



## GUIDE HACHETTE DES VINS 2017

### MILLESIME/VINTAGE 2014

#### **Maison Frédéric Magnien**

Frédéric Magnien est un fin vinificateur en Chambolle et l'une des valeurs sûres de cette appellation, et plus largement des grands crus de la Côte de Nuits. Après avoir travaillé quatre ans sur le domaine de son père Michel, dont il vinifie toujours les vins, exercé un an dans es vignobles du Nouveau monde (Californie et Australie) et obtenu un diplôme d'œnologie à Dijon, il a lancé en 1995 sa maison de négoce.

#### FIXIN 2014 – 1 étoile

La belle réussite que ce Fixin au nez ouvert et généreux, sur les fruits confits, au palais ample, chaleureux et consistant, à la texture soyeuse patinée par un joli boisé vanillé. Une finale bien fraîche apporte un surcroît d'énergie. 2018-2022

#### CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE Grand Cru 2014 – 1 étoile

Le nez s'affirme avec puissance sur les fruits frais (fraise, mûre) et sur les épices. En bouche, les tanins affichent une réelle consistance mais aussi une pointe de sévérité ; quelques années de garde les assoupliront. Une belle et longue finale épicée achève la dégustation de ce grand cru en devenir. 2020-2026



### CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er cru Cœur de Pierres 2014 – 1 étoile

Cette cuvée est un assemblage de parcelles morcelées de faible surface situées sur des terroirs pierreux de l'appellation. Un vin élégant, très frais, d'une belle finesse, même si un boisé encore présent se fait sentir au nez comme en bouche aux côtés de fruits rouges mûrs.

### NUITS-SAINT-GEORGES 1er cru Les Damodes 2014 – 1 étoile

Avec un coup de patte qui privilégie une certaine extraction, Frédéric Magnien propose un 2014 au nez assez discret pour l'heure et encore serré en bouche, mais prometteur par son volume, sa profondeur et sa stabilité. Une cuvée de garde issue d'un terroir situé à la limite avec Vosne-Romanée, mis entre de bonnes mains. 2020-2026

### CÔTE DE NUITS Croix Violette 2014 – 2 étoiles

Croix Violette est un terroir situé sur la commune de Brochon, au nord de Gevrey-Chambertin. Frédéric Magnien en a tiré une cuvée au nez complexe et gourmand de fruits confits associés à un boisé chocolaté, qui, après une attaque un peu austère, dévoile une bouche dense, ample, riche et persistante. Un vin puissant et de garde. 2019-2023

## **Domaine Michel Magnien**

Michel Magnien incarne la quatrième génération à la tête d'un vignoble familial qu'il a considérablement agrandi entre les années 1960 à 1990 (18ha aujourd'hui). Jusqu'en 1993, il porte sa récolte à la coopérative de Morey. L'arrivée de son fils Frédéric, en charge des vinifications depuis lors, change la donne : les vins sont désormais mis en bouteilles à la propriété. Des vins d'une grande régularité, qui font du domaine l'une des valeurs sûres de la Côte de Nuits.

### CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2014

Le Domaine exploite une parcelle de 28 ares de charmes-chambertin plantée de vignes de cinquante ans en moyenne. Il en a tiré un vin chaleureux et boisé à l'olfaction (fruits noirs à



l'alcool, bois de santal) et encore sur la réserve de bouche, bâti sur des tanins serrés et sévères qui demandent à s'assouplir. Patience... 2020/2026

MOREY-SAINT-DENIS 1er cru Les Chaffots 2014 – 1 étoile

Une bouche souple et des tanins bien fondus font de ce 1<sup>er</sup> cru un vin aimable et équilibré. Sa longueur et ses arômes de cerise et de mûre associés à un bon boisé vanillé en font aussi une cuvée complexe et racée. Un Morey qui s'appréciera aussi bien jeune qu'après quelques années de garde. 2018-2024

CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2014 – 1 étoile

Frédéric Magnien a su conserver la précision aromatique du millésime (sur les fruits rouges) et la minéralité du terroir avec ce 2014, auquel un boisé épicé vient ajouter de la complexité. On aime aussi son volume en bouche, la rondeur de ses tanins et son équilibre. 2019-2028

CLOS SAINT-DENIS Grand Cru 2014 – 1 étoile

La production s'est limitée à moins d'un millier de bouteilles pour ce millésime. Une cuvée confidentielle qui s'affirme autour d'un joli bouquet de fruits noirs (mûre, myrtille) et de violette et d'une bouche ample et solidement bâtie. Des qualités qui annoncent un bon potentiel de garde. 2020-2028

