur la réserve, même s'il s'en dégage une petite note de graphite. Bouche tout en muscle, avec un fruit net mais un peu lisse. Un vin moderne qui ne manquera pas de séduire.

# ALLEN MEADOWS

Mars 2010  
Millésime 2008

## FRÉDÉRIC MAGNIEN

**BONNES MARES 2008:** Un nez encore retenu mais magnifiquement pur et raffiné. La bouche est riche, complète, tout à fait sérieuse avec des saveurs du terroir qui culminent la finale mure, équilibrée et persistante. [...] (91-94)/2018 +

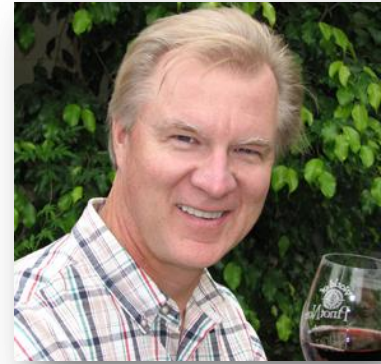
**CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE 2008:** Un nez aéré et fortement complexe sur des arômes de fruits rouges, coupés dans le chêne subtil. Des notes d'épices, de terre et de sous-bois. Les saveurs sont riches, solides, sérieuses, texturées, intenses, minérales et culminées par un long final. C'est un Clos de Bèze harmonieux qui devrait profiter d'au moins une décennie de temps de vieillissement.  
(91-93)/2018+

**GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru Lavaut-Saint-Jacques 2008:** C'est presque aussi raffiné que la *Perrière* avec son fruit et son nez cassis qui précède gracieusement les riches mais fraîches saveurs joliment détaillées avec un sens séduisant de tension et une précision pure sur la fin.  
(90-92)/2015+

**GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru Les Cazetiers 2008:** Voici un nez radicalement différent avec son caractère animal sur la prune mordante, le fruit et le sous-bois. Les arômes présents sont riches, les saveurs détaillées et puissantes avec un bon volume et un milieu de palais concentré et solide. Le tout est enveloppé dans une finale sérieuse et persistante. [...]  
(89-92)/2015+

**GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru La Perrière 2008:** Typiquement, ce vin est autant élégant que fortement complexe. Le nez est sur le fruit rouge, légèrement terreux et pierreux. Il est complétement par des saveurs pures, détaillées, équilibrées et tout à fait minérales. Elles sont supportées par des tanins excellents et une finale équilibrée, longue et pleine de sève. Charmant.  
(89-92)/2014+

**MOREY ST. DENIS 1er Cru Clos Baulet 2008:** C'est aussi extrêmement joli, un peu plus profond avec des fruits rouges et un nez de baies bleues sauvages mêlées à des notes d'herbes écrasées [...] et une maturité solide des éléments structurels.  
(88-91)/2014+



# ALLEN MEADOWS

Mars 2010  
Millésime 2008

## MICHEL MAGNIEN

**CLOS DE LA ROCHE 2008:** Complexe, dense, fruité avec un nez de Terre et de cerise, agrémenté de notes végétales qui glissent dans une bouche riche, souple et généreuse [...]

(90-92)/2016+

**GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru Les Cazetiers 2008:** Un contact subtil de bois se mélange avec le fruit rouge. La bouche est solidement complexe et mûr sur la prune, la terre et les notes sauvages avec une finale modérément structurée et persistante.

(89-92)/2015++

**MOREY ST. DENIS 1er Cru Les Chaffots 2008:** Nez Discret mais qui met en évidence les arômes du Pinot Noir qui sont liés au terroir avec des notes d'épices de chêne. Il précède une bouche riche, souple, fraîche et énergique en final. (89-92)/2014+

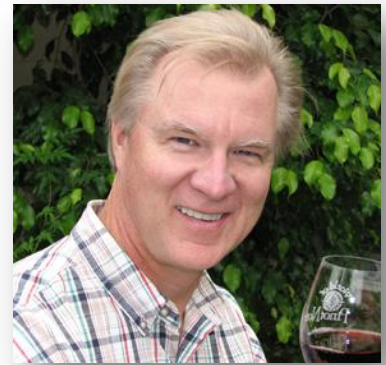
**MOREY ST. DENIS 1er Cru Les Millandes 2008:** Ici le nez est également expressif avec un mélange d'arômes de différents registres tant supérieurs qu'inférieurs qui incluent la prune, les fruits rouges actuels et la terre. L'attaque est fraîche et vive, la bouche est enveloppée dans une finale poussiéreuse et persistante.

(88-91)/2014+

**CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru Les Sentiers 2008 :** Les notes boisées agrémentent un nez de Pinot Noir aéré, frais, élégant : caractéristiques classiques de ce Chambolle. La bouche est riche avec une minéralité détaillée et très pure qui finit en saveurs vibrantes. Il semble y avoir de la maturité suffisante pour que le vin s'arrondisse... (89-91)/2014+

**MOREY ST. DENIS Aux Charmes 2008:** un joli nez relativement expressif sur le fruit rouge frais avec un peu d'herbes écrasées qui complètent les légères notes de bois. [...]

(87-90)/2014+



## STEPHEN TANZER

Mars 2010  
Millésime 2008

## FRÉDÉRIC MAGNIEN

*Pour sa vaste gamme de vins, le négociant Frédéric Magnien a récolté du 26 septembre jusqu'au 4 octobre, introduisant la plupart de ses Grands Crus entre le 29/09 et le 1/10. Il a fait un deuxième effeuillage dix jours avant le départ des vendanges et cela a permis d'avoir une teneur en sucre suffisante pour ne pas chaptaliser plus d'1 degré. Face à une sélection stricte, les quantités ne sont que de 65 % à 70 % par rapport à une année normale. De plus, 2008 était la première année dans laquelle les parcelles Magnien ont été cultivées organiquement. (Une sélection de Peter Vezan, importée par Nord Berkeley Imports, Berkeley, CA; la Société Stacole, Boca Raton, FL; et Michael Skurnik Vins, Syosset, NEW YORK)*



### CHAMBERTIN CLOS DE BEZE Grand Cru 2008

Rouge rubis, brillant. Les arômes sont réticents mais très purs de framboise, de pierre, de cerises sombres écrasées, réglisse et pétales de roses. On ressent comme de la soie liquide dans la bouche, avec une énergie superbe et une touche puissante de minérale acidité donnant de la prise et de la force à la mûre et aux saveurs de myrtille. Entièrement mûr mais plein de sève : il est loin de son apogée. La finale est longue.

92-94

### CHARMES CHAMBERTIN Grand Cru 2008

Rouge profond. Des arômes très primaires de mûre, lavande et réglisse. Bouche soyeuse, sucrée et pure, avec des saveurs fortement aromatiques de framboise et de pétales de rose. Ce n'est pas un vin gras; en fait, c'est plutôt incorporé sur lui aujourd'hui, avec une acidité juteuse à l'intérieur. La finale est longue et ferme, avec sa force tannique cachée par le fruit sucré et juteux. C'est un vrai Charmes, dit M. Magnien, tandis que le Charmes-Chambertin du domaine familial est en réalité un Mazoyères.

90-93

### GEVREY CHAMBERTIN 1er Cru Lavaut St. Jacques 2008

Rouge rubis, brillant. Fruits noirs, moka et chocolat amer sur le nez, avec une bouffée de viande fumée. La bouche est densément emballée mais fraîche, avec une bonne énergie poivrée soulevant le milieu de bouche. Plus grand et plus concentré que les Cazetiers, finissant sur des arômes de bonbons, plein de sève et long, avec une colonne vertébrale ferme. Frédéric Magnien dit que ce vin se cache derrière ses tanins et sa puissance pour l'instant et a noté qu'il ne l'embouteillera pas probablement jusqu'à mai ou juin. 90-93

**GEVREY CHAMBERTIN 1er Cru *Les Cazetiers* 2008**

Rouge foncé, brillant. Fruits rouges et pétales de roses sur le nez. La bouche est dense mais encore un peu primaire et fermée, avec une bonne texture et une transparence des saveurs de fruits rouges et animales. Les tanins sont vraiment répandus sur la finale, qui présente une structure tannique et ferme.

89-92

**GEVREY CHAMBERTIN 1er Cru *La Perrière* 2008**

Rouge moyen, brillant. Nez de groseille rouge et de pierre, soulevé par les notes d'épices et de rose. Moins intensément assaisonné que les premiers crus de Chambolle mais je pourrais l'avoir pris comme tel ! La bouche offre une nuance semblable de fer, un équilibre séduisant de sucre/acide et une longueur sournoise, finissant avec des tanins souples.

89-91

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru *Les Charmes Vieilles Vignes* 2008**

Rouge profond. Un nez sur des arômes sauvages, musqués, de framboise noire, de lavande, d'épices et de viande fumée. La bouche est juteuse, épicée et racée, avec une minéralité pierreuse et une impression de délicatesse. [...] L'acidité ferme du vin prolonge la finale aromatique. J'aime ce style.

89-92

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru *Les Borniques* 2008**

Bon rouge rubis. Des arômes piquants de baies rouges et de fumée. L'attaque est juteuse et transmet une impression forte de pierre écrasée. Le milieu du palais offre une belle densité et un final ciselé.

90-92

**MOREY SAINT DENIS 1er Cru *Clos Sorbè* 2008**

Beau Rouge profond. Les arômes sexys de groseille rouge, épices brunes, sous-bois et réglisse, sont soulevés par un composant minéral. La bouche est grasse, luxuriante et sucrée, avec un caractère sérieusement épicé. La texture est joliment ciselée, sans doute à cause du sol calcaire. La finale est mûre, longue avec des tanins fins.

89-91

**MOREY ST. DENIS 1er Cru *Ruchots* 2008**

Rouge rubis brillant. Des arômes aigus de mûre, moka, pétales de roses et poivre. La bouche est douce et concentrée, avec des saveurs de fruits rouges et elle présente aussi l'énergie du millésime. La finale persistante montre la fermeté des tanins.

89-91

# GAULT & MILLAU 2010

Millésime 2007

## FRÉDÉRIC MAGNIEN

### Appréciation Générale : Excellent

*Frédéric Magnien s'est lancé dans la grande aventure en 1995 après avoir travaillé dans des entreprises viticoles californiennes et australiennes avant de terminer son diplôme d'œnologie à Dijon. [...] Frédéric Magnien ne possède pas de vignoble, mais à travers ses contacts et ceux de son père, il s'est tissé un réseau de producteurs qui lui fournissent des raisins d'excellente qualité, qu'il suit de bout en bout. Vinificateur brillant et excellent éleveur, il réalise là encore un travail d'orfèvre alliant la finesse florale sur des matières resserrées mais savoureuses. La violette, la cerise, la rose sont très souvent présentes avec parfois plus d'épices comme sur le Clos de Vougeot ou des trames plus présentes sur les Cazetiers en Gevrey. Le Chambolle Les Borniques est sensuel, il a une matière très fine et délicate, avec un bois qui va vite se fondre. En résumé, voilà des 2007 frais mais croquants, ne manquant pas de fond mais toujours en finesse.*



**BONNES MARES Grand Cru 2007 : 18/20**

**CLOS DE VOUGEOT Grand Cru 2007 : 17,5/20**

**CHARMES CHAMBERTIN Grand Cru 2007 : 17/20**

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru Les Borniques 2007 : 17/20**

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru Les Charmes Vieilles Vignes 2007 : 16/20**

**GEVREY CHAMBERTIN 1er Cru Les Cazetiers 2007 : 17/20**

**VOSNE ROMANEE 1er Cru Les Suchots 2007 : 17/20**

**MOREY SAINT DENIS 1er Cru Les Ruchots 2007 : 17/20**

**CHAMBOLLE MUSIGNY Vieilles Vignes 2007 : 18/20**

**GEVREY CHAMBERTIN Vieilles Vignes 2007 : 17/20**

**COTE DE NUITS Croix Violette 2007 : 16,5/20**

# GAULT & MILLAU 2010

Millésime 2007

## MICHEL MAGNIEN

### Appréciation générale : Excellent

*Si Magnien signifie " rétameur de casserole" en bourguignon, c'est bien dans le vin que la famille s'est spécialisée. Et elle a plutôt bien réussi. Frédéric se retrouve maintenant à la tête du négoce qu'il a créé en 1995 et du domaine familial où il applique les mêmes pratiques et la même exigence. Il réalise une très grande réussite sur 2007 avec des vins délicats et fins, ne cherchant pas l'esbroufe et mettant en avant le fruit croquant. Le registre est floral, délicat, avec une belle puissance sur le Clos de la Roche. Le Chambolle Les Sentiers est ultra-savoureux avec une texture soyeuse. Le Morey-Saint-Denis Les Chaffots est frais et croquant, un peu dans le style des Millandes. Le boisé va très vite se fondre.*

**CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2007 : 18,5/20**

**CLOS SAINT DENIS Grand Cru 2007 : 18/20**

**CHARMES CHAMBERTIN Grand Cru 2007 : 18/20**

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru Les Sentiers 2007 : 18/20**

**GEVREY CHAMBERTIN 1er Cru Les Cazetiers 2007 : 17,5/20**

**GEVREY CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> Cru Les Seuvrées Vieilles Vignes 2007 : 18/20**

**MOREY SAINT DENIS 1<sup>er</sup> Cru Les Chaffots 2007 : 17/20**

**MOREY SAINT DENIS 1<sup>er</sup> Cru Les Millandes 2007 : 17,5/20**

**MOREY SAINT DENIS Très Girard 2007 : 17/20**



# GUIDE HACHETTE 2010

Millésime 2007

## FRÉDÉRIC MAGNIEN

**CHAMBOLLE MUSIGNY Vieilles Vignes 2007 : \*\*** 

"Carton plein", pourrait-on dire familièrement à l'égard de Frédéric Magnien qui voit, dans quasi chaque village de la Côte de Nuits, l'un de ses vins sélectionné et qui engage, avec ce Chambolle, un deuxième coup de cœur (le premier revenant au domaine paternel pour un Morey 1er cru). Si, pour reprendre les mots d'un critique anglais, "2007 a été un millésime affreux dans les vignes mais, après un tri sévère, délicieusement agréable à vinifier", il a été ici très bien maîtrisé. "Des fermentations lentes et harmonieuses", confirme le producteur. Au final, ce vin est d'un rubis intense et violacé, bien dans le style maison avec ses tanins soyeux et mûrs, et son expression aromatique mariant les fruits noirs, la réglisse, le cuir et le chocolat.



**ECHÉZEAUX Grand Cru 2007 : \*\*** 

Déjà coup de cœur pour son Chambolle, Frédéric Magnien décroche une nouvelle distinction avec ce grand cru qui, comme tous les 2007 issus de son négoce, se signale par une robe intense, grenat profond, par un nez de fruits mûrs et un boisé épicé en bouche. Le palais assez gras, riche et soyeux, "gourmand" et "agréable", est parfaitement équilibré par une fraîcheur qui permettra à ce vin de patienter 5 à 10 ans en cave.

**BONNES MARES Grand Cru 2007 \*** La parcelle vinifiée par Frédéric Magnien se situe résolument côté de Chambolle. Comme souvent avec ce négociant, ce grand cru réussit à conjuguer le profil du vin soyeux, chatoyant et prêt à boire (grâce à un nez intense d'épices orientales et à une bouche franche, souple et ronde) et celui du vin de garde, dont la matière concentrée laisse présager un vieillissement heureux de 3 à 5 ans.

**CLOS DE VOUGEOT Grand Cru 2007 : \*** Un vin "très réussi", conclut un dégustateur qui célèbre son attaque franche, sa belle rondeur en bouche, la maturité friande de ses raisins, la tenue des tanins et la longueur de la finale. Mais afin que ce 2007 puisse donner toute la mesure de sa complexité, en particulier au nez - qui se résume aujourd'hui à des notes un peu simples de fruits rouges - le jury recommande d'attendre 3 à 5 ans.

**VOSNE ROMANÉE 1er Cru Les Suchots 2007: \*** Bordé par les *Echézeaux* au nord, la *Romanée-Saint-Vivant* et le *Richebourg* au sud, les *Suchots* ne sont pas en mauvais voisinage. Frédéric Magnien en a tiré trois pièces d'un vin ample et structuré, mariant les fruits noirs compotés et le boisé, d'une grande persistance. À attendre 2 ou 3 ans au moins, mais plus vraisemblablement 5.

**GEVREY CHAMBERTIN 1er Cru Lavaut-Saint-Jacques 2007 : \*** Ayant fait ses classes en Californie et en Australie, il sait s'inspirer de ce qui se pratique dans le Nouveau Monde. Son Gevrey est un vin plutôt moderne, aux arômes de fruits bien mûrs, presque un peu cuits et à la bouche chaleureuse portée par des tanins assez marqués qui demanderont 3 à 5 ans de garde pour s'assouplir.

# GUIDE HACHETTE 2010

Millésime 2007

## MICHEL MAGNIEN



### **MOREY SAINT DENIS 1er Cru "Les Chaffots" 2007 : \*\***

Les *Chaffots* sont situés en altitude (vers 300m), au dessus du grand cru Clos-Saint-Denis. D'un seul coup la pente se durcit, et les courbes de niveau, alliées aux traîtres cailloux, déjouent les tentatives de labours et de vendanges mécanisés. De toute façon, Michel et Frédéric Magnien sont passés à la culture bio lunaire, qu'ils vont généraliser à tout leur vignoble. Replanté par Michel Magnien en 1972, ce climat a donné un vin rouge grenat, au nez harmonieux, mêlant la fumée et les fruits bien mûrs, dont la chair puissante portée par de nobles tanins reste toujours élégante. A ouvrir dans 3 à 5 ans.



**CHARMES CHAMBERTIN Grand Cru 2007 : \*** Comme toujours avec les cuvées de ce domaine, et peut-être particulièrement avec celle de 2007, millésime de longues macérations à froid chez les Magniens, le vin est d'une longueur violacée tirant sur le noir. Comme souvent aussi chez eux, le boisé est là, dominant actuellement le fruit et le fond, donnant ainsi un aspect un peu rustique aux tanins. L'équilibre et la rondeur sont cependant présents et finiront par s'affirmer - d'ici 5 ans.

**CLOS-DE-LA-ROCHE Grand Cru 2007 : \*** La parcelle du domaine est située à droite des *Fremières*, au centre du Clos, et le vin a des reflets violacés typiques de la vinification maison. Le nez est intense, oscillant entre le boisé, les fruits noirs (mûre sauvage) et la cerise burlat. En bouche, ce 2007 donne une impression d'équilibre et de concentration, avec une matière bien présente empreinte de fruits noirs et d'une pointe d'épices, avant une finale longue et puissante. A déguster dans 5 ans avec du chevreuil ou un épaisse.

**CLOS-SAINT-DENIS Grand Cru 2007 : \*** Frédéric Magnien est passé maître dans l'art de rendre gourmands et aimables dans leur jeunesse des vins taillés pour la garde et qui ne livreront leur complexité que des années plus tard. Ici encore, la séduction opère grâce à une robe pourpre aux reflets violacés, un nez ouvert sur les petits fruits rouges et une bouche nette et carrée, aux tanins francs mais à la matière opulente, gardant toujours cette élégance dans la finale qui définit le Clos-Saint-Denis. A attendre au moins 3 ans.

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru *Les Sentiers* 2007 : \*** Les *Sentiers* sont une des premières parcelles acquises par Michel Magnien ; un 1er cru au sol argileux assez profond, ce qui est rare à Chambolle, dont le terroir est plutôt pauvre et caillouteux, mais qui explique aussi la typicité "Morey" de ce climat. Le 2007 est bien dans le style du domaine : une robe cerise noire, un nez intense sur le cassis et la framboise, une matière longue et fruitée, soutenue par des tanins fondus. A garder 2 ou 3 ans en cave.

**GEVREY CHAMBERTIN *Les Seuvrées Vieilles Vignes* 2007 : \*** Après avoir travaillé dès son plus jeune âge sur l'exploitation de son père, Michel Magnien a repris les vignes de celui-ci en fermage en 1988, puis créé son domaine dix ans plus tard. Les vins sont élaborés par son fils Frédéric, par ailleurs à la tête d'une activité de négoce. Ce 2007 rubis vif dévoile un nez fruité (griotte, cassis, framboise) et une bouche délicate et riche, qui ne manque pas de longueur. A boire dans 1 ou 2 ans sur une côte de bœuf à la moelle.

# CONCOURS GENERAL DE PARIS

Février 2010  
Millésime 2007



Les vins de Frédéric Magnien ont reçu deux médailles lors du concours général agricole national de Paris en 2010.

## **NUITS-SAINT-GEORGES Vieilles Vignes 2007**

**Finaliste**

Tannins soyeux et fins, une couleur intense.



## **CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru Les Borniques 2007**

**Finaliste**

Nez fin et élégant, belle puissance en bouche, belle longueur, bon équilibre



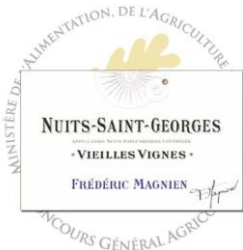
## **MEURSAULT Cœur de Roches 2008**

**Finaliste**

## **MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru Clos Sorbè 2007**

**Finaliste**

Qualité prometteuse, tannins fins, belle longueur.



# INTERNATIONAL WINE CHALLENGE (IWC)

**MARSANNAY 2005 Frédéric Magnien**  
Médaille de Bronze



## Frédéric MAGNIEN illustré

### FRÉDÉRIC MAGNIEN

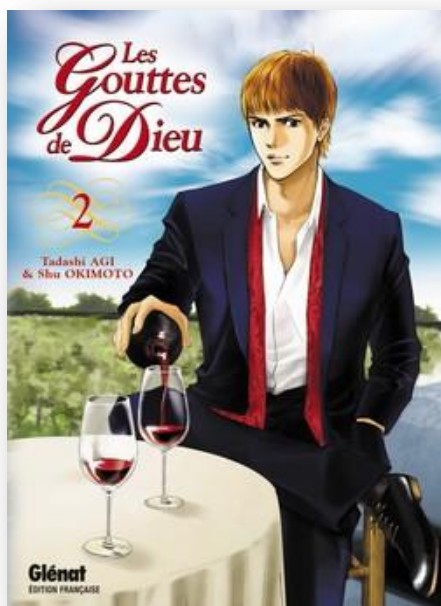
Le très célèbre auteur du manga « Les Gouttes de Dieu » a choisi Frédéric Magnien pour illustrer son livre. Tadashi AGI est un pseudonyme puisque derrière se cache un frère et une sœur.



On retrouve un Chambolle-Musigny *Les Grands Murs* 2000 de Frédéric Magnien dans le tome 1. (La bouteille portait à l'époque les anciennes étiquettes de Frédéric.)



On retrouve également Frédéric dans le Tome 2 car il a été sélectionné par l'auteur comme l'un des plus grands viticulteurs de la Bourgogne.



# GUIDE MICHELIN JAPAN 2010

Restaurants étoilés japonais clients de Frédéric MAGNIEN et du Domaine Michel MAGNIEN.



Château restaurant Joël ROBUCHON  
(3 stars)

Edition Koji Shimomura (2 Stars)

Chez Matsuo (1 Star)

Chugoku Hanten (1 Star)

Rokkaku Tei (1 Star)

Restaurant Yonemura (Star)

Mona Lisa Marunouchi (1 Star)

Mona Lisa Ebisu (1 étoile)

## DECANTER déc. 2009

### Meursault 2007

« Un millésime plein de succès pour cette commune fiable, une gratification pour les fans de Bourgogne blancs avec des vins constant et un bon potentiel de garde » CLIVE COATES



#### FREDERIC MAGNIEN

MEURSAULT 1<sup>ER</sup> CRU *Genevrières* 2007 ★★★★★

Riche et mûre, le nez est légèrement végétal ; entier et complexe. Une touche de gras et une phénolic enlève une fraction de précision mais cela reste un très bon Genevrières. À boire à partir de 2014 (17.66 points)

MEURSAULT VILLAGES 2007 ★★★★★

Epicé, zest de citron et noisettes, une excellente complexité. Riche, mûre sur les agrumes. Sec. Longueur élégante. À boire à partir de 2009/2010. (16.25 points)

## ENO WORLDWINE Aug. 2009

#### FREDERIC MAGNIEN

BONNES-MARES Grand Cru 2007 ★★★★★

CHAMBERTIN CLOS DE BEZE Grand Cru 2007 ★★★★★

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>ER</sup> Cru *Les Borniques* 2006 ★★★★★

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>ER</sup> Cru *Les Borniques* 2007 ★★★★★

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>ER</sup> Cru *Les Ruchots* 2007 ★★★★★

#### DOMAINE MICHEL MAGNIEN

CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2006 ★★★★★

CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2007 ★★★★★

GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> Cru *Les Cazetiers* 2007 ★★★★★

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>ER</sup> Cru *Les Chaffots* 2006 ★★★★★

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>ER</sup> Cru *Les Chaffots* 2007 ★★★★★

**LE POINT.FR sept. 2009**

## **MOREY-SAINT-DENIS, Clos Divins**

**FREDERIC MAGNIEN**

**MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru Les Ruchots 2007 14/20**

Café, floral, bouche douce, élégante, moins boisée qu'au nez, chocolate. Un peu racoleur par son boisé.

**MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru Clos Sorbé 2007 14/20**

Café, chocolat, bouche ronde, chocolatée. [...]

**DOMAINE MICHEL MAGNIEN**

**MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru Les Millandes 2007 17/20**

Fruits rouges, bouche ronde, bien fruitée, dense, tannique, elegant, frais ; vin refermé mais très fin, joli fruit.

**MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru Les Chaffots 2007 16/20**

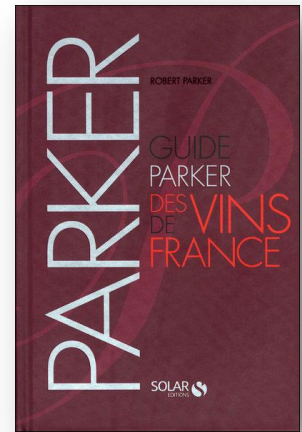
Fruits noirs, épices, cerise, bouche ronde, douce, pleine, bien fruitée, tendue, élégante, raffinée, un fruité bien précis.

## ROBERT PARKER 2009

### FRÉDÉRIC MAGNIEN

« Le lecteur en quête d'excellents Morey-Saint-Denis peut compter sur Frédéric Magnien. »

Les nombreuses cuvées que Frédéric Magnien élabore sous son nom de négociant offrent un bon rapport qualité/prix et une richesse époustouflante dès l'entrée de gamme. Sa vaste gamme de crus prestigieux inclut de nombreux vins les plus flamboyants, dont tous tendent vers ce que certains pourraient considérer comme une douceur extrinsèque de chêne grillé et frôlent la sur-maturité. Mais les amateurs de pinots riches et extravertis ne seront pas déçus. De plus, la maison accumule les succès même dans les millésimes difficiles comme 2004. Frédéric Magnien incarne la nouvelle « race » de négociants en exploitant les raisins de parcelles exceptionnelles qui autrefois, souffraient de vinifications peu scrupuleuses ou échouaient dans d'anonymes assemblages. Il n'ergote pas sur le prix des fruits, mais joue un rôle actif dans le vignoble, supervise les vendanges et dortote les raisins, produisant ainsi des dizaines de bourgognes rouges remarquables qui n'existaient pas il y a quelques années.



### Appréciation générale : Excellent \*\*\*\*

CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE 2003 : 93 « **Ample, riche, opulent** »

CHARMES-CHAMBERTIN 2002 : 94-96 « **Un vin de haut vol** »

BONNES-MARES Grand Cru 2002 : 92 « **Ample et merveilleusement mûre** »

NUITS-SAINT-GEORGES 1er Cru *Les Saint Georges* 2003 : 93 « **Personnalité musclée** »

NUITS-SAINT-GEORGES 1er Cru *Les Saint Georges* 2002 : 93-95 « **Ampleur formidable** »

CHAMBOLLE-MUSIGNY *Charmes Vieilles Vignes* 2002 : 93-94 « **La version vineuse de Raquel Welch** ».

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru *Les Amoureuses* 2003 : 93 « **Opulent, séveux et doux** »

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru *Les Amoureuses* 2002 : 93-94 : « **J'ai écrit dans mes notes à propos de ce vin luxuriant, profond et porté sur le fruit : « Un sacré truc !** »

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru *Les Borniques* 2002 : 91-92 « **Vin aussi pur que précis** »

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru *Les Baudes* 2002 : 91-92 « **Concentré puissant et profond** »

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru *Feusselottes* 2003 : 91-93 « **Personnalité exceptionnelle** »

GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> Cru *Perrière* 2002 : 91-93 « **Vin pur, superbe d'équilibre, élégant et puissant.** »

MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru *les Ruchots* 2003 : 91 « **Impressionnant de profondeur** »

MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru *Clos Baulet* 2002 : 91-92 « **Profond, concentré et de texture satinée.** »

POMMARD 1er Cru *Grands Epenots* 2003 : 94 « **Vin corsé** »

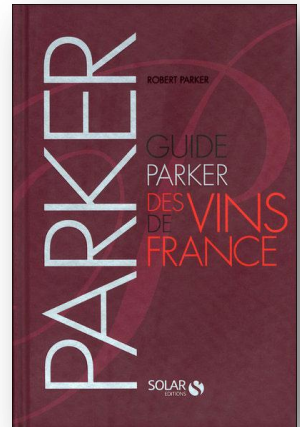
GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru *Perrière* 2002 : 91-93 « **Puissant et élégant.** »

## ROBERT PARKER 2009

### MICHEL MAGNIEN

« Les vins que Frédéric Magnien élabore pour le domaine familiale [...] tapissent formidablement le palais, expriment d'abondants tanins sous-jacents et, dans la plupart des cas, sont marqués de douces épices provenant du chêne. »

**Appréciation générale : Excellent \*\*\*\***



CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2005 : 93 « **Déborde de chocolat et de fruits noirs liquoreux et dévoile une finale incroyablement longue** »

CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2003 : 96 « **Exceptionnel** »

CLOS SAINT DENIS Grand Cru 2003 : 96 « **Puissant mais suave il est gratifié d'une finale merveilleusement longue et fruitée.** »

CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2003 : 94 « **Texture satinée, sensuel et féminin, l'ensemble s'exprime tout en rondeur** »

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>er</sup> Cru *Les Sentiers* 2003 : 92 « **Merveilleusement mûr** »

CHAMBOLLE-MUSIGNY *Fremières* 2005 : 87 « **Des arômes de mûre et de réglisse d'une douceur cinglante** »

GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> Cru *Cazetiers* 2005: 91 « **Raffiné et présente un fruit et des tanins doux** »

GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> Cru *Cazetiers* 2003: 92 « **Personnalité engageante** »

GEVREY-CHAMBERTIN *Aux Echezeaux* 2005: 90 « **Pinot impressionnant de concentration** »

GEVREY-CHAMBERTIN *Seuvrées Vieilles Vignes* 2005: 88 « **Formidablement dense** »

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru *Chaffots* 2003: 92 « **Une explosion de senteurs** »

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru *Millandes* 2005: 89 « **Indéniablement mûr et intense** »

MOREY-SAINT-DENIS 2005: 88 « **Riche en fruit de prune et de mûre mêlé à la résine et aux sels minéraux** »

MOREY-SAINT-DENIS *Très Girard* 2005: 87 « **Crémeux en bouche** »

BOURGOGNE *Pinot Noir* 2005: 88 « **Sa concentration est considérable et ses tannins sont abondants.** »

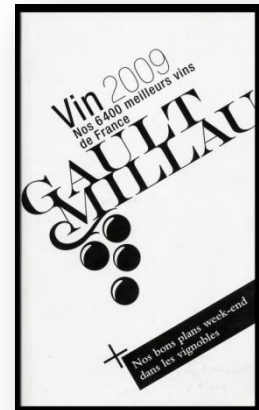
# GAULT & MILLIAU 2009

Millésime 2006

## FRÉDÉRIC MAGNIEN

### **Appréciation globale : Excellent**

*Frédéric Magnien s'est lancé dans la grande aventure en 1995 après avoir travaillé dans des entreprises viticoles californiennes et australiennes avant de terminer son diplôme d'œnologie à Dijon. Frédéric Magnien ne possède pas de vignoble, mais à travers ses contacts et ceux de son père, il s'est tissé un réseau de producteurs qui lui fournissent des raisins d'excellente qualité, qu'il suit de bout en bout. Vinificateur brillant et excellent éleveur, il donne une grande lisibilité de terroir à ses vins qui ne sont ni collés, ni filtrés. Les jus des 2006 sont un rien plus fins et légers, avec bien plus de croquant qu'en 2005. Le plaisir est au rendez-vous avec par exemple le Bonnes Mares aux notes de sous-bois et de cerise. L'Echézeaux est plus poivré et sur le musc alors que les Borniques en Chambolle-Musigny nous frappe par sa matière mi-suaive, mi-acidulé. Belle gestion du bois avec discrétion bien souvent.*



**CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2006 : 17/20**

**ECHEZEAUX Grand Cru 2006 : 17/20**

**CLOS DE VOUGEOT Grand Cru 2006 : 16,5/20**

**CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru Les Charmes Vieilles Vignes 2006 : 16/20**

**CHAMBOLLE-MUSIGNY Vieilles Vignes 2006 : 16/20**

**GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru Les Cazetiers 2006 : 16/20**

**GEVREY-CHAMBERTIN Vieilles Vignes 2006 : 17/20**

**COTE DE NUITS Croix Violette 2006 : 16/20**

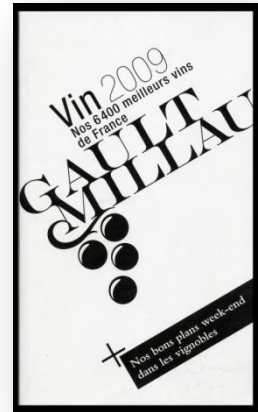
# GAULT & MILLIAU 2009

Millésime 2006

## MICHEL MAGNIEN

### **Appréciation globale : Excellent**

*Si Magnien signifie "rôtisseur de casserole" en bourguignon, c'est bien dans le vin que la famille s'est spécialisée. Et elle a plutôt bien réussi. Frédéric se retrouve maintenant à la tête du négoce qu'il a créé en 1995 et du domaine familial où il applique les mêmes pratiques et la même exigence. Les matières sont magnifiques, avec des fluidités justes, des textures à relief et de belles maturités même sur ce millésime 2006 d'une fraîcheur très agréable. Le bois est maîtrisé même si une petite poignée d'année devrait le fondre à ses très belles matières. Voilà donc des vins d'une puissance tranquille tel ce jus de cerise croquante rehaussée de myrtille sur bien des cuvées comme les Sentiers ou Très Girard. **Bravo.***



**CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2006 : 17,5/20**

**CLOS SAINT DENIS Grand Cru 2006: 17,5/20**

**CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2006 : 16,5/20**

**CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru Les Sentiers 2006 : 19/20**

**GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru Les Cazetiers 2006 : 17,5/20**

**GEVREY-CHAMBERTIN Aux Echezeaux 2006 : 18,5/20**

**MOREY SAINT DENIS Les Chaffots 2006 : 18/20**

**MOREY SAINT DENIS Les Millandes 2006 : 17/20**

**MOREY SAINT DENIS Très Girard 2006 : 17/20**

# GUIDE HACHETTE 2009

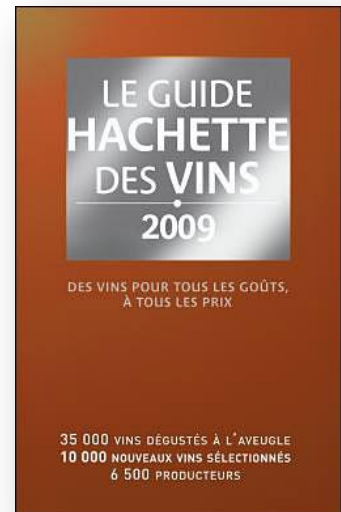
Millésime 2006

## FRÉDÉRIC MAGNIEN

**CHAMBERTIN CLOS DE BEZE Grand Cru 2006:** \* Le Clos de Bèze existait un demi-millénaire avant le Clos de Vougeot ; toutes les relations entre l'abbaye de Bèze et cette vigne ont cessé en 1219, mais le nom est resté. Ne dit-on pas qu'il y a autant (sinon plus) d'histoire que de géographie dans un verre de vin ? Encore en construction, ce 2006 s'affirme comme un bon vin de garde. Puissance, matière, fermeté, boisé : il possède tous les atouts mais doit encore mettre de l'ordre dans son jeu ! La fleur qui pousse déjà au bouquet est synonyme d'espoir pour les années à venir.

**CHAMBOLLE MUSIGNY Vieilles Vignes 2006:** \* Par l'un des coups de cœur 2008 (Charmes 2005), deux bouteilles à laisser vieillir : le 1er Cru Les *Charmes Vieilles Vignes* 2006, cité, et ce village, si fin que l'association avec le filet mignon de porc tombe sous le sens. L'attaque franche ouvre sur une texture souple empreinte d'un boisé conscient de ne pas franchir les limites du raisonnable. La teinte d'intensité moyenne est rubis sombre à reflets violines. On attendra encore au moins deux ans.

**VOSNE ROMANEE 1er Cru Les Suchots 2006 :** \* Quand on les voit agenouillés à côté de la Romanée-Saint-Vivant, ces *Suchots* n'ont l'air de rien. Et pourtant ! Rubis d'une tonalité raisonnable, normalement boisé et gentiment fruité, ce vin à l'ouverture franche, à la présence consistante et aux tanins fondus offre un bon reflet du millésime. A laisser s'épanouir encore deux ou trois ans. Jeune négociant-éleveur de Morey au succès rapide et justifié.



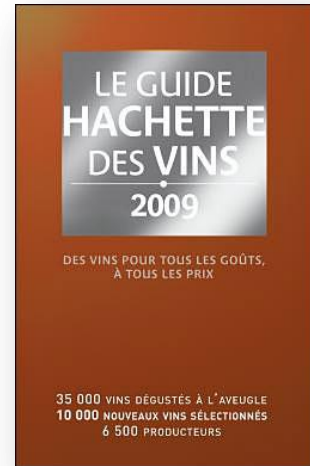
# GUIDE HACHETTE 2009

Millésime 2006

## MICHEL MAGNIEN

### CHARMES CHAMBERTIN Grand Cru 2006: \*\*

27 a 95 en Mazoyères, longtemps l'un des fleurons de la coopératives de Morey ("celle du bas") fondée en 1911 et qui résistait encore au début des années 1990. Rouge pinot framboisé et c'est tout dire, un superbe charme. Grillé, certes (quatorze mois de fût), mais quand on n'y pensera plus, voyez la suite du cortège : griotte et clou de girofle en amuse-bouche, puis du volume et de la concentration sur écran large. Un excellent travail de vinification qui n'occulte ni le cépage ni le terroir, et donnera un grand vin dans quelques années (cinq ans au moins).



### CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2006:

Coup de cœur en 2003 pour le millésime 2000. Parmi les premiers encore cette année. Domaine édifié progressivement, ici en Monts-Luisants, ce climat haut perché qui possède une si gentille "maison de quatre heures". Jus de cerise, la robe est fondante à souhait. Fruits en compote, myrtille, mûre, le nez a de l'accent et de la verve sur un arrière-plan torréfié, fumé (quatorze mois d'élevage). Attaque fraîche et franche, laissant la place à une texture fine, soyeuse. Un vin jeune, très fruité, bien parti dans la vie. Attente conseillée.

### MOREY SAINT DENIS 1er Cru Les Chaffots 2006: \*\* (coup de cœur)



Une étude récente de l'université de Stanford en Californie tend à démontrer que plus cher est un vin, meilleur il est jugé. L'écrivain bourguignon Raymond Dumay l'avait prétendu bien avant ces chercheurs... Sans doute cette bouteille est-elle proposée à un prix déjà élevé, mais sa qualité remarquable ne lui doit rien puisque nos experts dégustent à l'aveugle. Couleur noire cerise, nez de fruits noirs (mûre, cassis), même l'étiquette est noire. Mais nullement en deuil ! Le palais vibre d'une force généreuse et particulièrement intense. N'oublions pas qu'une partie de ce climat s'appelle Clos-Saint-Denis en Grand Cru... Une bouteille qui demande quelques années pour atteindre son apogée.

**GEVREY CHAMBERTIN Les Seuvrées Vieilles Vignes 2006 :** Les *Seuvrées* sont à la limite de Gevrey et Morey, sous les *Mazoyères* ou *Charmes-Chambertin*. Un quartier huppé. Un 2006 d'une teinte bigarreau à reflets rubis, dont le premier nez rappelle le merrain, avant de laisser toute la place au fruit attendu. Celui-ci n'abandonne pas la partie et demeure en bouche. Vin harmonieux, plus fin que puissant, délicat. A boire ou à attendre.

# BETTANE & DESSEAUVÉ 2009

Millésime 2006

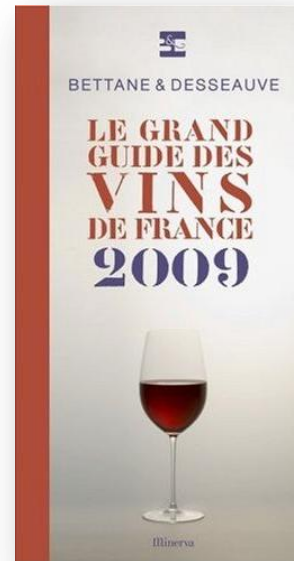
## FRÉDÉRIC MAGNIEN

**CHARMES CHAMBERTIN Grand Cru 2006** : Coloré, charnu, puissant, saveurs fermes et réglissées, vin de garde sérieux et sûr.

**MOREY SAINT DENIS 1er Cru Clos Sorbè 2006** : Grand nez fumé, rappelant certains vieux Clos des Lambrays, grande puissance de forme et de saveur, chai majestueux, grande garde assurée.

**MOREY SAINT DENIS 1er Cru Les Ruchots 2006** : Un premier cru complet, généreux, d'une texture d'une ampleur rare, soutenue par des tanins parfaitement mûrs, viril mais sans agressivité.

**GEVREY CHAMBERTIN Jeunes Rois 2006** : Plus souple et plus fruité que la cuvée d'Echézeaux, vin charmant, agréable dès maintenant.



## MICHEL MAGNIEN

**CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru Les Sentiers 2006** : Remarquable cuvée, corps très élégant, saveurs complexes, très fraîche et superbement typée, belle suite en bouche.

**CLOS SAINT DENIS Grand Cru 2006** : Un classique de ce cru, puissant, très droit dans son tannin, très viril, plus Chambertin que Bonnes Mares !

**GEVREY CHAMBERTIN 1er Cru Les Cazetiers 2006**: Belle plénitude de constitution, saveurs noblement épicées, tanins harmonieux, vin de caractère, fidèle au type.

**GEVREY CHAMBERTIN 1er Cru La Perrière 2006** : Notes fumées classiques du millésime, vin tendre, élégant, tanins sans agressivité, vinification plus détendue que par le passé et parfaitement conforme à la nature de ce millésime !

# Bourgogne aujourd'hui

Juin 2009

Millésime 2008

*C'est un des millésimes les plus difficiles, les plus fatigants que j'ai eu à traiter", annonce d'entrée Frédéric Magnien. Grêle, oïdium, foyers de pourriture, maturité hétérogène..., le jeune vigneron-négociant égrène la liste des "épreuves" qui ont émaillé la saison. Et qui ont finalement abouti à... une bonne surprise. "Je ne m'attendais pas à obtenir des vins avec autant de profondeur, de pureté. C'est un millésime où le travail a porté ses fruits, où le caractère de chaque terroir est transparent", continue Frédéric Magnien. Côté vinification, ce dernier n'a pas hésité à intensifier la fréquence des pigeages pour favoriser une extraction des parties solides du raisin. Frédéric affiche sur ce millésime une préférence pour les appellations Chambolle Musigny, Vosne Romanée ou encore Clos de Vougeot.*



## Les vins retenus par le magazine Bourgogne Aujourd'hui

**CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2006** DOMAINE Michel MAGNIEN

**ECHEZEAUX Grand Cru 2006** Frédéric MAGNIEN

**VOSNE ROMANEE 1er Cru Les Suchots 2006** Frédéric MAGNIEN

**CLOS DE VOUGEOT Grand Cru 2006** Frédéric MAGNIEN

Arômes éclatants et frais de fruits noirs, texture soyeuse, tannins enrobés, richesse... On retrouve le style maison avec toujours autant de plaisir !

**CHAMBOLLE MUSIGNY Les Fremières 2006** DOMAINE Michel MAGNIEN

La concentration du vin se ressent dès le nez, dans des arômes de fruits bien mûrs. Elle se confirme en bouche, avec beaucoup de soyeux, d'amplitude et de rondeur.

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru Les Charmes 2006** Frédéric MAGNIEN

**CHAMBOLLE MUSIGNY Vieilles Vignes 2006** Frédéric MAGNIEN

**MOREY SAINT DENIS 1er Cru Les Ruchots 2006** Frédéric MAGNIEN Joli nez de fruits bien mûrs. La bouche associe gras, richesse, rondeur, un boisé de qualité pour donner un vin "gourmand".

**MOREY SAINT DENIS Les Herbuottes 2006** Frédéric MAGNIEN

# RVF (Revue des vins de France)

Juin 2009 - Millésime 2008

**FRÉDÉRIC MAGNIEN**

**CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2008** : Un nez réglissé et profond qui révèle une matière ciselée minérale et dense, plus longiligne que large, avec des tanins qui ont besoin de se patiner en cours d'élevage

**FIXIN Crais de Chêne 2008** : [...] ce vin offre une sensation intense de liqueur de fruit, avec des tanins puissant mais bien enrobés, gras et mûrs, qui en font un très beau vin dense mais racé.

**GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> Cru Cazetiers 2008** : Avec sa stature imposante, il offre une belle bouche un rien marquée par son élevage mais avec un fruit très sauvage, incisive, de belle intensité. Beau vin.

**MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru Les Ruchots 2008** : On sent encore l'empreinte du raisin frais avec une sensation de fruits acidulé. La bouche est massive et profonde. Ce vin réjouira les amateurs de puissance. Beau potentiel.

**MOREY-SAINT-DENIS Herbuottes 2008** : Note de fruit noir au nez. Bouche fraîche et soyeuse plus sur finesse que sur l'épaisseur, avec une belle énergie en finale.



Juin 2008-Millésime 2007

**FRÉDÉRIC MAGNIEN**

**BONNES MARES Grand Cru 2007** : Un vin avec une belle matière mûre qui lui confère un charmant moelleux.

**CHAMBERTIN CLOS DE BEZE Grand Cru 2007** : Vin très dense, un peu rustique sur les tanins pour le moment, mais la belle matière les absorbera.

**CHABLIS 1er Cru Montmains 2007** : Un boisé grillé dominateur qui n'alourdit pas ni n'affaiblit la tension de cet échantillon. On note un pressurage tout en finesse.



**DOMAINE MICHEL MAGNIEN**

**CLOS SAINT DENIS Grand Cru 2007** : La robe est sombre et la matière assez compacte, droite, sans concession. Il faudra au moins trois ans pour qu'il s'harmonise.

**MOREY SAINT DENIS 1er Cru Les Chaffots 2007** : Suave en attaque, il est un peu plus raide en final, millésime 2007 oblige, mais l'ensemble a de la tenue.

# GUIDE HACHETTE 2008

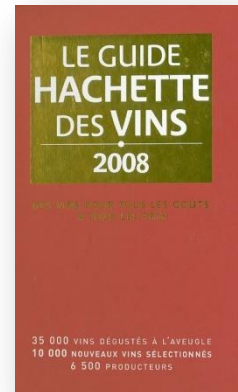
Millésime 2005

## FREDERIC MAGNIEN

### CHAMBERTIN CLOS DE BEZE Grand Cru 2005 coup cœur \*\*



Finaliste l'an dernier, Frédéric Magnien décroche cette année le coup de cœur pour son Clos de Bèze. Grenat profond à liseré violet, ce millésime livre un nez chaleureux sur le cassis et la mûre. Généreux en bouche, toujours fruité, il offre une matière ample bien charpentée par des tanins solides mais fins. Un vin puissant et racé, auquel il faut laisser le temps de s'accomplir. Il éblouira sur l'Oreiller de la Belle Aurore de Brillat Savarin, remis en usage par Dumaine : faisan, bécasse, foie gras... au terme de huit jours de préparation.



### CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2005 \*

Une vraie question : le savourer en vin jeune ou le laisser prendre son temps, gagner quelques années et aller plus loin encore ? Le mieux serait d'obtenir deux des 2750 bouteilles promises et de tenter les deux options. Dans l'immédiat, l'œil brille d'un rouge intense et le nez offre un velours cerise, un pruneau gentiment cuit. Tanins démonstratifs, ayant la courtoisie de s'arrondir au dernier moment pour ne pas devenir lassants. Un vin complet, élégant, presque féminin.

### LATRICIERES CHAMBERTIN grand Cru 2005 \*

Les Latricières penchent nettement du côté de Morey. Elles prolongent le Chambertin, et les points communs sont nombreux. D'ailleurs, au XIXème siècle, Latricières et Chambertin ne font quasiment qu'un sur les étiquettes. Ce 2005 présente des arômes un peu sauvages au début, puis s'oriente vers le cassis après aération. La présence du fût (14 mois) ne gêne pas. Attaque soyeuse et harmonieuse, d'un goût exquis. Texture de dentelle, fond très fouillé, finale longue sur la fraîcheur. Un vin plein d'élégance, à découvrir dans quatre ou cinq ans.

### CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru Les Charmes VV 2005 \*\*



Depuis d'édition 2002, on n'avait pas vu deux coups de cœur dans cette appellation. Celui-ci prépare un nez concentré, épicé, réglissé : le bouquet a tiré un parti remarquable de ces 16 mois de fût. Robe habituelle. La bouche concentre les louanges : harmonie parfaite, gras soyeux, vivacité bien tempérée. A servir maintenant ou plus tard (dans les 3 à 5 ans). Le Village vieille vigne 2005 obtient une citation.

### MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru Les Ruchots 2005 \*

Les *Ruchots* ont une épaule contre Chambolle, l'autre à demi sur le Clos de Tart et les Bonnes Mares. Morey classique, intense et très attaché au terroir. Déjà un petit feu d'artifice (bonne structure, tannins puissants), mais le spectacle aux milles fusées se prépare. Avenir souriant à n'en pas douter.

### ECHEZEAUX Grand Cru 2005 \*

Très fin et bien représentatif de son appellation, ce 2005 porte une robe classique pourpre violacée. Encore peu ouvert, le nez esquisse une démarche vers le cassis et la mûre, dans une ambiance poivrée. L'acidité et les tannins sont en cohérence et l'équilibre, entre rondeur et structure, est harmonieux. Décantation conseillée. Mais, faut-il le dire ? Pas avant 5 à 10 ans.

# GUIDE HACHETTE 2008

Millésime 2005

## MICHEL MAGNIEN

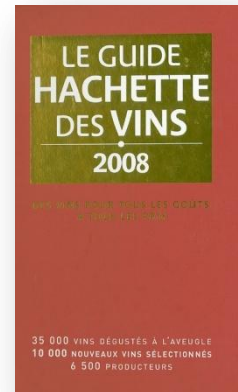
**GEVREY CHAMBERTIN Les Seuvrées VV 2005 \*\*** : Les *Seuvrées* ont un climat en bas de la 74, devenue 974 car départementale. Côté Morey. Pourpre intense, ce 2005 offre un bouquet intense de cassis marqué d'une discrète note boisée. Ample, charnue, puissante, équilibrée, longue : les qualitatifs ne manquent pas pour parler de la bouche. N'oublions pas le fruit, qui revient en finale faire son tour de piste. Un village impressionnant, à attendre encore 3 à 4 ans. Le 1er Cru Les Cazetiers 2005, élégant et plein de fraîcheur, qui fut coup de cœur pour le millésime 1999, décroche une étoile.

**CHARMES CHAMBERTIN Grand Cru 2005 \*** : Fera un grand vin si Dieu lui prête vie. Représentatif de son millésime et de son appellation, ce qui n'est pas rien. Robe cerise noire à reflets violets, cela commence bien. Cerise noire à nouveau au nez, sur un fond légèrement poivré. Plus vif que tannique, d'une fraîcheur généreuse, il laisse le fût (14 mois) prendre un peu le dessus. On connaît la solution : 2 ou 3 ans de garde.

**CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru Les Sentiers 2005 \*\*** : Le coup de cœur est à portée de main. Sans doute faut-il choisir, mais ces *Sentiers* ne sont pas détournés. Seule la route des Grands Crus en sépare un bout des Bonnes Mares, à la limite de Chambolle et de Morey. D'une teinte violet foncé, ce 2005 peut attendre cinq ans son civet de lièvre. Ses arômes spiritueux gardent de nez en nez une finesse subtile. L'approche est agréable. Douceur et plénitude, un peu de chaleur en finale, l'exemple même de la bouteille à attendre avec confiance.

**CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2005 \*\*** : Reflets rubis sur les bords et grenat dans le centre, larmes, tout y est. Mousse, myrtille, moka, le bouquet, ouvert et intense, n'est pas en reste. Muscade ? Sans doute aussi. Au palais, une force intérieure et un souffle stupéfiant. Tanins présents mais bien intégrés, retour des fruits et finale longue et riche. Les grandes orgues. Durée de vie : au delà de 10 ans. Coup de cœur dans l'édition 2003 pour le millésime 2000.

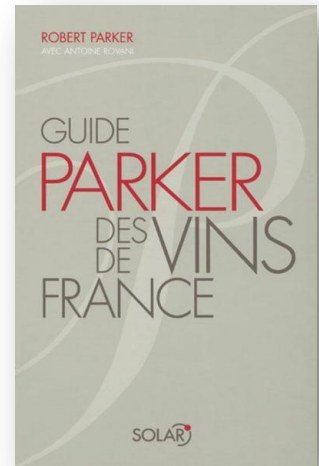
**CLOS SAINT DENIS Grand Cru 2005 \*\*** : Michel Magnien fut l'un des derniers apporteurs de raisins à la coopérative des vins fins de Morey Saint Denis. Et le vin fut coup de cœur trois ans de suite pour les millésimes 2001, 2002 et 2003. Deux étoiles encore cette année. Difficile de faire mieux. Un 2005 grenat profond à reflets violacés intenses, au premier nez légèrement grillé s'ouvrant sur des notes de fruits mûrs (griotte). La bouche n'est pas moins belle : attaque franche, structure tannique ample mais empreinte de finesse, marquée par un boisé qui demande à se fondre complètement. Longue finale sur une note de café. De la jeunesse et de l'avenir.



# ROBERT PARKER 2007

## FRÉDÉRIC MAGNIEN

« Jeune et talentueux fondateur de cette maison de négoce, Frédéric Magnien se procure la totalité de ses raisins auprès de Vignerons, aux termes d'un contrat sur pied. Contrairement aux contrats habituels, selon lesquels le vigneron livre soit des fruits, soit des moûts, soit du vin au négociant, celui-ci transfère la responsabilité des parcelles à Frédéric MAGNIEN à partir du mois de juillet. Pendant tout le cycle végétatif et jusqu'au vendanges, Magnien peut demander au vigneron d'effectuer (comme la vendange en vert et l'effeuillage) ou les réaliser lui-même. En contrepartie, le vigneron est rémunéré en fonction de la superficie travaillée et non du rendement final. Enfin, Magnien choisit la date des vendanges et se charge de la récolte et du tri avec ses propres équipes. »



## Appréciation générale : Excellent \*\*\*\*/ Exceptionnel \*\*\*\*\*

CHEVALIER-MONTRACHET Grand Cru 2002 : 92-93 « **Une magnifique richesse** »

CHEVALIER-MONTRACHET Grand Cru 2001 : 93 « **Une superbe pureté** »

CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru 2001 : 90+ « **Imposant, riche et profond** »

CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE 2002 : 94-96 « **Eminemment concentré et noble** »

CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE 1999 : 93 « **Masculin** »

CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE 1998 : 92+ « **Personnalité extrêmement expressive** »

CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2001 : 93 « **Sensuel** »

CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 1999 : 92 « **Profond et confit** »

CHAPELLE-CHAMBERTIN Grand Cru 1999 : 90 « **Vin concentré et dénué d'aspérités** »

BONNES MARES Grand Cru 1999 : 95+ « **Magnifique** »

BONNES MARES Grand Cru 1998 : 92+ « **Vin remarquable** »

NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>er</sup> Cru *Les Saint-Georges* 2001 : 90 « **Un équilibre fabuleux** »

NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>er</sup> Cru *Les Saint-Georges* 2000 : 90 « **Ampleur remarquable** »

CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> Cru *Amoureuses* 2001 : 92 « **Appréciez cette beauté** »

CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> Cru *Amoureuses* 1999 : 94 « **Le rêve de l'épicurien** »

GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> Cru *Cazetiers* 1999 : 90 « **Tanins mûrs et souples** »

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru *Blanchards* 1999 : 91 « **Une texture moelleuse** »

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru *Clos Baulet* 1999 : 92 « **Bombe de fruits concentrés** »

# ROBERT PARKER 2007

MICHEL MAGNIEN

## Appréciation générale : Excellent \*\*\*\*

CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2002 : 91-93 « **Suave et souple** »

CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2001 : 94 « **Superbe** »

CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2000 : 93 « **Véritable régal** »

CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 1999 : 93 « **Une abondance de tanins prodigieusement mûrs** »

CLOS SAINT DENIS Grand Cru 2002: 95-97 « **Précis, puissant et noble** »

CLOS SAINT DENIS Grand Cru 2001: 92-94 « **Précis, puissant et noble** »

CLOS SAINT DENIS Grand Cru 1999: 96 « **Un vin hors du commun** »

CHARMES-CHAMBERTIN 2002 : 93-94 « **Sensuel et absolument élégant** »

CHARMES-CHAMBERTIN 2001 : 92 « **Bien en chair, dense, profond et suave** »

CHARMES-CHAMBERTIN 1999 : 95 « **Bien en chair, dense, profond et suave** »

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er Cru *Les Sentiers* 2002 : 92-94 « **Sa puissance ne le cède en rien à son élégance et sa grâce** »

GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> Cru *Cazetiers* 2002: 92-93 « **Eminemment concentré, profond et pur** »

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru *Chaffots* 2002: 91-93 « **Merveilleusement mûr** »

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>er</sup> Cru *Chaffots* 2001: 90-92 « **Etoffé, ample et riche** »

