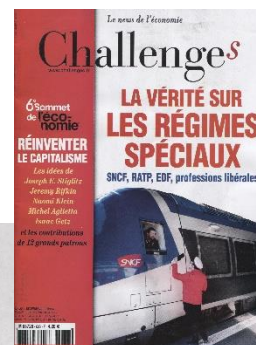




**FRÉDÉRIC MAGNIEN**  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE  
&  
DOMAINE  
**MICHEL MAGNIEN**  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

**REVUE DE PRESSE**

*F. Magnien*



## Dossier champagnes, vins & spiritueux

### Vins tranquilles

# Mariages heureux entre vins et mets

*L'accord parfait n'existe pas, mais on le recherche tout au long de sa vie... Quelques suggestions car, en la matière, tous les goûts sont dans la nature et parfaitement défendables. Il est pourtant des rapprochements de bon sens qui évitent les conflits de saveurs et de texture.*

#### AVEC DU FOIE GRAS Condrieu domaine Vernay Les Chailées de l'Enfer 2017

Impossible de trouver meilleure expression du Condrieu que cette cuvée subtile et précise du domaine de Christine Vernay. Avec droiture et intensité minérale, elle déroule des saveurs de pêche blanche et de fruits exotiques portés par de superbes amers. Mariage parfait sur un foie gras au torchon avec sa confiture d'oignons. **80 euros.**



#### AVEC DES HÛÎTRES ET DES LANGOUSTINES Muscadet domaine Locus Convergences 2018

Un muscadet moderne balançant entre tendresse et tension sur des notes d'agrumes (pamplemousse, citron) et une pointe de salinité. Pour accompagner un plateau de fruits de mer. **9,50 euros.**



#### AVEC DES HÛÎTRES ET DES LANGOUSTINES Chablis grand cru domaine Long- Depaquit Les Vaudésirs 2017

Une cuvée provenant d'une parcelle plantée en coteaux exposés plein sud du domaine Long-Depaquit (propriété de la maison Albert Bichot), tendue et minérale avec de jolies notes florales et d'agrumes. Pour accompagner des Spéciales n°2 ou des langoustines rôties au citron. **70 euros.**



#### AVEC UN CHAPON, UN POULET DE BRESSE OU UN GIGOT D'AGNEAU Morey-Saint-Denis domaine Michel Magnien Les Millandes 2015

Cuvée issue de raisins cultivés en biodynamie élevés pour un tiers en jarres de terres cuites et pour deux tiers en fûts anciens. 47 % de vendanges entières. Notes de petits fruits noirs, bouche volumineuse tempérée par une trame tannique élégante. Sur un chapon aux marrons. **65 euros.**



#### AVEC UN CHAPON, UN POULET DE BRESSE, OU UN GIGOT D'AGNEAU

#### Domaine de Trévallon 2016

Assemblage de cabernet sauvignon (60 %) et de syrah (40 %) issu d'une vinification peu interventionniste (vendanges non égrappées, ni levurage, ni sulfitage), élevé vingt-quatre mois en foudre, le vin d'Eloi Dürrbach continue de trancher avec les canons en vigueur dans le Sud. A la fois solaire et digeste, jamais opulent, il régale par sa fraîcheur et son équilibre. Pour accompagner une volaille truffée. **62 euros.**



#### AVEC UN CHAPON, UN POULET DE BRESSE OU UN GIGOT D'AGNEAU Corton-Bressandes 2017 Philippe Pacalet

Voluptueux et tellement facile à boire ! La complexité apparaît après la première lampée. Plein de fruits, délié, d'une élégance gourmande, il déroule son tapis d'arômes (fruits rouges, soupçons d'épices) avec discrétion et entêtement. Il faudrait lui laisser le temps de vieillir quelques années en cave, mais il est déjà tellement bon... Sur un gigot d'agneau aux échalotes et herbes de Provence. **222 euros.**



### UN SUPPLICE JAPONAIS

En un après-midi spectaculaire, animation du duo de Tenorais-Nobori à Tokyo, retour sur l'histoire terrible de Chirine Otsu, l'as patron le plus puissant de France.

**VOYAGES** **OPÉRA**  
L'été japonais au Japon Le Lirone, l'opéra de la saison à Paris  
**INÉDITS** **LES SÉRIALES**  
Les séries à regarder pour préparer les fêtes

## LA RÉDACTION DES ECHOS A TESTÉ

### ► À PARIS, LE MAQUIS, BISTRONOMIQUE GOÛTU

Paul Boudier et Albert Touton, ex-Chateaubriand, ont fait d'un bouclard au nord de Montmartre une table bistronomique aux accents méditerranéens. Dès les entrées, l'ardoise a du ton : surprenants navets au beurre aux œufs de truite ; coques gourmandes avec crème crue, câpres et livèche ; ou soupe de poissons de roche avec aioli et oursins. Les plats haussent le niveau : fondant dos de marassin aux chanterelles, pommes Darphin et sauce marchand de vin, kintoa ; bonite avec pommes de terre à l'huile d'olive, oignons de Roscoff, marmitako et chips. Les desserts font simples sans décevoir : sorbet twist à la mandarine ou Paris-Brest. **Anne-Sophie Pellerin**

**COMBIEN** : formules et menus 16-18 € le midi en semaine. À la carte le soir, comptez 40 €.

**C'EST OÙ** : 53, rue des Cloys, 75018 Paris.  
Tél. : 0142 58 87 82.

### ► À PARIS, LE FAHAM, FINE FLEUR GASTRO

Le faham, c'est une orchidée de la Réunion, d'où est originaire la cheffe Kelly Rangama. Mais pas de cuisine réunionnaise ici. Si elle (Ferrandi, L'Arôme, Top Chef 2017...) et son mari, le pâtissier Jérôme Devreese (Prince de Galles, La Réserve, Le Bristol...), proposent une cuisine aux couleurs ultramarines, ce sont les associations créatives et délicates qui les guident, telle la salade de cœur de palmiste au tangor (agrumes) et sa mini-cuillère



de caviar. Le blanc nacré de la légine (poisson austral) se marie fort bien avec les carottes gingembre en aigre-doux et la dentelle de riz croustillant. Et le dessert à la patate douce réconcilie avec ce tubercule. **Claude Vincent**

**COMBIEN** : formules midi à 26 et 32 €. Au dîner, de 57 à 65 €.

**C'EST OÙ** : 108, rue Cardinet, 75017 Paris.  
Tél. : 0153 81 48 18.

## TOP 5 LES MEILLEURES FOCACCIA

### 01 LA PLUS IN SITU

À Gênes, la ville natale de ce pain, nombreux sont ceux qui plébiscitent l'Antico Forno della Casana. Une boulangerie aux focaccias bien huileuses, croustillantes en surface et moelleuses à cœur (env. 10 € le kg). À savourer chaudes de préférence.

**Vico della Casana, 17, 16123 Gênes, Italie.**  
Tél. : +39 010 251 5032.

### 02 LA PLUS GOURMANDE

Au toucher légèrement huileux de la focaccia de Ten Belles Bread (9,50 € le kg) répond une mie crème aux saveurs marquées. Un excellent équilibre

entre traditions boulangères italiennes et françaises.  
**17-19, rue Bréguet, 75011 Paris.**  
Tél. : 0147 00 08 19.

### 03 LA PLUS RUSTIQUE

Chez Mulino Mulé, on élabore ses propres farines afin de confectionner pâtes fraîches et... focaccia (16 € le kg). Un pain dense, très clair, à la croûte fine et lisse. Une vraie pompe à huile.  
**25, rue Sainte-Marthe, 75010 Paris.** Tél. : 09 54 75 92 07.

### 04 LA PLUS EN VUE

Depuis le mois d'avril, Eataly Marais ne cesse d'attirer les amoureux de la Botte. Notamment pour sa focaccia



« bianca » (3,50 € la part) aux parfums puissants d'huile d'olive de Ligurie et à la mie aérienne, toute en alvéoles.  
**37, rue Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie, 75004 Paris.**  
Tél. : 0183 65 81 00.

### 05 LA PLUS « DIY »

Depuis 1950, La Cuillère d'argent est « le » livre de cuisine italienne, toutes catégories confondues. Un nouvel opus, sorti en octobre, met en avant une sélection de recettes emblématiques, dont deux de focaccia, au romarin ou au fromage. À vos fourneaux !  
**Éditions Phaidon, 49,95 €.**  
**Jérôme Berger**

## LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANÇOIS PÉCRESSE

### MAGNIEN LE MAGICIEN

Le pinot, simple cépage aux multiples visages. Plant caméléon capable de se teinter des mille nuances des climats sous lesquels il pousse, tantôt exotiques en Amérique, tantôt domestiques en Bourgogne où un hardi duc le fit archi roi en 1395. Dans cette région singulière car plurielle, dont chaque coteau, chaque clos, mieux, chaque terrasse forme à lui seul une petite nation, avec son identité, sa langue et sa culture, le pinot noir agit comme un interprète magnifique. « Le terroir, le climat, le sol, le cépage : nous, Bourguignons, avons beaucoup de chance car nous avons tout ce qu'il faut pour faire de grands vins dans d'excellentes conditions. Mais, souvent, on ne s'en rend compte qu'en voyageant à l'étranger. » Cette longue conviction, Frédéric Magnien l'a ramenée, voici vingt-cinq ans, de ses années de formation en Australie et en Californie. Dès son retour, le fils de Michel Magnien, vigneron à Gevrey-Chambertin, lançait, sans le moindre carré de vignes, sa propre affaire : une pure histoire d'éleveur de vins, élaborés avec de beaux raisins de bons voisins, du côté de Gevrey, de Chambolle, et de Bèze même. Le succès ne tarda pas car, en dehors d'être un artisan de la vigne, Frédéric Magnien est un artiste de la vinification. Dont le style un peu forcé des débuts a laissé place à l'élégance du trait. Aujourd'hui, ce sont les raisins d'une soixantaine d'hectares, dont la moitié cultivée en biodynamie, que magnifie Magnien. D'une jolie pureté, que peaufine un élevage pour moitié en jarres de terre cuite, d'une minéralité finement tracée à la pointe du fossile, le Feusselottes 2015, premier cru (rouge) de Chambolle-Musigny, est une parfaite introduction à l'œuvre de Magnien le négociant. Lequel se dédouble, chaque jour, en exploitant l'ancien domaine paternel de la Côte de Nuits. Après l'avoir lui aussi dédoublé en dix ans, le passant à dix-huit hectares, Frédéric a entrepris depuis dix autres années de conduire la totalité des vignes de Michel Magnien en biodynamie. Il va vite, Magnien, jamais n'arrête. Cette année, il aura vinifié une centaine de cuvées de rouges et une vingtaine de blancs. Une sorte de magicien. **Frédéric Magnien, premier cru Chambolle-Musigny Feusselottes 2015, 95 € TTC au domaine.** Tél. : 03 80 58 54 20.

20 Novembre 2019

JEAN-MARIE LE PEN  
LES SECRETS D'UN  
DERNIER TOUR DE PISTE

ÉNERGIE SOLAIRE  
CETTE FOIS,  
LA FRANCE S'Y MET

FAUSSES CIGARETTES  
LA TRAQUE DES  
USINES EN EUROPE



## BOURGOGNE

### **Drouhin-Vaudon Mont de Milieu 2017**

#### **Chablis-premier-cru**

Une pépite de la maison Joseph Drouhin. L'origine marine des sols confère à ce vin puissant et rond des notes salines et iodées remarquables. Cette fraîcheur minérale exacerbe les arômes de fleurs et de fruits blancs. **23,30 €.**

### **Comte Armand Clos des Epeneaux 2017**

#### **Pommard-premier-cru**

Fort de plus de 5 hectares conduits en biodynamie, voici l'un des monopoles les plus étendus en premier ou grand cru de la Côte-d'Or. Un vin délicat, porté sur les fruits rouges acidulés et les épices. Les tannins sont souples, mais il faut attendre au moins sept ans avant de le servir. **156 €.**

### **Château de La Chaize Brûlhier 2017**

#### **Côtes-de-brouilly**

Le renouveau de cette propriété de Brouilly, la plus vaste dans les crus avec 99 hectares de vignes d'un seul tenant, est spectaculaire. En marche vers le bio, le domaine propose désormais cinq cuvées, dont deux parcelles. Celle-ci se montre juteuse, équilibrée et marquée par le tabac, la griotte et la pierre à fusil. **24 €.**

### **Domaine Thibert Les Longeays 2016**

#### **Pouilly-vinzelles**

Le Mâconnais réserve des surprises. A l'instar de ce domaine familial, en conversion bio, qui collabore avec l'exigent Fabien Duperray, la star de Fleurie. Cette sélection parcelle fait preuve d'une maturité et d'une concentration rares. Riche et minéral, boisé maîtrisé. Bravo! **25 €.**

### **Domaine Chofflet-Valdenaire Clos de Choué 2017**

#### **Givry-premier-cru**

Dans le petit cirque où se prélassent les ceps de pinot noir dont on tire ce premier cru, la maturité des raisins est toujours exceptionnelle. On comprend pourquoi, lové dans sa robe rubis, ce vin aux accents de griotte se révèle racé et ample, mais aussi fin et élégant. A découvrir. **30,50 €.**

### **Domaine Michel Magnien Les Climats d'Or 2016**

#### **Morey-saint-denis premier-cru**

Frédéric Magnien opère une subtile sélection de quatre parcelles, révélatrices de l'essence du cru, pour réaliser cette cuvée formidable. Un passage en jarres de terre cuite, dorénavant l'apanage du savoir-faire maison, lui confère une souplesse et une brillance parfaites. **65 €.**

### **Louis Latour Corton-Charlemagne Grand Cru 2015**

Avec pas moins de 10,5 hectares, la vénérable maison dirigée par Louis-Fabrice Latour est le plus important propriétaire de ce cru mythique de la côte de Beaune. De la race, de la densité, de la tension caractérisent cette cuvée de longue garde aux arômes de miel d'acacia, d'amande fraîche et de vanille. **130 €.**

### **Bouchard Père & Fils Clos Saint-Landry Beaune-premier-cru**

C'est sur cette parcelle de 1,98 hectare, monopole de la célèbre maison de Beaune depuis 1791, qu'ont été trouvées les plus anciennes traces du cépage chardonnay. Un blanc tout en finesse, aux arômes de fleurs et de fruits expressifs et d'une onctuosité sans pareil. Très bon. **51 €.**

### **Méo-Camuzet Frère et Sœurs Nuits-saint-georges 2017**

Cela fait trente ans que Jean-Nicolas Méo a pris les rênes de la maison familiale. Pour compléter sa gamme, il a monté avec ses sœurs une petite structure de négoce, où les raisins sont vinifiés comme ceux du domaine. Tel ce nuits-saint-georges au nez de fruits rouges et à la bouche élégante et suave. **93 €.**



Automne 2019



Paolo Basso et Frédéric Magnien

## FRÉDÉRIC MAGNIEN

### Une question de cohérence

Vigneron à Morey-Saint-Denis, Frédéric Magnien s'est lancé dans un mode d'élevage original. Il élève une partie de ses vins dans des contenants en terre cuite (jarres, amphores). Une manière pour lui d'être en parfaite cohérence avec sa pratique de la biodynamie dans les vignes.

Frédéric Magnien fait partie de ces hommes qui aiment faire bouger les lignes. Il y a une quinzaine d'années il n'était pas rare de trouver des vins élevés à 80 % en fût de chêne neuf dans sa remarquable gamme de Grands Crus (Clos de la Roche, Clos Saint-Denis, Charmes-Chambertin, Bonnes Mares, etc.). Changement radical d'itinéraire depuis quelques millésimes : son Charmes-Chambertin aux Charmes 2015, par exemple, a été élevé en totalité en jarres de terre cuite (160 litres), sans contact avec le bois. 2015 est précisément le millésime qui lui a fait sauter le pas. Il s'en explique : « L'idée est d'avoir une micro-oxygénation nécessaire à la maturation du vin, ce que permet la porosité de la terre cuite, mais sans le caractère aromatisant du bois. Le boisé peut perdurer après 10 ans de vieillissement en bouteille ». Ainsi pour lui l'expression du raisin, et au final du terroir,

n'est plus brouillée par l'apport végétal et organique du chêne. Il propose ainsi à ses visiteurs curieux, voir sceptiques, de déguster quatre échantillons issus du même terroir et vinifiés à l'identique : un Morey-Saint-Denis Premier Cru Les Chaffots 2018. Le premier est élevé sous bois (fût de chêne et demi-muid), le deuxième en amphore (d'une contenance plus importante que la jarre), le troisième en jarre. Et enfin le quatrième qui résulte d'un assemblage en proportions variées des différents modes d'élevage. Si c'est cette dernière option qui obtient souvent le plus de suffrages auprès des amateurs, Frédéric Magnien lui préfère les élevages en terre cuite. « Il permet d'obtenir des vins plus digestes, cristallins et originels. » Une recherche de pureté qui est en cohérence avec son travail de la vigne effectué au Domaine Michel Magnien et au négoce Frédéric Magnien : la biodynamie. Car

c'est aussi l'un des chevaux de bataille du vigneron de Morey-Saint-Denis. Deux ans après la reprise du domaine familial (18 hectares) en 2008, il entreprenait une conversion totale de son vignoble après être passé par la case bio. Aucun intrant chimique n'est utilisé dans les deux cas mais une différence importante pour lui : « La culture biologique maintient la vie de façon naturelle dans le sol ; la biodynamie, elle, la stimule et revivifie les terroirs. » Une approche encore largement minoritaire parmi ses confrères, mais peut-être n'est-ce qu'une question de temps...

Précurseur, Frédéric Magnien l'est indéniablement. Le sujet des élevages en terre cuite gagne peu à peu les esprits en Bourgogne. Il est observé, voir testé, par un nombre grandissant de grands domaines ou maisons. « J'aime apporter ma pierre à l'édifice, donner des idées, faire réfléchir ». Mission accomplie.



## BOURGOGNE | WINE TOUR PACK

**Frédéric Magnien: A matter of consistency** || Winemaker at Morey-Saint-Denis, Frédéric Magnien has embarked on an original élevage program. He ages some of his wines in terracotta containers (jars, amphorae). A way for him to be in perfect harmony with his practice of biodynamics in the vineyards.

Frédéric Magnien is one of those men who likes to move the lines. Fifteen years ago it was not uncommon to find wines aged 80% in new oak barrels in his remarkable range of Grands Crus (Clos de la Roche, Clos Saint-Denis, Charmes-Chambertin, Bonnes Mares, etc.). Radical change since a few vintages: his Charmes-Chambertin "Aux Charmes 2015", for example, was entirely matured in terracotta jars (160 liters), without contact with wood. 2015 is precisely the vintage that made him jump ahead. He explains: "The idea is to have a micro-oxygenation necessary for the maturation of the wine, which is allowed by the porosity of the terracotta, but without the flavor of the wood. The woodiness can last after 10 years of bottle aging". Thus for him the expression of the grape, and finally of the soil, is no longer blurred by the vegetable and organic contribution of oak. He thus offers his curious, sometimes skeptics, visitors to taste four samples from the same terroir and vinified identically: a Morey-Saint-Denis Premier Cru Les Chafots 2018. The first is aged in wood (oak barrel and demi-muid), the second in amphora (larger than the jar), the third in jars.



And finally the fourth which results from a blend in varied proportions of the different élevage methods. If it is this last option that often gets the most votes from the wine lovers, Frédéric Magnien prefers the élevage in terracotta. "It makes wines more digestible, crystalline and original".

A search for purity that is consistent with his work in the vineyard done at Domaine Michel Magnien and at the Frederic Magnien trade: biodynamics. Because it is also one of the battlehorses of the Morey-Saint-Denis winemaker. Two years after the restoration of the family estate (18 hectares) in 2008, he undertook a total conversion of his vineyard after going through the organic stage. No chemical input is used in both cases but a significant difference for him: "Organic culture maintains life naturally in the soil; biodynamics stimulates and revives the terroirs". An approach still largely a minority among his colleagues, but maybe it's only a matter of time ...

Frédéric Magnien is undeniably a precursor. The subject of élevage in terracotta is gradually taking over people's minds in Burgundy. It is observed, or even tested, by a growing number of large estates or houses. "I like to bring my stone to the building, to give ideas, to make think". Mission accomplished.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → [WWW.DOMAINE-MAGNIEN.COM](http://WWW.DOMAINE-MAGNIEN.COM)

### CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

#### Michel Magnien Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Les Goulots 2017

70 % jarre terre cuite, 30 % bois - 70% in terracotta jars, 30% in oak barrels

Robe assez dense rubis foncé aux reflets grenat. Beau nez expressif de belle maturité sur des arômes de mûres et de cerises noires. Bouche dense et savoureuse avec une structure solide et intense, des tanins fermes et abondants. Juteux, long et expressif avec une rétro-olfaction intense. Un grand vin.

Fairly dense dark ruby-red colour with garnet-red shades. Beautiful expressive nose of good maturity with aromas of blackberries and black cherries. Dense and savory palate with a solid and intense structure, firm and numerous tannins. Juicy, long and expressive with an intense retro-olfaction. A grand wine.

#### Frédéric Magnien Charmes Chambertin Grand Cru Aux Charmes 2015

100 % jarre terre cuite - 100% in terracotta jars

Robe légère rubis clair aux reflets grenat. Belle aromaticité intense et de belle complexité avec des arômes de prunes fraîches, de cacao, de café toasté, de confiture de cerises noires, une touche de cuir. Belle bouche dense, ronde et structurée, belle sucosité, du corps, étoffé, des tanins très polis et arrondis, une finale longue, persistante et crémeuse. Un vin d'exception.

Light clear ruby-red colour with garnet-red shades. Beautiful intense aromatic range with aromas of fresh plums, cocoa, roasted coffee, black cherry jam, a hint of leather. Beautiful dense, round and well-structured palate, lovely sweetness, a developed body, very polished and round tannins, a long, persistent and creamy finish. An exceptional wine.

Septembre Octobre Novembre 2019

nouvelle ère

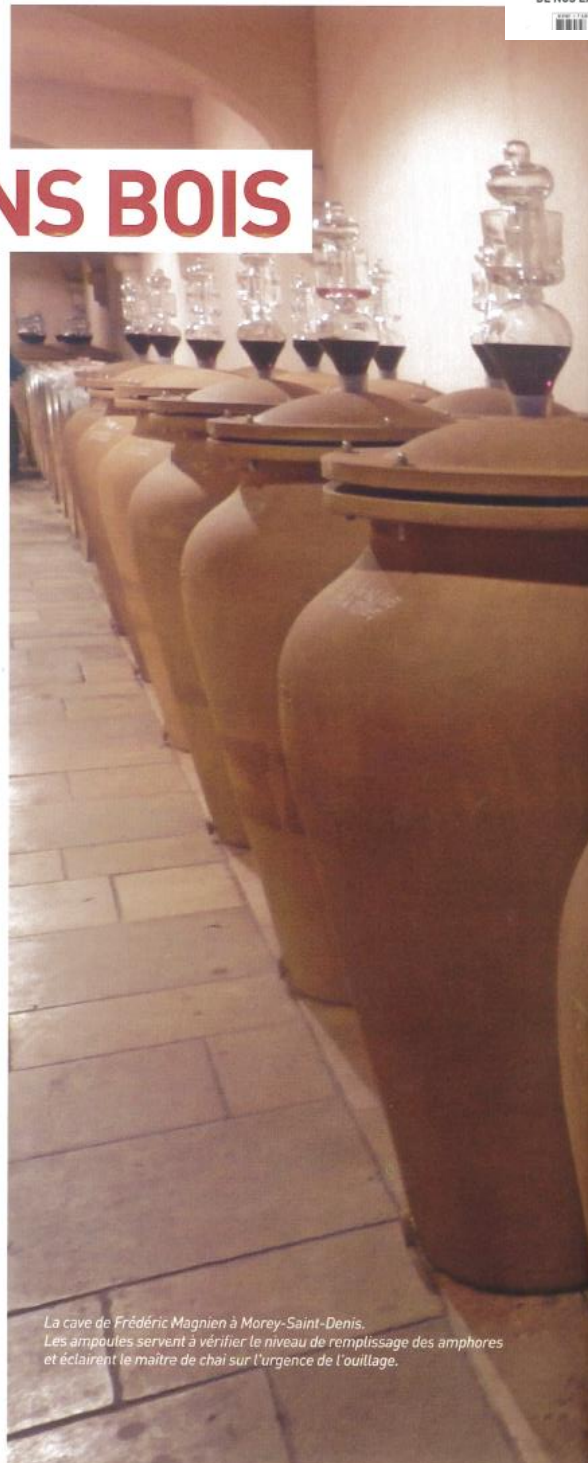


## LA VIE SANS BOIS

DE GRANDS VINS DE BOURGOGNE ÉLEVÉS SANS FÔTS DE CHÊNE ? L'IDÉE PARAÎSSAIT SAUGRENUÉ IL Y A QUELQUES ANNÉES SEULEMENT. VIGNERONS ET ŒNOLOGUES SONT POURTANT DE PLUS EN PLUS NOMBREUX À L'ENVISAGER. CERTAINS MÊME ONT SAUTÉ LE PAS. LES CONTENANTS EN TERRE CUITE, EN BÉTON OU EN CÉRAMIQUE SE SONT FAIT UNE PLACE DANS LES CAVES BOURGUIGNONNES. LE DÉBUT D'UNE NOUVELLE ÉPOQUE ?

PAR **LAURENT GOTTI**  
PHOTOS DE L'AUTEUR (SAUF MENTIONS)

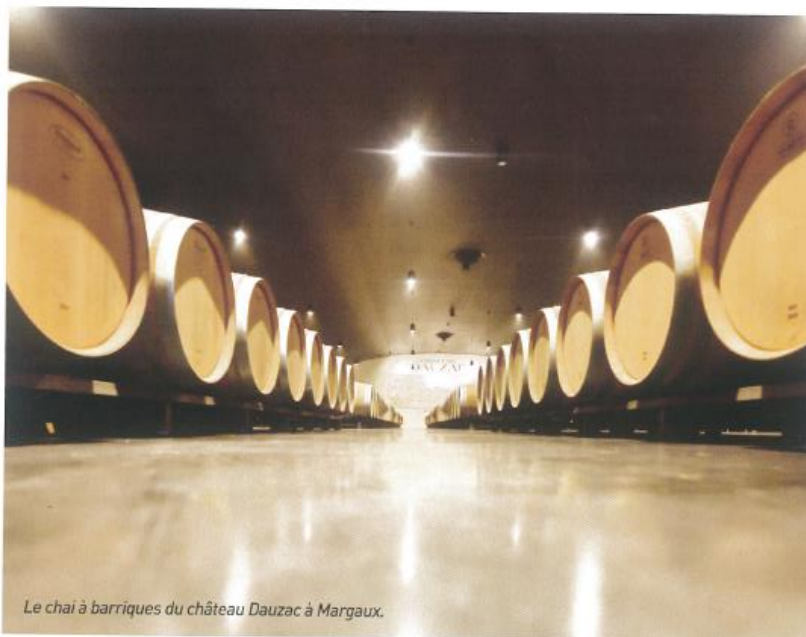
UN GRAND CRU de la côte de Nuits qui n'aurait pas connu le moindre centimètre carré de bois durant la totalité de son élevage, voilà un cas de figure qui aurait été considéré comme une pure fiction sortie d'un esprit imaginatif il y a quelques années. Une idée saugrenue. Et pourtant. Il suffit de pousser la porte d'un domaine qui a pignon sur la D974, fameuse départementale qui descend de Dijon à Beaune à travers les plus prestigieux villages de la côte, pour constater que la fantaisie a fait du chemin. À Morey-Saint-Denis, Frédéric Magnien prend visiblement un malin plaisir à faire goûter son charmes-chambertin 2015 élevé à 100 % en jarres en terre cuite. Une cuvée au fruité expressif, spontané, à la structure élégante et harmonieuse comme le sont le plus souvent les grands crus issus de ce climat du sud de Gevrey-Chambertin. Un « vin de derrière les fagots » pour journaliste en manque d'inspiration ? On pourrait le croire si le vigneron n'avait auparavant débouché son clos-saint-denis, son chambolle-mu-



La cave de Frédéric Magnien à Morey-Saint-Denis. Les ampoules servent à vérifier le niveau de remplissage des amphores et éclairent le maître de chai sur l'urgence de l'ouillage.

Septembre Octobre Novembre 2019

nouvelle ère



Le chai à barriques du château Dauzac à Margaux.

## Fût et vin : mariage heureux ?

Les interactions physico-chimiques entre bois et vin sont nombreuses au cours de la période d'élevage. Outre l'apport des fameuses notes boisées, le fût met le vin dans de bonnes conditions pour libérer ses arômes. Par ailleurs, sous l'effet de la micro-oxygénation favorisée par la porosité du bois, les tannins des vins rouges se polymérisent : les molécules s'assemblent entre elles. L'atome d'oxygène joue le rôle de pont. C'est pourquoi le vin s'assouplit au cours de l'élevage. Un effet stabilisant sur la couleur est également noté. La combinaison des tannins et des anthocyanes (éléments constitutifs de la couleur) est favorisée. Pour les blancs, cet élevage en petit contenant permet de moins tasser les lies (levures mortes) qui se déposent au fond du fût. La pression est moins forte que lors d'un stockage en cuve. Les lies, qui participent à la complexité du vin, sont dans de meilleures dispositions pour délivrer leurs bienfaits. Le fût a donc de multiples avantages. Mais aussi quelques inconvénients. En premier lieu son coût, nettement plus élevé que tout autre contenant. Le suivi œnologique de la cuvée est aussi plus complexe du fait des variations d'un fût à l'autre. Il est aussi plus périlleux à manier. Le bois est moins neutre que d'autres matières comme l'innox. Il peut être le vecteur de micro-organismes indésirables comme par exemple les bactéries acétiques (celles du vinaigre). L'hygiène et les conditions de stockage doivent donc être irréprochables.

signy premier cru Les Chames, son gevey-chambertin premier cru Les Goulots, etc. Autant de cuvées élevées, aux deux tiers au moins, en jarres. Bref, jarres et amphores se sont fait une place de choix dans la cave du vigneron (Domaine Michel Magnien) et par ailleurs négociant (Maison Frédéric Magnien). Le clou de la dégustation, un passage en revue et à l'aveugle de trois cuvées de morey-saint-denis premier cru Les Chaffots 2018 élevées selon des modalités différentes : l'une en fût de chêne et demi-muid, une autre en amphore (325 litres à

750 litres) et la troisième en jarre (160 litres). Enfin, une quatrième cuvée réalisant l'assemblage des trois précédentes, soit une association à parts égales entre le bois et la terre cuite. Si le vin élevé en fût nous amenait en terrain connu avec ses notes épicées, grillées et torréfiées, sans être caricatural pour autant, les cuvées élevées en terre cuite gagnaient en souplesse de tannins et exprimaient leurs fruits plus spontanément. L'option de l'assemblage obtiendrait le plus souvent les suffrages des amateurs selon Frédéric Magnien. Mais ce dernier n'en

démord pas, même s'il reconnaît une plus grande longueur dans le mariage des différentes cuvées, sa préférence va à l'élevage en terre cuite : « Il permet d'obtenir des vins plus digests, cristallins et originels. La porosité de la terre cuite permet une micro-oxygénation nécessaire à la maturation du vin, mais sans le caractère aromatisant du bois. Le bois peut perdurer pendant dix ans et plus de vieillissement en bouteille. » Ainsi avec ces contenants aux allures antiques, l'expression du raisin, et au final du terroir, n'est plus brouillée comme c'est le cas

avec l'apport végétal et organique du chêne.

Un peu plus au sud à Volnay, Hubert Rossignol a lui aussi sauté le pas. Tout juste arrivé à la direction technique du domaine de la Pousse d'Or en 2015, il engageait au même moment que son collègue de la côte de Nuits une démarche similaire. « L'idée me trotte dans la tête depuis longtemps. J'avais goûté des vins de Thierry Germain, du domaine Viret, de Paul Estève au domaine des Mi-quettes, de Nicolas Reau, mais aussi ceux d'Elisabetta Foradori à Trente ou de Cos Vittoria en Sicile. Je savais que Patrick Landanger (à la tête du domaine, ndr) serait réceptif. Il n'est pas originaire du monde du vin et n'est pas coincé dans un carcan traditionnel. Il m'a donné carte blanche tandis que beaucoup de collègues se montraient très surpris et m'interpellaient : "La Bourgogne, c'est le fût de chêne !" ». Cette année-là, trois jarres de 800 litres prenaient place dans la cave du domaine pour accueillir une partie de la récolte du volnay premier cru Les Caillerets. Deux autres premiers crus emblématiques du domaine, Clos de la Bousse d'Or et Clos des 60 ouvrées, faisaient l'objet du même traitement les années suivantes (millésimes 2016, 2017 et 2018). Des vins élevés douze mois dans ces contenants en provenance d'une poterie italienne et mis en bouteille séparément après un passage de quelques mois en cuves inox pour homogénéiser l'ensemble. Pendant ce temps, l'autre partie de la récolte, majoritaire, suivait l'itinéraire classique au domaine : un élevage 100 % fûts (dont 20 % neuf) pendant douze mois, affiné par un passage en cuve inox. « Les vins élevés en jarres font preuve d'une grande pureté aromatique avec une présence d'arôme floraux jusqu'à la mise en bouteille au moins. La matière en bouche donne l'impression de croquer dans le raisin. Les tannins ne s'affirment jamais en largeur mais "montent" au palais. Il n'y a pas cette sensation de saturation des papilles que l'on trouve souvent dans les vins élevés en fûts lorsqu'ils sont jeunes. Quand les tannins du bois imprègnent le palais, cela me gêne même la dégustation du vin qui suit », plaide Hubert Rossignol. Pris au mot, le vigneron s'est plié bien volontiers à notre demande de dégustation en parallèle des deux caillerets

MATHEU BARGON



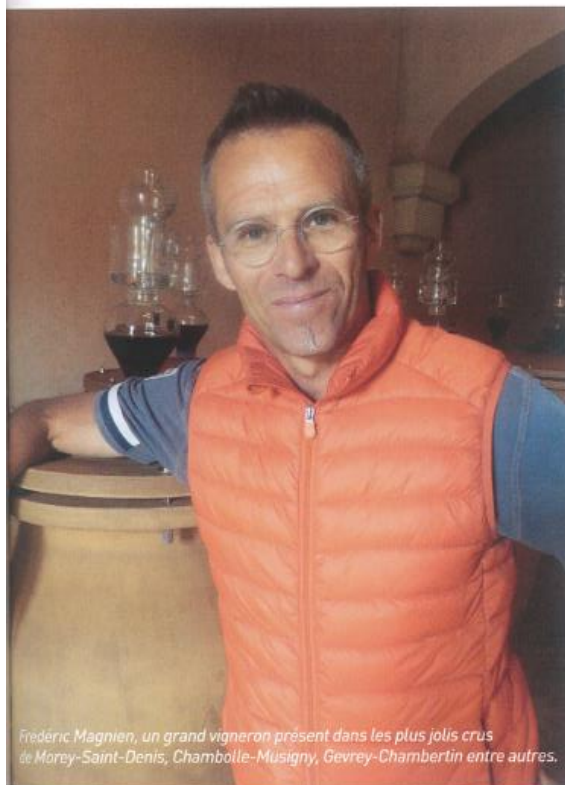
bettane+desseauve  
**EN MAGNUM**  
 LE VIN PLUS GRAND

Septembre Octobre Novembre 2019



2015. La version « fûts » se révèle en effet plus marquée par les tannins, avec une pointe d'astringence, tandis que la cuvée « jarres » se montre plus flatteuse, d'un touché soyeux, bien que solidement structurée également. « Patrick Landanger aime les vins puissants riches en tanins. Ce type d'élevage convient bien, car il faut à l'origine une structure suffisante qui sera assouplie par l'élevage en terre cuite. J'y vois un impact sur l'acidité également. Elle est davantage perceptible sur un vin élevé en jarres. Pour conclure, je ne recommanderais pas la terre cuite pour des vins dont la structure serait insuffisante », complète Hubert Rossignol. Deux exemples concluants en rouge. Et les blancs ? Encore plus au sud, Françoise Feuillat (Domaine Feuillat-Juillot) à Montagny-lès-Buxy a elle aussi eu un coup de cœur pour un vin élevé en terre cuite au détour d'un salon. Après un essai en cours d'élevage, en 2016, elle vinifie et fait vieillir une partie de sa cuvée de montagny

premier cru Les Coères dans une jarre de 450 litres. « Le vin nous a conquis tout de suite par sa pureté aromatique, son ampleur, son gras », explique-t-elle. Françoise Feuillat a donc ajouté la cuvée L'Original à sa gamme : « Les clients ont adoré et les 600 bouteilles se sont vendues en un rien de temps. » La micro-porosité de la terre cuite, utile à l'assouplissement des tannins des rouges, remplace non seulement avantageusement celle du bois, mais la forme du contenant semble concourir, en blanc, à ce supplément d'intensité. Elle favorise un mouvement de convection naturelle qui remet les lies en suspensions. « Les vins se clarifient très bien en fin d'élevage et nous avons moins besoin d'intervenir au final », conclut la vigneronne de Côte chalonaise. Ces Bourguignons auraient-ils trouvé l'outil idéal pour affiner leurs vins et mettre mieux que jamais en avant les nuances de leurs sacro-saints terroirs ? À les entendre, la réponse est positive. Un verre en main, il



Frédéric Magnien, un grand vigneron présent dans les plus jolis crus de Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin entre autres.

UN TERROIR  
 LEGENDAIRE

**CLOS DES LUNES**

GRAND VIN BLANC SEC  
 BORDEAUX

WWW.CLOSESLUNES.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
 À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

Juin Juillet 2019



NUITS-SAINT-GEORGES • VOSNE-ROMANÉE

## VINS NOTÉS 14,5 et 15

### DOMAINE DE L'ARLOT

Nuits-saint-georges premier cru rouge  
Clos de l'Arlet monopole (75 €) - **15**  
Nuits-saint-georges premier cru rouge  
Clos des Forêts Saint-Georges  
monopole (75 €) - **14,5**

### BERTHAUT-GERBET

Vosne-romanée - **14,5**

### MAISON ALBERT BICHOT

Nuits-saint-georges village blanc  
Les Terrasses (Château Gris) 🍷 - **14,5**

### LUCIEN BOILLOT

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 51 85 61  
Nuits-saint-georges  
premier cru rouge Pruliers - **15**

### MAISON BOUCHARD AINÉ ET FILS @

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 24 00  
Nuits-saint-georges premier cru rouge  
Chabœuf - **14,5**

### MAISON CHANSON PÈRE ET FILS

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 97 97  
Nuits-saint-georges rouge (54,65 €) - **14,5**

### BRUNO CLAIR

21160 Marsannay-la-Côte - Tél. 03 80 52 28 95  
Vosne-romanée Les Champs Perdrix - **15**

### DOMAINE DU CLOS DES POULETTES

Nuits-saint-georges rouge  
Les Vallerots (25 €) - **14,5**

### MAISON EDOUARD DELAUNAY @

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 46 31  
Nuits-saint-georges premier cru rouge  
Les Crots - **14,5**  
Nuits-saint-georges rouge - **14,5**

### GUY ET YVAN DUFOULEUR

Nuits-saint-georges premier cru rouge  
Les Crots (57 €) - **15**

### DUPASQUIER ET FILS

Nuits-saint-georges premier cru rouge  
Les Chaines Carteaux (28,50 €) - **14,5**

### PHILIPPE GAVIGNET

Nuits-saint-georges premier cru rouge  
Les Chaboeufs - **15**  
Nuits-saint-georges premier cru rouge  
Les Pruliers - **15**  
Nuits-saint-georges rouge vieilles vignes - **14,5**

### MAISON CAMILLE GIROUD

Nuits-saint-georges premier cru rouge  
Les Cailles - **15**  
Nuits-saint-georges rouge - **15**

### HENRI GOUGES

Nuits-saint-georges  
premier cru rouge Les Pruliers - **15**  
Nuits-saint-georges rouge - **15**

### PHILIPPE ET VINCENT LÉCHENEAUT

Nuits-saint-georges rouge - **15**  
Nuits-saint-georges premier cru rouge  
Les Damodes - **15**

### FRÉDÉRIC MAGNIEN

Nuits-saint-georges premier cru rouge  
Damodes - **14,5**

### MARCHAND-TAWSE

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 18 32  
Nuits-saint-georges premier cru rouge  
Les Perrières - **14,5**

### PIERRE NAIGEON 🍷

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 33 46 03  
Vosne-romanée Champs Perdrix - **15**  
Vosne-romanée premier cru  
Les Chaumes - **14,5**

### MANUEL OLIVIER

21700 Concoeur et Corboin - Tél. 03 80 62 39 33  
Nuits-saint-georges premier cru rouge  
Les Cailles (51,90 €) - **14,5**  
Vosne-romanée (46,90 €) - **14,5**

### DOMAINE DES PERDRIX

Nuits-saint-georges premier cru rouge  
Aux Perdrix (78 €) - **15**  
Nuits-saint-georges premier cru rouge  
Terres Blanches (73 €) - **15**

### HENRI ET GILLES REMORIQUET

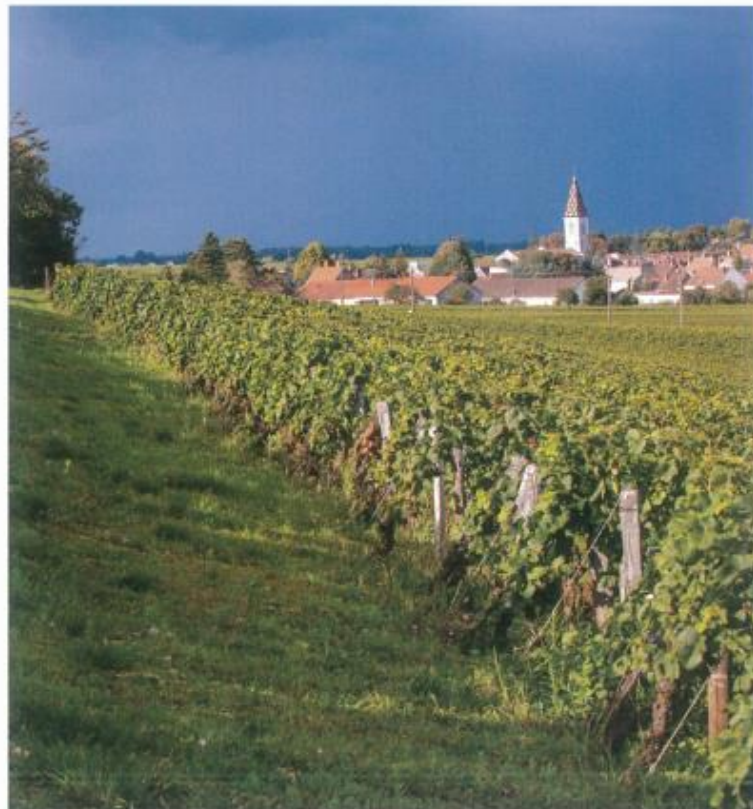
Nuits-saint-georges rouge  
Les Allots (27,50 €) - **14,5**

### JEAN-CHARLES RION

21700 Premeaux-Prissey - Tél. 06 32 80 41 09  
Nuits-saint-georges premier cru blanc  
Terres Blanches (35 €) - **15**

### SEGUIN-MANUEL

Vosne-romanée Aux Communes - **14,5**



La ville de Nuits-Saint-Georges vue depuis la partie sud du vignoble.

# BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

Juin Juillet 2019



## NUITS-SAINT-GEORGES • VOSNE-ROMANÉE

### GUY ET YVAN DUFOULEUR

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 09 35

#### Nuits-saint-georges rouge

##### Aux Saint-Julien (40 €) - 17,5

Arômes de jus de cerises, complétés de notes boisées-réglissées discrètes. Le vin est harmonieux, équilibré, long en bouche, avec du corps. Très beau potentiel !

#### Nuits-saint-georges rouge

##### Les Creux Fraiches Eaux (39 €) - 15,5

Robe soutenue, brillante. Arômes fruités, floraux, expressifs... Le vin est concentré, long, encore un peu serré, mais très prometteur !

### DUPASQUIER ET FILS

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 13 78

#### Nuits-saint-georges premier cru rouge

##### Les Vaucraains (32 €) - 15,5

Robe intense, à reflets violins. Arômes précis de fruits rouges et noirs, portés par un beau boisé-vanillé. Le vin est charnu, droit, élégant et long en bouche.

### XAVIER DURAND

21700 Comblanchien - Tél. 03 80 51 28 91

#### Nuits-saint-georges rouge

##### Les Charmois (27,30 €) - 16,5

Issu de vignes de 70 ans et d'une vinification soignée, ce village révèle une robe intense, de beaux arômes doux de fruits noirs légèrement confiturés. Le vin est riche, rond, soyeux, avec une belle finale épicée.

### DOMAINE FAIVELEY

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 04 55

#### Nuits-saint-georges premier cru rouge

##### Les Porêts Saint-Georges - 16

Le domaine exploite très exactement 1 ha 68 a et 97 ca dans le climat. Arômes riches de cerises, de myrtilles, avec un boisé-réglissé noble. Bouche charnue, dense, veloutée, tendre et raffinée.

### ALAIN-MAURICE GAVIGNET

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 03 87

#### Nuits-saint-georges rouge - 15,5

Arômes de glaces aux fruits noirs, de fleurs... Le vin est tendre, charnu, long en bouche et harmonieux.

### PHILIPPE GAVIGNET

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 09 41

#### Nuits-saint-georges blanc Les Argillats - 16

Arômes élégants, frais, de fleurs séchées, de fruits blancs... Le vin est concentré, généreux, gras et tonique à la fois, avec une belle finale sur les agrumes.

#### Nuits-saint-georges rouge Les Argillats - 15,5

Robe intense, brillante. Arômes doux, élégants, de cerises noires, de fleurs... Le vin est gourmand, tendre, soyeux et élégant.

### MAISON CAMILLE GIROUD

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 12 65

#### Vosne-romanée Les Chalandins - 16

Le chaud millésime 2018 a parfaitement convenu au terroir argileux et humide de Chalandins... Arômes frais de fruits noirs, de fleurs. Bouche charnue, tendre, soyeuse et harmonieuse.

### HENRI GOUGES

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 04 40

#### Nuits-saint-georges premier cru rouge

##### Vaucraains - 17

Robe intense. Arômes riches, expressifs, précis, de

fruits noirs, de fleurs, d'épices... Le vin est racé, dense, compact, à la fois gras, velouté et réservé. Un Vaucraains de longue garde...

#### Nuits-saint-georges premier cru rouge

##### Saint-Georges - 16,5

Robe intense, « noire ». Arômes concentrés de fruits noirs bien mûrs, accompagnés de notes boisées-torrifiées nobles. Le vin est riche, juteux, dense, encore un peu serré, mais le potentiel de garde est superbe !

#### Nuits-saint-georges premier cru rouge

##### Clos des Porets Saint-Georges - 15,5

Robe grenat, intense. Arômes fins, discrets, de fruits rouges, de fleurs... Le vin est soyeux, structuré, long en bouche, élégant et harmonieux.

### ALAIN JEANNIARD

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 58 53 49

#### Nuits-saint-georges rouge Les Poisets - 16

Robe grenat, intense. Arômes fins, complexes, de fleurs, d'épices... En bouche, le vin est riche, gourmand, charnu, soyeux et d'une belle persistance.

### PHILIPPE ET VINCENT LÉCHENEAU

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 05 96

#### Nuits-saint-georges premier cru rouge

##### Les Pruliers - 16,5

Robe soutenue, brillante. Arômes riches et frais de cerises noires, de myrtilles... Le vin est opulent, charnu, velouté, long et harmonieux. La classe !

### MICHEL MAGNIEN

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 51 82 98

#### Vosne-romanée vieilles vignes - 16

Élevé en fûts anciens et jarres de terre cuite pour éviter les notes boisées, ce vin révèle des arômes riches et raffinés de fruits noirs. Le vin est dense, charnu, tendre et élégant.

### FRÉDÉRIC MAGNIEN

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 58 54 20

#### Vosne-romanée Aux Champs Perdrix - 17

Ce vin est élevé en vieux fûts et en jarres... Arômes riches et purs de fruits noirs, sur un fond minéral, graphite. Beaux tanins « sucrés » en bouche, avec de la richesse, de la chair et l'élégance.

### MISSET-CHÉRON

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 06 20 68 78 99

#### Vosne-romanée Les Barreaux (45 €) - 16

Robe intense, brillante. Arômes riches et frais de fruits noirs bien mûrs, de boisé-réglissé... Beau jus en bouche, croquant, riche, frais et élégant.

### DOMAINE DES PERDRIX

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 85 45 21 61

#### Echezeaux grand cru (200 €) - 16

Robe intense. Arômes riches de fruits noirs, d'épices, de boisé-grillé... Le vin est charnu, plein, concentré, juteux, équilibré. Beau potentiel !

#### Nuits-saint-georges rouge (55 €) - 15,5

Robe intense. Arômes de fruits noirs bien mûrs, de boisé-réglissé... Le vin n'est pas en place, mais consistant, frais, harmonieux. Bon potentiel !

#### Nuits-saint-georges premier cru blanc

##### Terres Blanches (65 €) - 15,5

Arômes peu expressifs, mais on sent la maturité du fruit et le « fond » du vin. Bouche dense, tendue, longue, équilibrée. Beau potentiel !



François Legros entouré de ses filles Charlotte (à gauche) et Laure.

## Valeur sûre

### FRANÇOIS LEGROS

François Legros s'est installé en 1998 ; pour exploiter les 7,5 hectares de vignes répartis sur vingt appellations différentes, il s'est entouré de ses deux filles, Charlotte, cogérante, qui est au domaine depuis 2008, et Laure qui a rejoint l'exploitation en 2017 pour s'occuper de la partie commerciale. Le domaine pratique la lutte raisonnée et a supprimé tous les acaricides et les insecticides de ses traitements. « Pour le millésime 2018, les vendanges ont commencé le 1er septembre dans les blancs en Côte de Beaune. Les rouges ont vite atteint de beaux degrés, autour de 13,5 % » déclare Charlotte. « Le vent du nord a d'ailleurs fortement favorisé la concentration. » explique François Legros. Le domaine s'est doté d'une table vibrante depuis quelques années et François Legros insiste « sur le tri sévère dès la vendange dans la vigne, car c'est très important de ne pas mélanger des raisins sains avec des raisins abîmés. Le domaine pratique une macération préfermentaire à froid (5 à 8°) pendant une semaine et un peu de vendanges entières sur certaines cuvées comme le 1er cru Les Perrières, qui, comme son nom l'indique, est très près de la roche mère. » Les vins rouges ne sont pas filtrés. Pour la partie commerciale « 60 à 70 % des vins sont exportés à l'étranger, en Suède, aux États-Unis, en Belgique et de plus en plus au Canada » ajoute Laure Legros. Le domaine reçoit la clientèle particulière sur rendez-vous au caveau.

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 62 36 60

#### Nuits-saint-georges premier cru rouge

##### Les Perrières - 17

Au nez, c'est un beau mariage entre les fruits noirs mûrs à point, les épices et un boisé-torrifié bien intégré. « Volume immense en bouche, avec de la chair, des tanins veloutés. Grand potentiel ! », conclut un dégustateur.

#### Nuits-saint-georges premier cru rouge

##### Les Boussetots - 16,5

Arômes profonds, précis, de fruits noirs, complétés de notes de poivre et de moka. Bouche concentrée, charnue, avec des tanins mûrs, « sucrés » et un bel équilibre.

#### Nuits-saint-georges premier cru rouge

##### La Roncière - 15

#### Nuits-saint-georges premier cru rouge

##### Aux Thorey - 15

# BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

Juin Juillet 2019



## CÔTE DE NUITS

SPÉCIAL MILLÉSIME 2018



vinique Le Guen.

### Valeur sûre

#### HUDELOT-BAILLET

Le domaine a été fondé en 1981 par Joël Hudelot et épouse Mme Baillet ; il est actuellement dirigé par Dominique Le Guen qui a repris le domaine de beaux-parents depuis janvier 2004. Il exploite 120 hectares répartis sur les Hautes-Côtes-de-Nuits, la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, la Côte de Chalonnaise et les Bonnes-Mares. Pour le millésime 2018, le vin est un peu de jus sur un nez très qualitatif, avec du volume, même si le vin est très sec, a fait perdre un peu de jus sur le nez ; humide, a été compliqué et il fallait traiter au moment pour être efficace et enrayer le départ des maladies. Le domaine, adepte de la macération préférentielle à froid d'une bonne semaine, pratique pas la vendange entière ; On privilégie les remontages en limitant le nombre de pigeages (ax à quatre) ; avec la nouvelle cave et les cuves inox, on peut facilement contrôler les températures de chaque cuvée. Nous avons également allongé la durée des cuvaisons et reconnait le domaine Le Guen. S'il sera difficile d'obtenir une telle de la cuvée de Bonnes-Mares, produite sur 12,90 ares - ce qui correspond à environ 600 bouteilles -, il sera plus facile d'accéder à la cuvée de Chambolle-Musigny Vieilles Vignes - âgées de 60 à 75 ans - issue d'un assemblage de sept parcelles, qui constitue la cuvée la plus importante volume du domaine.

120 Chambolle-Musigny - Tél. 03 80 62 85 88

**Chambolle-musigny premier cru Les Cras - 16,5**  
Nez fin, délicat sur les petits fruits rouges. La bouche est saine, le même registre, avec des tanins raffinés et de l'ampleur en finale.

**Bonnes-mares grand cru - 16**  
Nez de fruits noirs et d'épices au nez. Belle attaque en bouche avec une matière mûre et des tanins soyeux.

**Chambolle-musigny premier cru**

**Les Borniques - 15,5**

Nez frais et sucré au nez avec des notes de sous-bois. La bouche est souple, avec des tanins déjà bien en place.

**Chambolle-musigny vieilles vignes - 15,5**

Nez ouvert et frais sur les fruits rouges. Bouche agréable, avec des tanins présents mais sans excès et une finale soignée.

#### DOMAINE FAIVELEY

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 04 55

**Chambolle-musigny premier cru - 16,5**

Nez floral et frais, avec des notes de violette, de réglisse. Superbe précision en bouche, avec un fruité tonique et une belle longueur.

#### DOMAINE FELETTI

21220 Chambolle-Musigny - Tél. 03 80 62 85 09

**Chambolle-musigny premier cru - 16,5**

Notes grillées et fumées au nez avec un fruité noir intense. En bouche le vin est puissant, généreux, taillé pour la garde sans aucun doute.

**Chambolle-musigny premier cru**

**Feusselottes - 16**

Nez de fruits noirs avec une touche grillée. La bouche est juteuse et croquante, avec un beau fruité et une grande pureté.

#### OLIVIER GUYOT

21160 Marsannay-la-Côte - Tél. 03 80 52 39 71

**Morey-saint-denis premier cru rouge**

**Les Sorbets (54 €) - 17**

Nez puissant, précis avec des notes de fruits rouges, d'épices et de moka. La bouche est riche et ample. Superbe ensemble harmonieux !

#### HERESZTYN-MAZZINI

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 06 22 77 14 44

**Chambolle-musigny - 16**

Nez frais avec des notes de fruits rouges et une touche florale. La bouche est agréable avec des tanins ronds, soyeux.

#### ALAIN JEANNIARD

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 58 53 49

**Morey-saint-denis premier cru rouge**

**Les Chenevry (45 €) - 17,5**

Nez frais, riche sur les fruits noirs. La bouche est concentrée, veloutée, avec une belle chair et une grande longueur.

**Morey-saint-denis rouge (32 €) - 16**

Nez riche de fruits noirs. Belle bouche juteuse avec de la chair, des tanins sucrés et une finale croquante.

**Chambolle-musigny - 15,5**

Nez fin, intense avec des notes de fraises de bois. La bouche est riche, avec une belle suavité et des tanins denses.

#### OLIVIER JOUAN

21700 Arcenant - Tél. 06 21 24 33 69

**Morey-saint-denis rouge Clos Solon - 17**

Nez riche et concentré de cerise noire et de myrtille. Superbe bouche avec des tanins riches et charnus.

#### HERVÉ KERLANN

21200 Meursangues - Tél. 03 80 26 59 68

**Chambolle-musigny premier cru**

**Les Borniques - 15,5**

Nez de cerise noire avec des notes grillées. Tanins denses, serrés en bouche avec une finale sur les épices. C'est sérieux à ce jour, mais prometteur.

**Chambolle-musigny - 15,5**

Notes grillées et vanillées au nez. La bouche est dense, avec des tanins serrés et des notes épicées en finale. À attendre.

#### PHILIPPE ET VINCENT L

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél.

**Clos de la roche grand cru - 17**

Superbe nez de fruits noirs, « solaire » mais sans lourdeur. Du gras, de l'opulence en bouche, avec des tanins riches et veloutés.

**Chambolle-musigny premier cru - 16,5**

Nez puissant, concentré autour des fruits noirs et des épices. La bouche est grasse, opulente, avec une belle précision aromatique.

**Morey-saint-denis rouge - 16,5**

Nez de mûre et de cassis, avec une certaine finesse et des notes d'épices. Belle structure tanique en bouche avec un côté gourmand.

**Chambolle-musigny - 16**

Nez agréable, séducteur sur les fruits frais. Beau volume en bouche avec des tanins fins et des notes épicées en finale.

**Morey-saint-denis premier cru rouge**

**Les Charrières - 15,5**

Nez de fruits noirs bien mûrs. La bouche est dense, avec des tanins encore fermes, mais la matière première est là... Prometteur !

#### FRANÇOIS LEGROS

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 62 36 60

**Morey-saint-denis premier cru rouge**

**La Riotte - 17**

Nez frais, pur avec des notes de framboises fraîches, de pivoines. La bouche est délicate, avec une belle texture et des tanins fins.

**Morey-saint-denis premier cru rouge**

**Clos Sorbé - 17**

Nez de fruits noirs, avec des notes de sureau. Bouche de caractère avec des tanins fins, soyeux et un côté juteux. Bel équilibre entre puissance et douceur.

**Chambolle-musigny premier cru**

**Les Noirots - 17**

Nez intense, concentré sur la cerise noire, la myrtille. Belle chair en bouche, avec un fruité intense et une grande pureté en finale.

**Vougeot premier cru rouge Les Cras - 16,5**

Belle richesse au nez, sans excès, avec des notes de fruits noirs et de réglisse. La bouche est tendre, soyeuse, avec des tanins gourmands.

#### FRÉDÉRIC MAGNIEN

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 58 54 20

**Chambolle-musigny premier cru**

**Les Borniques (100 €) - 16,5**

Nez puissant sur les épices, la vanille, des notes de violette. La bouche est riche, avec des tanins ronds et une belle concentration.

#### STÉPHANE MAGNIEN

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

**Morey-saint-denis premier cru rouge**

**Les Facconnières (47 €) - 17,5**

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

**Chambolle-musigny premier cru**

**Les Sentiers (50 €) - 17**

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

# BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

Juin Juillet 2019



## CÔTE DE NUITS

SPÉCIAL MILLÉSIME 2018

## VINS NOTÉS 14,5 et 15

### AEGERTER

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 02 88

Gevrey-chambertin

La Croix des Champs - 14,5

### DOMAINE ARLAUD

Gevrey-chambertin - 15

### MAISON JEAN-CLAUDE BOISSET

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 62 61 61

Gevrey-chambertin vieilles vignes - 15

### MAISON CHANSON PÈRE ET FILS

Gevrey-chambertin premier cru

La Perrière (98 €) - 15

### CHEVALIER PÈRE ET FILS

21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 46 30

Gevrey-chambertin - 14,5

### DOMAINE COLLOTTE

21160 Marsannay - Tél. 03 80 52 24 34

Gevrey-chambertin - 14,5

### DOMAINE FAIVELEY

Gevrey-chambertin vieilles vignes - 14,5

### MAISON CAMILLE GIROUD

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 12 65

Gevrey-chambertin premier cru

Lavaut-Saint-Jacques - 15

### OLIVIER GUYOT

21160 Marsannay-la-Côte - Tél. 03 80 52 39 71

Gevrey-chambertin En Champs (48 €) - 15

### HARMAND-GEOFFROY

Gevrey-chambertin vieilles vignes - 15

Gevrey-chambertin En Jouse - 15

### HERESZTYN-MAZZINI

Gevrey-chambertin premier cru

Les Goulots - 15

Gevrey-chambertin vieilles vignes - 14,5

### DOMAINE HUGUENOT

Gevrey-chambertin premier cru

Les Fontenys (51 €) - 14,5

### OLIVIER JOUAN

Gevrey-chambertin - 14,5

### HERVÉ KERLANN

21200 Meursanges - Tél. 03 80 26 59 69

Gevrey-chambertin Aux Etefois (42 €) - 15

### MICHEL MAGNIEN

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 51 82 98

Gevrey-chambertin Aux Echezeaux - 14,5

### FRÉDÉRIC MAGNIEN

Charmes-chambertin grand cru

Aux Charmes - 14,5

### HENRI MAGNIEN

Gevrey-chambertin (36 €) - 15

Ruchottes-chambertin grand cru (160 €) - 14,5

Gevrey-chambertin premier cru

Les Cazetiers (80 €) - 14,5

### MISSET-CHÉRON

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 06 20 68 78 99

Gevrey-chambertin premier cru

Champonnet (52 €) - 14,5

### PHILIPPE NADDEF

Gevrey-chambertin En Songe (38 €) - 14,5

### MANUEL OLIVIER

21700 Concoeur et Corboin - Tél. 03 80 62 39 33

Gevrey-chambertin - 15

### MARC ROY

Gevrey-chambertin Clos Prieur - 14,5

### SEGUIN-MANUEL

Charmes-chambertin grand cru - 15

## L'AVIS DE

### Denis Couvert

amateur

« C'est assez facile de faire des commentaires sur des vins comme les 2018. Tu n'as pas vraiment à te poser de questions. En dehors de quelques exceptions, les gevey-chambertin, comme d'ailleurs tous les autres vins rouges que j'ai dégustés, étaient complets, évidemment très riches, mais pas seulement, avec des touchers de bouche soyeux, gourmands et précis ; je m'attendais à avoir quelques vins chauds, lourds, mais ils étaient rares. Je me demande même si les meilleurs 2018 ne sont pas supérieurs aux 2015 qui étaient magnifiques mais peut-être un peu plus serrés jeunes. Je crois que 2018 est le style de millésime que les consommateurs aiment en rouge, avec des vins qui pourront s'apprécier jeunes, on avait



parfois l'impression en cours de dégustation qu'ils étaient prêts à boire, et qui auront également un énorme potentiel de garde pour les meilleurs. Après, il reste la question des prix... Ils ont tellement augmenté ces dernières années dans les grandes appellations, quel que soit le niveau du millésime, que l'on peut se demander jusqu'où cela va aller ? »

## Le verre



Toutes les dégustations de Bourgogne Aujourd'hui sont effectuées avec le verre Novo (60 cl) de la célèbre marque Spiegelau. Un descriptif complet de ce verre mécanique parfaitement adapté à tous les types de vins, léger, élégant, précis, efficace, résistant et bon marché (moins de 15 €), a été publié dans le numéro 140 de Bourgogne Aujourd'hui.

# BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

Juin Juillet 2019

## GEVREY-CHAMBERTIN

### ALAIN JEANNIARD

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 58 53 49

#### Gevrey-chambertin - 17,5

Nez de fruits noirs frais avec une grande intensité. La bouche est charnue, avec des tanins sucrés et de la consistance.

### OLIVIER JOUAN

21700 Arzenant - Tél. 06 21 24 33 69

#### Charmes-chambertin grand cru - 17

Nez de fruits frais avec un boisé délicat. Bel équilibre en bouche avec des tanins sucrés et suaves. De la concentration en finale.

### FRÉDÉRIC MAGNIEN

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 58 54 20

#### Gevrey-chambertin premier cru

##### Lavaut Saint Jacques - 16

Nez fin et distingué malgré un élevage encore bien présent. La bouche est gourmande, avec un fruité intense et des tanins racés et soyeux.

### HENRI MAGNIEN

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 51 89 88

#### Gevrey-chambertin

##### vieilles vignes (40 €) - 16,5

Nez puissant, concentré sur la myrtille et la réglisse. En bouche le vin est opulent, avec de la chair, un fruité mur et un bel équilibre.

#### Gevrey-chambertin premier cru

##### Les Champeaux (75 €) - 15,5

Nez doux et fruité. En bouche le vin est tendre, avec des tanins suaves et une belle harmonie d'ensemble.

### STÉPHANE MAGNIEN

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

#### Charmes-chambertin grand cru (99 €) - 16

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

### GEORGES MUGNERET-GIBOURG

21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 01 57

#### Ruchottes-chambertin grand cru - 18

Nez d'une richesse exceptionnelle et d'une grande noblesse. Fruité opulent en bouche, avec de la chair une grande longueur et de la minéralité.

### PHILIPPE NADDEF

21220 Fixin - Tél. 03 80 51 45 99

#### Gevrey-chambertin vieilles vignes (44 €) - 15,5

Nez expressif, pur marqué par des notes de mûre. La bouche est riche, avec des tanins denses et fins. Belle structure.

### PIERRE NAIGEON

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 33 46 03

#### Gevrey-chambertin En Pallud - 15,5

Notes de cerise noire, de cassis au nez. La bouche est douce, avec des tanins enveloppants et réglissés. De la finesse en finale.

### DOMAINE DES PERDRIX

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 85 45 21 61

#### Gevrey-chambertin premier cru

##### La Perrière - 16

Notes de cerise noire et d'amande amère au nez. Tanins fins et doux en bouche. Potentiel de garde évident.

### GÉRARD RAPHET

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 51 89 52

#### Gevrey-chambertin - 16,5

Nez puissant et concentré sur les fruits noirs, bien dans l'esprit du millésime. La bouche est consistante, avec une matière dense et des tanins gras.

#### Gevrey-chambertin premier cru

##### Aux Combottes - 16,5

Notes de cassis au nez avec un léger boisé toasté. La bouche n'est pas encore en place mais on devine un gros potentiel, avec une extraction en douceur.

### MARC ROY

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 51 81 13

#### Gevrey-chambertin Cuvée Alexandrine - 15,5

Nez précis et direct sur la mûre. La bouche est fraîche, avec une belle souplesse, des tanins présents mais bien nés. Du potentiel.

### SEGUIN-MANUEL

21200 Beaune - Tél. 03 80 21 50 42

#### Gevrey-chambertin vieilles vignes - 16

Fruité fin, intense au nez avec des notes d'épices douces. Belle matière en bouche, avec une certaine rondeur et des tanins qui vont se fondre.

### TRAPET-ROCHELANDET

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 06 62 12 99 26

#### Gevrey-chambertin premier cru

##### Bel Air (80 €) - 17

Nez fin, élégant avec des notes de framboise. La bouche est dans la même ligne, avec une structure tannique sérieuse et une belle fraîcheur.

### FABRICE VIGOT

21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 13 01

#### Gevrey-chambertin

##### Vieilles Vignes (33 €) - 16,5

Nez élégant de petits fruits noirs avec un boisé déjà bien intégré. La bouche est toute en rondeur, avec des tanins fins et discrets.



Pascal Marchand.

## Valeur sûre

### MARCHAND-TAWSE

Pour Pascal Marchand, le millésime 2018 a été un millésime « de dingue ! Il fallait réagir vite, la fenêtre pour vendanger était étroite et il a fallu vendanger assez tôt ; la bonne nouvelle, c'est qu'on a réussi à faire des vins avec de la tension, dans un style bourguignon, avec une belle richesse et de la fraîcheur, en maîtrisant les degrés autour de 13,5°. Les vendanges ont débuté le 1er septembre et se sont terminées le 13 ». La vendange a été partiellement égrappée - 30 à 40 % de vendanges entières pour les vins sélectionnés - avec une macération préfermentaire à froid. « Pour la vinification, je préfère pratiquer une sorte d'infusion post-fermentaire, le chapeau se désagrège et libère en douceur les anthocyanes, ce qui permet de respecter la finesse du pinot noir », affirme Pascal Marchand. Les vignes du domaine sont cultivées selon les principes de la biodynamie et certaines sont labourées à cheval. La moyenne des fûts neufs oscille entre 30 et 40% sur les deux cuvées retenues. Les vins sont élevés entre dix-huit et vingt et un mois pour les premiers crus et les grands crus. Le domaine propose près de quarante appellations et produit chaque année plus de 200 000 bouteilles dont 60 000 proviennent des vignes du domaine (7,7 hectares), le reste étant issu de l'activité de négoce. Situé au cœur de Nuits-Saint-Georges, il dispose désormais de caves spacieuses et fonctionnelles. Il reçoit la clientèle particulière, de préférence sur rendez-vous, dans son caveau.

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 18 32

#### Gevrey-chambertin premier cru

##### Les Champeaux (72 €) - 17

Nez doux de cerise, d'épices. Fruité concentré en bouche, avec de beaux tanins sucrés et une grande longueur.

##### Mazis-chambertin grand cru (180 €) - 15

# BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

Juin Juillet 2019



## CÔTE DE NUITS-VILLAGES • FIXIN • MARSANNAY

### DEREY FRÈRES

21160 Couchey - Tél. 03 80 51 19 41

#### Marsannay rouge Champ Salomon (16 €) - 16,5

Nez pur et frais marqué par des notes de rose. La bouche est souple et ample, avec une belle finesse et des tanins élégants.

#### Marsannay rouge (12 €) - 15,5

Notes de fraise et de framboise au nez. La bouche est riche, sans outrance, avec un bel équilibre et une finale gourmande.

### DESERTAUX-FERRAND

21700 Corgoloin - Tél. 03 80 62 98 40

#### Côte de nuits-villages blanc - 15,5

Notes de pêche blanche au nez. La bouche est ronde, avec un joli gras, et des notes légères de caramel. Finale sur la fraîcheur.

### DOMAINE FAIVELEY

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 04 55

#### Marsannay rouge - 17

Nez de fruits noirs et d'épices douces. Beau jus concentré en bouche, avec des notes fumées et des tanins racés.

### FOUGERAY DE BEAUCLAIR @

21160 Marsannay-la-Côte - Tél. 03 80 52 21 12

#### Côte de nuits-villages rouge (24 €) - 15,5

Nez frais de mûre et de griotte. La bouche est croquante, avec une belle énergie et une grande pureté aromatique.

### JEAN FOURNIER

21160 Marsannay - Tél. 03 80 52 24 38

#### Marsannay rouge Es Chezots (28 €) - 17,5

Nez frais dominé par des notes de myrtille. La bouche est remarquable, avec un bel équilibre et des tanins ronds. Du potentiel !

#### Marsannay rouge Clos du Roy (28 €) - 17,5

Nez frais et délicat de framboise. La bouche est précise, avec une jolie finesse acidulée, un beau grain de tanins et de la tension en finale.

#### Marsannay rouge Les Longeroies (28 €) - 16,5

Nez expressif et puissant sur les fruits noirs et avec une touche poivrée. La bouche est équilibrée et gourmande, avec des tanins frais et de la tension.

#### Marsannay blanc Clos du Roy (28 €) - 15,5

Nez frais avec un boisé fin. De la vivacité en bouche avec des notes de pêche mûre. L'ensemble est bien équilibré et prometteur.

### MAISON LOUIS JADOT

21200 Beaune - Tél. 03 80 22 10 57

#### Marsannay rouge Clos du Roy - 17,5

Nez de fruits noirs avec des notes épicées. Belle ampleur aromatique en bouche, avec de la concentration et des tanins raffinés ; superbe !

#### Marsannay blanc Longeroies - 16

Nez riche avec des notes de fruits noirs, d'épices et de violette. La bouche est ronde et gourmande, avec des tanins de qualité.

### JOLIET PÈRE ET FILS

21220 Fixin - Tél. 03 80 52 47 85

#### Fixin premier cru rouge Clos de la Perrière - 16,5

Nez doux et épicé, avec une belle intensité. La bouche est tendre et gourmande, avec un bel équilibre et beaucoup d'élégance en finale.

### GHISLAIN KOHUT

21160 Couchey - Tél. 03 80 52 99 92

#### Marsannay rouge Genelières (15,50 €) - 16,5

Nez frais avec des notes de cerise et de cacao. La bouche a tous les atouts d'un grand vin : équilibre, maturité et longueur.

#### Marsannay rouge Champs Perdrix (16,50 €) - 16

Beau vin en devenir, puissant et concentré, difficile à cerner pour le moment, mais il y a un beau jus, bien « né ».

#### Fixin rouge (16,50 €) - 16

Nez concentré sur la cerise noire et la myrtille. La bouche est riche et gourmande, avec des tanins veloutés.

### SYLVAIN LOICHET VINS

21200 Charey-les-Beaune - Tél. 03 80 22 38 60

#### Côte de nuits-villages blanc

#### Réserve de la Comtesse (27,28 €) - 16

Nez frais sur les fruits blancs. La bouche est pleine avec une belle matière, du gras, et une finale acidulée sur les agrumes.

#### Côte de nuits-villages rouge

#### Aux Montagnes (26,54 €) - 15,5

Nez délicat et fin avec des notes florales et de groseille. La bouche est élégante, avec des tanins doux et de la tension en finale.

### MICHEL MAGNIEN

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 51 82 98

#### Côte de nuits-villages rouge - 16

Nez de fruits noirs. La bouche est concentrée, avec une belle chair et un bon équilibre ; un vin bien né.

### PHILIPPE NADDEF @

21220 Fixin - Tél. 03 80 51 45 99

#### Fixin rouge Les Clos (28 €) - 16

Nez pur sur les fruits rouges et avec des notes de fleurs. Belle bouche juteuse et fraîche, avec une finale sur la minéralité.

### SYLVAIN PATAILLE @

21160 Marsannay-la-Côte - Tél. 03 80 51 17 35

#### Marsannay rouge Les Longeroies - 15,5

Nez riche autour des épices et des fruits noirs. La bouche est élégante, avec des tanins fins et une finale sur la douceur.

### LAURENT PATAILLE @

21160 Marsannay-la-Côte - Tél. 03 80 52 26 97

#### Fixin rouge - 16

Nez de cerise, de griotte, légèrement torréfié. Fruité dense en bouche, avec de la fraîcheur et des tanins mûrs. Prometteur.

### GASTON ET PIERRE RAVAUT

21550 Ladoix-Serrigny - Tél. 03 80 26 41 94

#### Côte de nuits-villages rouge - 17,5

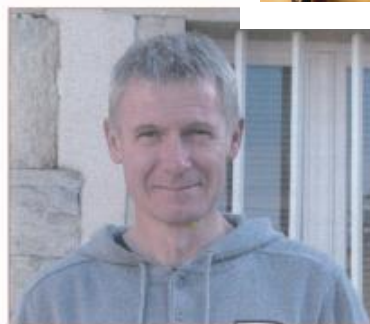
Notes de mûre et de cassis au nez. Belle harmonie en bouche avec une matière mûre et un bel équilibre. De l'avenir...

### DOMAINE TRUCHETET

21700 Premaux-Prissey - Tél. 03 80 23 67 92

#### Côte de nuits-villages rouge (22 €) - 16,5

Notes de mûre, de cassis et d'épices douces au nez. De la matière en bouche, avec des tanins ronds et généreux.



Philippe Huguénot

## Valeur sûre

### DOMAINE HUGUENOT

Le Domaine Huguénot, dont les origines remontent au XVIII<sup>e</sup> siècle, exploite près de vingt-quatre hectares (vingt et un en rouge et trois en blanc). Philippe Huguénot et son épouse Valérie proposent une large gamme de vins répartis sur les terroirs de Marsannay, Fixin et Gevrey-Chambertin. La certification AB, obtenue en 2013, a dû être abandonnée en 2016 face aux difficultés climatiques, mais le domaine, loin de se décourager, a entrepris de reprendre à nouveau la démarche de certification en agriculture biologique. Pour Philippe Huguénot, « 2018 est un très beau millésime, avec des conditions rêvées. Après une bonne semaine de macération préférentielle à froid, les vins ont été cuvés pendant trois semaines avec des extractions douces, privilégiant plutôt les remontages que les pigeages ; l'élevage est traditionnellement de douze mois, avec 20% de fûts neufs pour le fixin et 25 à 30% de fûts neufs pour les autres cuvées. Le fixin-villages est issu d'un terroir argilo-marneux qui garde bien la fraîcheur et apporte de l'opulence ; les marsannays La Montagne et la cuvée Charmes aux Prêtres, âgé de 80 ans, sont issus de sols plus riches en calcaire, qui donnent habituellement aux vins une belle fraîcheur aromatique. »

21160 Marsannay - Tél. 03 80 52 11 56

#### Fixin rouge Petits Crais (25 €) - 17,5

Nez intense sur la cerise noire fraîche. La bouche est pleine de fruit, solaire, avec un superbe équilibre et des tanins denses.

#### Marsannay rouge Montagne (25 €) - 17

Nez précis de rose avec des notes de fruits rouges bien mûrs. La bouche est ample et gourmande, avec des tanins soyeux.

#### Marsannay rouge Charme aux Prêtres (26 €) - 16

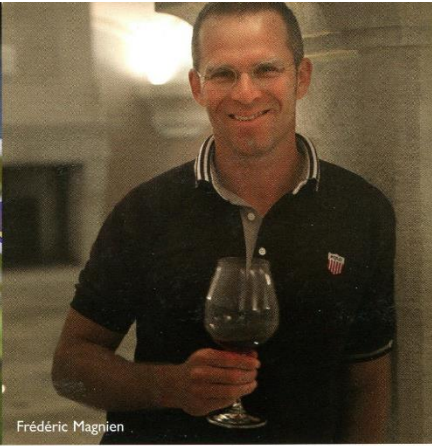
Fruité frais au nez avec des notes d'épices douces. Bel équilibre en bouche, avec du volume et des tanins denses. De la puissance en finale.

#### Marsannay rouge Champs Perdrix (26 €) - 15

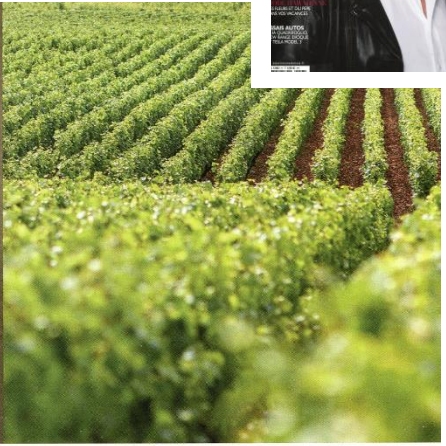
#### Côte de nuits-villages rouge La Créole (23 €) - 15

#### Fixin blanc Champ des Charmes (22 €) - 15

24 juin 2019



Frédéric Magnien



FRÉDÉRIC MAGNIEN

# Histoire d'un vrai bio... DYNAMIQUE

ORIGINAL, PASSIONNÉ, VISIONNAIRE, ORFÈVRE, ALCHEMISTE... FRÉDÉRIC MAGNIEN EST UN PERSONNAGE INCONTOURNABLE DE LA CÔTE DE NUITS. SOLAIRE COMME LES SYMBOLES QUI ORNENT LES ÉTIQUETTES DES VINGT-TROIS CLIMATS DE SON DOMAINE !

Par Edmond Bak. Photos DR

Ami-distance entre Dijon et Beaune, Morey-Saint-Denis prolonge Gevrey-Chambertin et annonce Chambolle-Musigny. C'est là que la famille Magnien s'est installée depuis cinq générations et qu'elle s'est constituée, au rythme du temps, une propriété de 18 hectares faite de vingt-trois terroirs, où le pinot noir règne en grands crus, premiers crus et villages. Une extraordinaire diversité spécifiquement bourguignonne où certaines parcelles sont parfois de la taille d'un mouchoir de poche !

### Une conversion philosophique

Après de premières étapes en Californie et en Australie, la trajectoire de Frédéric Magnien, 50 ans aujourd'hui, le ramène à Morey-Saint-Denis où, en 1995, notre vigneron fonde une maison de négoce à la marque éponyme. En 2008, il succède à son père à la tête du domaine. Son premier geste sera de convertir l'ensemble du vignoble en bio. Et dès 2010, il décide de se lancer dans la biodynamie, non dans le cadre d'une démarche marketing, mais suivant une véritable philosophie : "J'ai voulu m'engager dans la biodynamie pour l'excellence et la précision naturelle de nos vins dans le respect de nos climats bourguignons, et assurer un avenir sain à nos enfants." Les viticultures biologiques et biodynamiques sont bien souvent confondues, même si elles ont

en commun de ne pas utiliser des intrants chimiques. Les fondements de la biodynamie, exposés en 1924 par Rudolf Steiner, s'attachent à renforcer la vitalité et la résistance des plantes en améliorant les échanges naturels entre le sol et les racines d'une part, entre le ciel et la plante d'autre part. Cette méthode est fondée sur l'emploi de préparations spécifiques dans la conduite de la vigne et la prise en compte des phases lunaires dans le calendrier des semis

### La sève et la lune

Frédéric Magnien est persuadé que cette approche permet de dynamiser et intensifier la vie organique : "La connexion entre la plante et le sol est parfaite, ce qui va bien sûr s'illustrer dans le raisin, donc dans le vin. Par ailleurs, la phase cosmique de la viticulture biodynamique permet à la plante de se renforcer et de s'énergiser grâce aux

puissances naturelles plutôt que de la travailler à contresens. La lune, de forte influence sur les liquides et notamment sur la sève des vignes, rythme ainsi les règles de la viticulture."

### De l'or en jarres

Autre pari d'exception pour Frédéric Magnien, celui d'élever une partie de ses vins en jarre de terre cuite. Un choix unique en France et sans équivalent dans le monde dicté par la recherche de pureté aromatique. Frédéric, ayant parallèlement cessé toute utilisation de bois neuf, dispose d'un parc de 230 jarres de 160 l. La jarre a la particularité d'être totalement neutre sur le niveau aromatique. Frédéric Magnien l'assure : "L'expression naturelle du fruit et du terroir est entièrement conservée, sans être maquillée par l'arôme boisé que peut transmettre le fût de chêne." Autre avantage, son niveau élevé d'acide silicique qui révèle des vertus

antiseptiques, bactéricides et purificatrices, interdisant ainsi l'utilisation de soufre. L'utilisation des amphores pour l'élevage des vins remonte à l'Antiquité. Des fouilles en Arménie ont permis la découverte de grandes jarres portant des traces de fermentation et des résidus de lie, ces dernières dateraient du VI<sup>e</sup> siècle avant J.-C. Pionnier du XXI<sup>e</sup> siècle... Frédéric Magnien a observé depuis 2015 une réelle évolution de ses vins : "Aujourd'hui, ils s'épanouissent entre terre et bois, l'assemblage des deux élevages révèle la luminosité et la transparence du vin grâce à la jarre, tout en gardant sa complexité et sa longueur grâce au fût traditionnel." Au final : des morey-saint-denis gourmands, lumineux et ciselés. Aujourd'hui les vins de Frédéric Magnien se distinguent par leur finesse incomparable, leur fraîcheur et leur pureté, le style est unique, et ils s'imposent parmi les plus grands de la Côte de Nuits.



### LES CHAFFOTS 2015

Les Chaffots est une précieuse parcelle qui se situe dans l'appellation des premiers crus, enclavée entre le Clos Saint-Denis et le Clos de la Roche. Les vignes âgées de 50 ans sont plantées sur des pierres fossilifères sur une pente prononcée. Ce vin a fait l'objet d'une vinification précise et minutieuse. L'élevage se déroule en jarres à 25% et en fûts à 75%. Fin d'élevage en cuve ciment pendant cinq mois. Production 5 000 bouteilles. Ce vin est disponible au caveau au prix de 75 euros.

### 40 000 BOUTEILLES PAR AN

Le Domaine Michel Magnien commercialise environ 40 000 bouteilles chaque année, dont la moitié vont à l'exportation. Les particuliers représentent 20% des achats. Le reste se trouve dans les CHR, dont de nombreux restaurants étoilés.

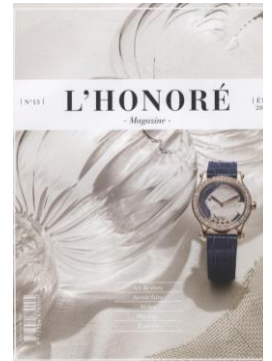


# L'HONORÉ

-Magazine-

17 juin 2019

## Les Vins de L'Honoré



Sélections - Selections



LIONS DE BATAILLEY  
Pauillac, 2015

| BORDEAUX, ROUGE |

*Bordeaux, Red*

Second vin du château Batailley, cette cuvée Lions de Batailley 2015 n'en demeure pas moins un Pauillac d'une grande élégance. Assemblage de cabernet sauvignon (61%), de merlot (31%) et de cabernet franc (8%), il montre une robe rubis profond. Au nez, riche, des notes intenses de fruits noirs. Quant à la bouche, ronde et équilibrée, elle met en avant un corps puissant et d'élégants tanins. La finale est belle. Un second vin dans la lignée du grand cru classé. This second Château Batailley wine, the Lions de Batailley cuvée 2015, is no less than a Pauillac of great elegance. Assembled with Cabernet Sauvignon (61%), Merlot (31%) and Cabernet Franc (8%), it shows a deep ruby color. The nose is rich with intense notes of black fruits. Its round and balanced mouth highlights a powerful body and elegant tanins. The finish is beautiful. A second wine in the line of the Grand Cru Classé.



AU PIED DU MONT CHAUVÉ  
Saint-Aubin 1er cru « Le Charmois », 2015

| BOURGOGNE, ROUGE |

*Burgundy, Red*

Plantées sur un terroir en milieu de coteau et sur un sol calcaire, ces vignes de 40 ans, conduites en culture raisonnée - comme la plupart des vignes de la famille Picard -, offrent un pinot noir de grande qualité. Ce Saint-Aubin 1er cru « Le Charmois » présente une robe grenat, et un nez complexe sur des notes persistantes de fruits noirs mûrs et d'épices. L'attaque est pleine, l'équilibre est parfait. En finale, un léger boisé. Planted on a terroir in the middle of a hill and on a limestone soil, these 40-year-old vines, cultivated in a reasoned farming - like most vineyards of the Picard family - offer a pinot noir of great quality. This Saint-Aubin 1er cru "Le Charmois" presents a garnet color, and a complex nose with persistent notes of ripe black fruits and spices. The attack is full, the balance is perfect. The finish is slightly woody.



MICHEL MAGNIEN  
Morey-Saint-Denis 1er cru « Les Chaffots », 2015

| BOURGOGNE, ROUGE |

*Burgundy, Red*

Installée à Morey-Saint-Denis depuis cinq générations, la maison Magnien est une figure de la Côte de Nuits. Des vignes de cinquante ans plantées sur la précieuse parcelle des « Chaffots », 1er cru, la maison élabore un vin signé. Elevé partiellement en jarres, ce grand Bourgogne à la robe grenat dévoile des arômes de cerise noire, et une bouche souple avec des tanins bien fondus. Quantités limitées. Located in Morey-Saint-Denis for five generations, the Magnien House is a figure of the Côte de Nuits. From the fifty-year-old vines planted on the precious 1st growth parcel of "Chaffots", the house produces a signed wine. Partially raised in jars, this great Burgundy with garnet color reveals aromas of black cherry, and a supple mouth with well-melted tanins. Quantities are limited.



Spécial millésime 2018  
**Bourgogne Côte de Nuits**

un beau relief et une pointe d'amertume. 38 €

**15,5-16/20**

**DOMAINE PIERRE GELIN**

● 1<sup>er</sup> cru Clos Napoléon

Un beau nez de menthol et de pivoine ; une bouche svelte et nerveuse. L'acidité est très présente dans cette matière suave, dotée d'un grain de tanins très fin. Un vin soigné, calibré, précocité mais sérieux. 37 €

**15,5-16/20**

**DOMAINE JOLIET**

● 1<sup>er</sup> cru Clos de la Perrière

Il arbore une matière polie, charnue et bien proportionnée. Un ensemble expressif, assez frais, à la trame tannique vigoureuse. N. C.

**15-15,5/20**

**MAISON ROMANE**

● Les Clos

Un vin assez épais, encore très immature. Sa fraîcheur sous-jacente nuance son caractère assez costaud. Il s'harmonisera mais restera robuste. 46 €

**Morey-Saint-Denis**  
19 vins dégustés

Entre villages et 1<sup>ers</sup> crus, le petit nombre d'échantillons présentés nous attriste. Le potentiel de Morey-Saint-Denis semble cependant excellent, avec des vins complets, profonds, assurément bâtis pour la garde, et qui ont conservé de la fraîcheur en dépit du manque d'eau pendant l'été. J.-E. S.

**17-17,5/20**

**DOMAINE CHRISTOPHE PERROT-MINOT**

● 1<sup>er</sup> cru la Riotte

Tonalité florale et élégance du fruit dans ce vin élané, ciselé et doté d'une grande fraîcheur. Nuancé, naturellement raffiné, c'est un superbe Premier cru, intègre et persistant, soyeux. Il est doté d'une mâche absolument irrésistible. N. C.

**16,5-17/20**

**DOMAINE PIERRE AMIOT**

● 1<sup>er</sup> cru Ruchots

Ce jus assez dense possède un fruit qui a conservé de la fraîcheur. Cette belle matière première demande à être affinée. Le 1<sup>er</sup> cru Aux Charmes est très réussi également. 50 €

**16,5-17/20**

**DOMAINE ARLAUD**

● 1<sup>er</sup> cru Ruchots

Un nez expressif annonce une matière douce, patinée, onctueuse, de grande maturité et envergure. Avec des tanins croquants, l'ensemble est très cohérent et assez racé. 70 €

**16-16,5/20**

**DOMAINE CASTAGNIER**

● 1<sup>er</sup> cru Aux Chéseaux

Bouche souple pour ce vin sobre et droit, qui est resté désaltérant, à la matière élanée et très tonique. Avec ses tanins très fins, il présente un vrai potentiel. 46 €

**16-16,5/20**

**DOMAINE LIGNIER-MICHELOT**

● En la Rue de Vergy

Vin sobre, doté d'un fruit mûr, tendre et finement compoté. Avec son relief et sa fraîcheur, il est sincère, très persistant dans sa finale acidulée. Ce village se présente mieux dans sa jeunesse que les Premiers crus du domaine. 39 €

**16-16,5/20**

**DOMAINE STÉPHANE MAGNIEN**

● 1<sup>er</sup> cru Faconnières

Chair énergique et saveurs de jus de myrtille. Encore un peu brouillon à ce stade, il arbore un fruit assez robuste, encadré de tanins denses. 48 €

**Chambolle-Musigny**  
50 vins dégustés

On trouvera bien sûr d'excellents vins dans cette appel-

**5 grandes réussites**  
en Côte de Nuits



- **Domaine Bart, marsannay La Montagne** : épanoui et moelleux, il présente un profil précocité et gourmand.
- **Domaine Bruno Clair, gevey-chambertin 1<sup>er</sup> cru Clos du Fonteny** : racé et profond, il faut l'encaver.
- **Domaine Antonin Guyon, chambolle-musigny Clos du Village** : juteux et salivant avec ses saveurs de cerise griotte.
- **Jean-Claude Boisset, vosne-romanée Les Jacquines** : charmeur et gourmand, il présente des tanins juteux.
- **Domaine d'Ardhuy nuits-saint-georges Aux Herbues Les Argillats** : brillant et concentré, d'un excellent potentiel.

lation prestigieuse, mais certaines cuvées manquent un peu de fraîcheur et présentent des tanins assez secs, reflets du manque d'eau et d'une vendange pléthorique. Une fois de plus, il était primordial de limiter la charge en raisins dans les vignes et d'éliminer à la vendange les raisins surmaturés. J.-E. S.

**18-18,5/20**

**DOMAINE CHRISTOPHE PERROT-MINOT**

● 1<sup>er</sup> cru Combe d'Orveau

Superbe volume et intensité dans ce grand vin vibrant, juteux à souhait, traversé d'une formidable fraîcheur de sève. L'éclat du fruit est somptueux, l'ensemble parfaitement harmonieux. Grand vin. N. C.

**17,5-18/20**

**DOMAINE GEORGES GLANTENAY**

● 1<sup>er</sup> cru Feusselottes

Vin brillant, intense et pro-

fond. Sa chair veloutée offre une fraîcheur éclatante. Tanins millimétrés, grande allonge et souffle floral. 85 €

**17-17,5/20**

**DOMAINE FRÉDÉRIC MAGNIEN**

● 1<sup>er</sup> cru Les Charmes

Fruit mûr et caressant dans ce vin d'une grande douceur, aux tanins patinés dans une chair franche et moelleuse, sereine et ample. La finale croquante et sapide, très élanée, signe le terroir. Les Fuées s'avèrent également excellents. N. C.

**17-17,5/20**

**DOMAINE STÉPHANE MAGNIEN**

● 1<sup>er</sup> cru Les Sentiers

Profil charnu et vif, excellent fruit savoureux et intense aux saveurs de myrtille et de mûre. Structuré, profond, c'est un vin de belle envergure, porté par une trame tannique solide. 50 €



*Spécial millésime 2018*  
**Bourgogne Côte de Nuits Grands crus**

**17,5-18/20**  
**MAISON ALBERT BICHOT**

● *Clos de Vougeot*  
Domaine du Clos Frantin  
Joli nez de fruits frais ; bouche mûre portée par une tension acidulée. La vivacité de ce vin est remarquable dans le contexte du millésime. Profil précoce, très soigné, finale étoffée mais juteuse. 225 €

**17-17,5/20**  
**CHÂTEAU DE MARSANNAY**

● *Échézeaux*  
Des saveurs de fruits des bois, de ronces, d'airelle dans une bouche énergique, patinée. La fraîcheur de sève et la persistance caractérisent ce vin brillant. 250 €

**17-17,5/20**  
**DOMAINE RENÉ BOUVIER**

● *Charmes-Chambertin*  
Fruit gourmand, ample et très moelleux. L'amplitude de chair intègre la trame tannique. Un rien capiteuse, la finale dénote une maturité de fruit poussée, mais le vin reste néanmoins harmonieux. Env. 180 €

**17-17,5/20**  
**DOMAINE LAURENT**

● *Échézeaux*  
Grande vitalité dans cette matière moelleuse et séduisante. Velouté et mûr, il intégrera son élevage et se mettra tranquillement en place. 140 €

**17-17,5/20**  
**DOMAINE LESCURE**

● *Clos de Vougeot*  
Ce vin robuste s'appuie sur une densité de matière impressionnante. Notes de noyau, cerise noire, cacao : la fraîcheur sous-jacente devrait reprendre le dessus, mais ce clos-de-vougeot restera massif. 185 €

**17-17,5/20**  
**DOMAINE FRÉDÉRIC MAGNIEN**

● *Charmes-Chambertin*  
Vitalité et fraîcheur de fruit,

matière pulpeuse et épicée, très gourmande. Un vin long, très savoureux, très en place, à l'allonge florale et nourissante. 220 €

**17-17,5/20**  
**DOMAINE STÉPHANE MAGNIEN**

● *Charmes-Chambertin*  
Vin très mûr aux notes de gelée de fruits, à la matière dense et joulue, ample et sapide, qui se recentre en nervosité de chair et en allonge. Profilé, c'est un charme tout en carrure et profondeur de fruit. 99 €

**17-17,5/20**  
**DOMAINE DE LA VOUGERAIE**

● *Charmes-Chambertin*  
Les Mazoyères  
Fraîcheur et vivacité dès l'attaque, fruit mûr et acidulé, profil élané et net. Voici un vin soigné qui joue sur la finesse plus que sur la puissance. 191 €

**17-17,5/20**  
**MAISON ALBERT BICHOT**

● *Échézeaux*  
Domaine du Clos Frantin  
Nez floral et fruit juteux pour ce vin porté par de petits tanins réglissés. Expressif et complet : on aime la vitalité de sève de ce vin déjà très en place. 225 €

**17-17,5/20**  
**MAISON CHANSON PÈRE ET FILS**

● *Charmes-Chambertin*  
Attaque moelleuse et gourmande pour ce vin enjôleur, qui associe saveurs épicées et fruit un peu opulent. La vigoureuse structure sous-jacente lui assurera une évolution favorable. 273,25 €

**17-17,5/20**  
**MAISON DOMINIQUE LAURENT**

● *Bonnes-Mares*  
Nez de violette et myrtille. Le fruit dessine un profil équilibré, avec juste ce qu'il faut de mâche et de concentration pour respecter sa vitalité. La



Le domaine René Bouvier a produit un charme au fruit gourmand, ample et très moelleux.

"patte" Laurent habillera ce bonnes-mares d'un boisé fort seyant qui mettra en valeur ses atours. 160 €

**17-17,5/20**  
**HENRI DE VILLAMONT**

● *Grands-Échézeaux*  
Profondeur de sève dans cette matière burinée, richement constituée, parée de tanins denses et de saveurs de fumée, de cerise noire et de zan. C'est un rouge puissant, imposant et assez racé. 149 €

**16,5-17/20**  
**CHÂTEAU DE SANTENAY**

● *Clos de Vougeot*  
La matière est comprimée, le fruit frais canalisé dans un tunnel de tanins abondants et secs, mais la tension et l'allonge florale enfouie referont surface après la garde. 140 €

**16,5-17/20**  
**DOMAINE ARLAUD**

● *Charmes-Chambertin*  
Matière imposante, amplitude et profondeur dans ce vin assez massif, tout en densité de tanins et en fruit très mûr. Encore brut, il devra s'affiner à l'élevage. 145 €

**16,5-17/20**

**DOMAINE CAPITAINE-GAGNEROT**

● *Échézeaux En Orveaux*  
Juteux et frais, finement mentholé, tonique, cet échézeaux moelleux et gourmand s'avère sincère mais manque un peu de précision. Il est issu d'une vigne de 80 ans. 110 €

**16,5-17/20**

**DOMAINE CONFURON-COTETIDOT**

● *Charmes-Chambertin*  
Belles notes mentholées, mais aussi de cassis et de mûre au nez. On retrouve en bouche une grande sucrosité : la maturité est très poussée, la mâche tannique dense et précise. On ressent un léger manque de fraîcheur dans ce vin au profil sudiste, un peu confituré. 110 €

**16,5-17/20**

**DOMAINE DAVID DUBAND - FRANÇOIS FEUILLET**

● *Charmes-Chambertin*  
Fraises écrasées et épices au nez de ce vin profond, à la texture serrée. Très ferme, il s'appuie sur un boisé qui assèche la finale. On alimenterait davantage d'allonge et de finesse. 220 €

**16,5-17/20**

**DOMAINE DAVID DUBAND - FRANÇOIS FEUILLET**

● *Latricières-Chambertin*  
Assez délicat, sur la retenue, il offre un nez très subtil et frais. La vendange entière allonge la bouche, le végétal est marqué, avec des tanins un peu secs en finale. 260 €

**16,5-17/20**

**DOMAINE DES PERDRIX**

● *Échézeaux*  
Il livre un jus profond, nerveux, avec beaucoup de fraîcheur préservée. Le fruit est énergique, les tanins abondants et assez serrés. C'est un échézeaux de grande carrure, vigoureux, qui passe un peu en force. 198,40 €

# LUXSURE

UNE CERTAINE VISION DU LUXE

12 mars 2019

<https://www.luxsure.fr/2019/03/12/pinot-noir-2017-michel-magnien-la-pepite/>

# LUXSURE



Vins et Spiritueux

## Pinot Noir 2017 Michel Magnien : la pépite

by Julien Tissot | 12 mars 2019 | 6 comment

Le Domaine Michel Magnien ravit les connaisseurs en leur dévoilant son Bourgogne Pinot Noir 2017, à l'incontestable pureté aromatique. Une cuvée d'amateurs de vins précis et séduisants.

Cette cuvée illustre parfaitement le style du Domaine, où les vins ne livrent que leur quintessence, avec une remarquable précision.

Assemblage de différentes parcelles de Côte de Nuits, ce Pinot Noir 2017 a connu une vinification en cuve inox et en cuve ciment, avec un pourcentage de raisins entiers s'élevant à 15%. En termes d'élevage, Frédéric Magnien a choisi, à parts égales, la cuve ciment mais également le bois.

Dès la première rencontre avec ce vin, la pureté aromatique du nez s'exhale. Une belle expression du cépage-roi de la Bourgogne, sur des notes de petits fruits rouges et noirs, sous-bois et violette. La bouche, quant à elle, offre un joli fruit, aux tanins élégants, sans une once de lourdeur mais dotée d'une belle fraîcheur. La finale mentholée souligne cette vivacité et laisse un silage de pureté en bouche.

Un joli vin lumineux, très net, rempli de l'énergie des raisins qui l'ont fait naître. Le Bourgogne Pinot Noir 2017 du Domaine Michel Magnien s'accordera parfaitement avec une viande délicate, telle que le veau ou l'agneau, sans oublier un canard aux aïnelles.

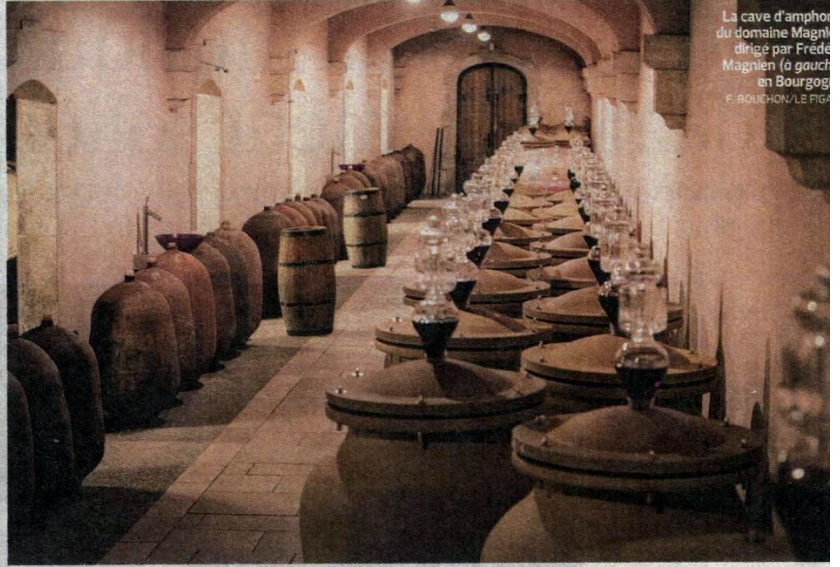
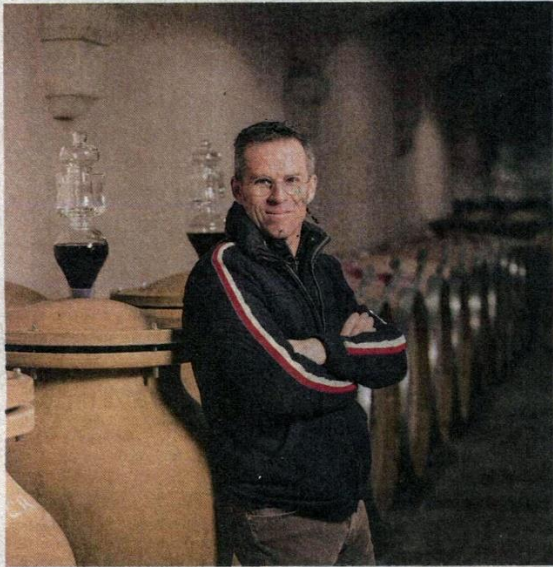
CE VIN EST DISPONIBLE AU CAVEAU AU PRIX DE 20 €





LE FIGARO

## VIN



La cave d'amphore du domaine Magnien dirigée par Frédéric Magnien (à gauche) en Bourgogne. F. BOUCHON/LE FIGARO

# L'avantage de la jarre

**EXPÉRIENCE** À Morey-Saint-Denis, en Côte de Nuits, le vigneron et négociant Frédéric Magnien élève désormais une partie de ses vins dans des contenants en terre cuite. Le goût s'en trouve changé.

**F** STÉPHANE REYNAUD  
sreynaud@lefigaro.fr

Frédéric Magnien a un idéal. Depuis une vingtaine d'années, il semble tout mettre en œuvre pour resserrer l'écart qui sépare son quotidien de vigneron et ce rêve d'un vin qui serait l'exact reflet de son terroir. Une très belle idée, proche de l'intention artistique. L'accomplissement de cette vision lui a demandé d'ajuster de façon sensible son mode de culture.

Il n'est pourtant pas si facile de changer l'ordre des choses quand, avant vous, quatre générations de vigneronniers ont marqué la terre de leurs empreintes et habitudes. À Morey-Saint-Denis (Côte-d'Or), Frédéric Magnien a grandi dans deux maisons distantes l'une de l'autre d'un jet de bouchon, celle de ses parents, celle de ses grands-parents. C'est avec eux qu'il arpente les coteaux, s'imprègne des climats, ces parcelles de vignes dont les limites sont aussi géologiques que culturelles. C'est grâce à eux qu'il lit aujourd'hui le paysage comme un livre d'histoires de récoltes successives et de passages de relais.

Deux voyages au bout du monde pour découvrir les vignes californiennes et australiennes suffiront à son expérience internationale. Pour se donner de l'air, à 26 ans, Magnien se lance dans le négoce et fonde la marque Frédéric Magnien. Il noue alors toute une série de partenariats avec des exploitants locaux, achète les raisins et crée une large gamme. Il impose son prénom, qui le distingue de son père, à la tête du domaine familial Michel Magnien. Le négoce va se révéler rentable et lui permettra plus tard de prendre quelques risques financiers.

En 2008, il devient le patron du domaine Michel Magnien, somptueux ensemble de terres qui s'étale sur 18 hectares, ce qui s'apparente à un continent en Bourgogne, répartis en grands crus, premiers crus, villages et AOC régionales. Il fait passer le tout en viticulture biologique, supprime les pesticides et les insecticides. Deux ans plus tard, avec la biodynamie, « une mise en relation de la plante et du sol », il stimule et revivifie le terroir, il prend soin des sols et des racines de ses plants. Jour fruit, jour fleur, incidence des cycles lunaires et solaires sur la culture et sur la vinification, épandage de tisanes, autant de rituels auxquels lui et ses équipes se plient depuis lors de bonne grâce.

### Une voie radicalement différente

En 2015, Magnien passe un nouveau cap qui fait de lui un précurseur en décidant d'élever une partie de ses vins dans des amphores et jarres en terre cuite. Une technique que très peu de vigneronniers ont expérimentée en Bourgogne et, en particulier, en Côte de Nuits. Les alignements de deux cents petites jarres de 160 litres et de trente-six autres d'une capacité de 320 litres et 750 litres donnent aujourd'hui au domaine des allures de ferme romaine antique. L'intérêt de ce choix ? « J'ai eu besoin d'un récipient qui rende possible une micro-oxydation sans donner de goût, en préservant les arômes du vin. Seule la terre cuite permet cela. L'expression du terroir et celle du raisin ne sont plus modifiées par le chêne. Elles se révèlent avec une grande pureté. C'est la différence entre un contenant en bois, par définition organique et végétal, et un minéral. Toute ma démarche consiste à rester proche du fruit. Le chêne marque toujours un peu le vin. Parfois, il peut maquiller le

goût. Le bois est un aromatisant. En Bourgogne, durant les années 1990, beaucoup de vigneronniers en ont sans doute abusé, même si c'était dans des proportions moindres qu'à Bordeaux. Ici aussi, l'influence du critique américain Robert Parker s'est fait sentir. Le marché réclamait des vins charpentés, boisés, et les vigneronniers produisaient un vin conforme à ces attentes. Quand on fait du commerce, on aime bien vendre. »

Magnien ne juge pas les excès passés, il met juste tout en œuvre pour s'éloigner de cette démarche qui ne lui correspond pas. Lui emprunte une autre voie, radicalement différente, qui consiste à produire un vin qui serait la plus fidèle expression de sa terre. De quoi désarçonner l'amateur, habitué depuis toujours à ces arômes. « Beaucoup sont dérouterés à la dégustation d'un pinot noir élevé en jarre, et ne savent pas le reconnaître. Je dois donc faire preuve de psychologie, ne pas choquer, amener les gens tout doucement vers ce nouveau goût. »

Pour illustrer son propos et donner au non-initié une petite idée de l'évolution de son vin, le Bourguignon propose de déguster quatre échantillons différents du millésime 2018 de son Clos de la Roche, une cuvée en appellation grand cru de la Côte de Nuits. Les deux premiers mis en avant sont issus à 100 % d'amphore pour l'un, et à 100 % de jarre pour l'autre. Le dégustateur amateur saisira à peine la différence entre les deux, puissants, profonds, qui expriment de façon très directe, nette et propre des arômes de fruits noirs et de fruits rouges. Car la terre cuite aboutit à un vin plus droit dans ses bottes que le bois, qui allonge la bouche, et retient le vin au palais. Il s'agit ensuite de passer à un échantillon de ce même Clos de la Roche

2018 élevé en fût de chêne. Le vin semble alors voilé, trahi par le bois qui rend en partie illisibles des arômes évidents dans les versions précédentes élevées en jarre et en amphore.

### Le meilleur des deux mondes

Frédéric Magnien présente alors un dernier verre, un assemblage réalisé à partir d'un vin tiré d'amphore (32 %), de jarre (33 %) et de fût de chêne (35 %). « Souvent, c'est cette cuvée que le dégustateur préfère. Il retrouve ses racines boisées mais peut pleinement apprécier le fruit. Il dispose du meilleur des deux mondes. »

Soucieux de rester dans les canons aromatiques des vins de Côte de Nuits, Frédéric Magnien procède donc à des assemblages de ces différents élevages. « 10 % de vins issus de fûts de chêne peuvent suffire à donner la tonalité boisée », dit-il. Il a tout de même craqué en réalisant des vins 100 % élevés en amphore, comme ce morey-saint-denis Monts Luisants 2017 : « À peine 700 bouteilles par an. » Un « vin licorne », comme disent les Américains à propos de ces cuvées très rares.

Comment les vins élevés dans la terre cuite vont-ils vieillir ? « Quand l'achimie est bonne, le vieillissement est bon », assène l'intéressé. La technique d'élevage développée par Magnien exclut certaines formes de rattrapage des millésimes les moins réussis. « Le vigneron s'expose plus. Il ne peut plus doper au bois des vins trop faibles ou les bodybuilder. » Nul doute que l'expérience réalisée par Frédéric Magnien va faire des adeptes, tant chez les consommateurs que chez les vigneronniers. A Morey-Saint-Denis, Le Clos de Tart, propriété de François Pinault, a déjà acheté deux jarres. D'autres devraient se lancer dans l'aventure. ■

## COUP DE CŒUR

### CHATEAU CHAPELLE D'ALIENOR BY LA GAFFELIÈRE 2016, BORDEAUX SUPÉRIEUR

Directeur et copropriétaire des domaines Comte de Malet Roquefort, qui possèdent entre autres le saint-émilion premier grand cru classé B Châteauneuf La Gaffelière, Alexandre de Malet Roquefort et son épouse ont acquis le château Chapelle Maracan en 2001. Une propriété proche de Saint-Émilion qu'ils

rebaptisent rapidement Château d'Aliénor. Un clin d'œil à l'épouse du propriétaire et un hommage à Aliénor d'Aquitaine. Une ancêtre chapelle veille sur le domaine de 52 hectares qui produit ce bordeaux supérieur (80 % merlot et 20 % cabernet franc), élaboré avec le concours

de l'équipe de Château La Gaffelière, selon les mêmes méthodes que le cru classé. L'attaque est ronde, onctueuse, la bouche ample, gourmande, mûre, très fruitée, charnue mais fraîche et minérale en finale, aux tanins délicats. 13 € chez les cavistes.



VALÉRIE FAL



MOREY-SAIN



**DOMAINE ARLAUD**  
Dans ce clos-de-la-roche,  
l'élégance semble innée.

**18,5/20**  
**DOMAINE**  
**JÉRÔME CASTAGNIER**

Intense, le nez exhale la myrtille, avec des touches fumées. Un fruit pur se retrouve dans une bouche puissante et délicate, spirituelle et charnelle. Avec une minéralité aux accents de graphite, ce vin réussit la quadrature du cercle. Dernière référence sur Wine Searcher : 165 €

**18,5/20**  
**DOMAINE PONSOT**

La grenade, la myrtille et l'églantine composent un nez frais et complexe, que suit une bouche mûre et pulpeuse. Véritable jus de fruits noirs, ce vin concentré, au cœur de bouche ferme, possède beaucoup de sève, de mâche et une allonge fraîche. Flamboyant ! À attendre. Dernière référence sur Wine Searcher : 408 €

**18-18,5/20**  
**DOMAINE**  
**HUBERT LIGNIER**

La bouche juteuse et salivante livre un fruit froid aux saveurs de noyau.

Parfaite alliance de fraîcheur et de haute maturité, ce vin à l'élevage imperceptible est étoffé et aérien. 280 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**18/20**  
**DOMAINE**  
**LIGNIER-MICHELOT**

La froide beauté du terroir irradie ce vin renversant de pureté et de race, avec sa myriade de petits tanins friands. Les vignes sont situées dans les lieux-dits Monts-Luisants et Genavrières. Non dégusté à l'aveugle. 150 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**18/20**  
**DOMAINE**  
**CHANTAL REMY**

Des notes de mûre et de pruneau apportent du relief au fruit mûr de ce vin fin et complexe, dont la richesse charnue se prolonge de saveurs poivrées un rien sauvages. La finale est encore marquée par l'élevage. 125 € au domaine (encore disponible)

**17-17,5/20**  
**DOMAINE**  
**MARCHAND FRÈRES**

La matière juteuse et étoffée de ce vin mûr et intense présente des saveurs de fraise écrasée, une belle envergure et de l'allonge. Parfumé, il offre une trame saline sous-jacente. 85 € au domaine (encore disponible)

**17/20**  
**DOMAINE PHILIPPE ET**  
**VINCENT LÉCHENEAUT**  
Saveurs de mûre et de myrtille dans ce vin de grande envergure, à l'allonge burinée et encore compact. Il faudra du temps pour que les sensations un peu boisées se résorbent. Non dégusté à l'aveugle. 185 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**17/20**  
**DOMAINE**  
**ARMAND ROUSSEAU**  
Parmi les Grands crus 2016 du domaine, dégustés au printemps 2018, le Clos de la Roche est le plus mutique. Il est réservé, assez froid, avec des tanins fins, un profil savoureux et tendu. Il est un peu serré par le bois, mais nous sommes très confiants quant à son évolution. Non dégusté à l'aveugle. Dernière référence sur Wine Searcher : 500 €

**17/20**  
**MAISON**  
**JEAN-CLAUDE BOISSET**  
Capiteux, le nez floral embaume les épices et les fleurs séchées. Mûr, saturé de tanins juteux, ce vin est racé et destiné à la garde. Non dégusté à l'aveugle. 240 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**16-17/20**  
**DOMAINE DUJAC**  
La réduction fait ressortir un boisé

aux notes un peu médicinales. Un peu sévère, serré en finale, ce vin plein et concentré offre beaucoup de densité, mais peu de charme pour l'instant. Nous connaissons la difficulté d'apprécier parfois dans leur jeunesse les vins du domaine. Nous sommes très confiants quant à son évolution. Env. 340 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**16,5/20**  
**DOMAINE**  
**OLIVIER GUYOT**  
Nez de ronce et fruits des bois. Ce vin offre un profil vif et précis. On l'attendra pour que les tanins se fondent. Non dégusté à l'aveugle. 128 € au domaine (encore disponible)

**15,5-16/20**  
**DOMAINE**  
**MICHEL MAGNIEN**  
Un peu austère, ce vin possède du fond et de la sève, mais il pourrait être plus précis, car il trahit un boisé sec et présente de l'amertume en finale. 230 € au domaine (encore disponible)

**15/20**  
**DOMAINE DAVID DUBAND**  
**FRANÇOIS FEUILLET**  
Un profil assez épais et un fruit plutôt sec marquent ce vin. Il est également desservi par un boisé dont la sucrosité convient mal. Un morey-saint-denis décevant ! 200 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes



Le Clos Saint-Denis et le Clos de la Roche, deux icônes de Morey-Saint-Denis.

▪ DÉGUSTATION //



**DOMAINE DUJAC**

En Premiers et Grands crus, il brille en rouge et en blanc



Jérémie Seysses soigne ses Grands crus, qui évoluent admirablement.

Avec plus de 17 hectares, ce domaine emblématique jouit d'une réputation mondiale. S'il s'est agrandi en 2005 de vignobles prestigieux (Chambertin, Vosne-Romanée Les Malconsorts, Romanée Saint-Vivant...), ses racines sont à Morey-Saint-Denis, depuis que Jacques Seysses y a acheté en 1967 un domaine. C'est son fils Jérémie, aidé de son épouse œnologue Diana, et de ses frères Alec et Paul, qui tient les rênes du domaine, dont le siège et les bâtiments sont à Morey. On trouvera ici d'originaux morey-saint-denis villages et Premier cru Monts-Luisants blancs, qui vieillissent très bien et prouvent la légitimité du chardonnay sur certains terroirs de l'appellation.

et l'extraction naturelle de ses saveurs d'orange sanguine. Tout en taffetas, sa bouche est une caresse, avec sa finale vibrante. Magique ! Non dégusté à l'aveugle. 650 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**19/20**  
**DOMAINE LIGNIER-MICHELOT**

Son raffinement aromatique et l'éclat vibrant d'un fruit très pur portent ce vin captivant vers les sommets. Sa pureté de définition et sa délicatesse de saveurs sont enchantées.

Le domaine n'en produit hélas qu'une seule pièce par an. Non dégusté à l'aveugle. 170 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**18,5/20**  
**DOMAINE ARLAUD**

Volume, plénitude et intensité de saveurs se conjuguent dans une chair pulpeuse et finement épicée, presque capiteuse, mais sans lourdeur. Irrésistible de séduction, c'est une cuvée davantage sensuelle qu'un vin d'esprit. 176 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**18,5/20**  
**DOMAINE STÉPHANE MAGNIEN**

Subtile expression aromatique, marquée par l'églantine, la rose de Damas et les ronces : un vin épuré, scintillant et radieux, qui se montre revigorant et sans fard. Pur et serein, il gagne en volume à l'aération. 85 € au domaine (encore disponible)

**18/20**  
**DOMAINE AMIOT-SERVELLE**

Concentré et sphérique, ce rouge offre beaucoup d'amplitude, de pureté et d'allonge. Svelte et élancée, la finale est rafraîchissante, on suce le noyau de cerise. Dernière référence sur Wine Searcher : 219 €

**18/20**  
**DOMAINE JÉRÔME CASTAGNIER**

Le nez, pur et floral, embaume la violette. Croquante, finement charnue, la bouche livre un fruit lumineux. Ce vin, à l'étoffe somptueuse, se montre profond et complet. Dernière référence sur Wine Searcher : 165 €

**18/20**  
**DOMAINE DUJAC**

Plus tannique qu'à l'accoutumée, ce vin plein et séveux ne manque pas de pureté de fruit ni de plénitude. Lumineux, le fruit est intégré. Grand potentiel de garde. Non dégusté à l'aveugle. Env. 400 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**16,5/20**  
**DOMAINE BERTAGNA**

Nez délicat de cendre froide et menthe poivrée, en contraste avec la bouche charnue et mûre de ce vin moderne. L'extraction est assez poussée, et le style ici plutôt démonstratif. 138 € au domaine (encore disponible)

**15,5-16/20**  
**DOMAINE MICHEL MAGNIEN**

Frais et un peu fluet, le nez évoque le

bonbon à la violette. Marquée par une sucrosité sudiste, la bouche rappelle le grenache, en décalage avec le nez. Avec de l'amertume et une matière asséchante, le fruit est durci. L'ensemble manque d'harmonie. 250 € au domaine (encore disponible)

**14/20**  
**DOMAINE PHILIPPE CHARLOPIN**

Réduit, le nez manque de netteté. La bouche, un peu oxydée, semble diluée, et le vin n'est pas au point. 165 € au domaine (encore disponible)

**LE GRAND CRU CLOS DE LA ROCHE**

Comme son voisin le Clos Saint-Denis, le Clos de la Roche s'est agrandi en 1936, puis en 1971, pour totaliser aujourd'hui 16,59 hectares, englobant quelques lieux-dits limitrophes. Il incarne à notre sens la quintessence de l'expression des terroirs de Morey-Saint-Denis. Avec son expression aromatique de fruits noirs et d'épices et ses notes un peu sauvages, il présente toujours une structure assez ferme et droite, garante de sa longévité. Il réclame de la patience et peut se montrer austère dans sa jeunesse.

**19,5/20**  
**DOMAINE LEROY**

Fumé, épuré et tendu, ce vin somptueux se présente tout en force contenue avec une carrure en apesanteur. C'est un vin spirituel. Non dégusté à l'aveugle. Dernière référence sur Wine Searcher : 1 550 €

**18,5/20**  
**DOMAINE ARLAUD**

Un superbe nez aux notes d'églantine et de cerise anglaise précède une bouche délicate, infusée et parsemée de tanins minimalistes et ciselés. Quelle race, quel éclat dans ce vin magnifique, à l'élégance innée ! 138 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

■ DÉGUSTATION //

**CASTEL DE TRÈS GIRARD**

Le “bistronome” de Morey-Saint-Denis

**S**itué au centre de Morey-Saint-Denis, le *Castel de Très Girard* est un hôtel-restaurant à la décoration chaleureuse, récemment rénové, idéal pour un bon repas ou même pour un séjour. Le restaurant bistronomique propose une cuisine inventive, qui fait la part belle aux produits du terroir. Le chef Olivier Perreaut, arrivé cette année, travaillait auparavant au *Château de Saulon*. Outre sa jolie terrasse et sa piscine, l'hôtel propose huit chambres douillettes. N'oublions pas la très belle carte des vins, qui comporte plus de 1 000 références de Bourgogne et d'ailleurs.



Au cœur du village, le chef Olivier Perreaut régale avec sa cuisine inventive.

Photo: George Szekest

**17,5/20**  
**DOMAINE HUBERT LIGNIER**  
Les Chaffots

Nez de zan, noyau de cerise, cendre et fumé. Un fruit frais et énergique emplit une bouche de grande envergure. 106 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**17/20**  
**DOMAINE DES MONTS LUISANTS**  
Les Monts Luisants

Proche du raisin, ce vin issu de vendange entière se montre irréprochable dans sa pureté. Ses saveurs acidulées et de fraise écrasée lui confèrent un charme singulier. 69 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**16,5-17/20**  
**DOMAINE DUJAC**  
Monts Luisants

Le fenouil et l'anis se retrouvent dans ce blanc structuré, ferme et minéral, qui s'illustre par sa carrure, sa belle tension en finale. Non dégusté

à l'aveugle. 51,60 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**16,5/20**  
**DOMAINE MICHEL MAGNIEN**  
Les Chaffots

Belle gourmandise, trame moelleuse dans ce vin charnu, relevé d'une touche végétale. Son caractère immédiat et son fruit lumineux le rendent très avenant. 75 € au domaine (encore disponible)

**16,5/20**  
**DOMAINE PONSOT**  
Cuvée des Alouettes

Issu du Premier cru Monts-Luisants, ce vin austère, au caractère nerveux a besoin de temps pour s'épanouir. Non dégusté à l'aveugle. Dernière référence sur Wine Searcher : 88 €

**14/20**  
**DOMAINE MARCHAND FRÈRES**  
Les Genavrières

Très dominé par l'élevage, il présente

une matière alanguie et finit court, avec un boisé pesant. 38 € au domaine (encore disponible)

**LES PREMIERS CRUS SANS MENTION DE TERROIR**

**C**ertains domaines choisissent d'assembler plusieurs Premiers crus en une seule cuvée.

**17/20**  
**DOMAINE DES LAMBRAYS**  
Les Loups

Infusée, soyeuse et franche, la bouche exprime ici une distinction naturelle, précédée d'un nez aux belles notes de ronce et de groseille. Marqué par la vendange entière, ce morey-saint-denis ravit à la fois par sa finesse de texture et d'arômes et son allonge. 70 € au domaine (encore disponible)

**17/20**  
**DOMAINE HUBERT LIGNIER**

Vieilles vignes  
Bouche saline et intense, corsetée de tanins fermes. Avec sa sève et ses saveurs de noyau, ce vin bâti pour la garde se fait pénétrant. Il assemble des vignes de 60 à 80 ans de Faconnières et Chenevery, avec un tiers de vendange entière. 138 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**16,5/20**  
**DOMAINE MICHEL MAGNIEN**

Climat d'Or  
Quatre Premiers crus assemblés dans ce vin dense et généreux, à l'énergie saline et persistante. Robuste, il offre des saveurs de cerise burlat. 65 € au domaine (encore disponible)

**16/20**  
**DOMAINE DAVID DUBAND**  
Les Broc

Beaucoup de muscle et de puissance. Un vin profond, évoquant la fraise des bois et le végétal noble. 68 € au domaine (encore disponible)



**DOMAINE HUBERT LIGNIER**  
Ce Vieilles vignes, puissant et profond, semble bâti pour l'éternité.







**16,5/20**

**DOMAINE ARLAUD**

Aux Cheseaux

Un rien réduit, ce vin épicé s'illustre par sa matière ferme et ample. Vigoureux, encore serré, encadré de tanins croquants, il offre une profondeur minérale. 58 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**16,5/20**

**DOMAINE MICHEL MAGNIEN**

Aux Charmes

Tanins fermes, mais ciselés dans ce vin de belle envergure, avec de la mâche et une trame saline. Des tanins poudrés encadrent un jus franc et assez pur aux saveurs de griotte et de cerise à l'eau-de-vie. 75 € au domaine (encore disponible)

**16,5/20**

**DOMAINE MICHEL MAGNIEN**

Les Millandes

Chair dense, longue, à la finale enrobée dans ce vin profond et complet, dont les tanins et la structure rappellent celle d'un barolo. Un morey-saint-denis de grande garde. 75 € au domaine (encore disponible)

**16,5/20**

**DOMAINE MARCHAND FRÈRES**

Clos des Ormes

Vin parfumé, tendre, mais profond, aux tanins fins, marqué par la pureté et la fraîcheur d'un fruit subtil. Son profil pur, un peu froid, se prolonge d'une finale délicate et inspirée. 38 € au domaine (encore disponible)

**16,5/20**

**DOMAINE ANNE ET HERVÉ SIGAUT**

Les Millandes

Touche de menthol et de cerise confite dans une matière ample et patinée, encadrée de tanins mûrs. Vigoureux, ce vin de texture a besoin de répondant. 42 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**DOMAINE JÉRÔME CASTAGNIER**

Des morey-saint-denis qui ne manquent pas de souffle !



Jérôme Castagnier a troqué la trompette pour le sécateur voilà treize ans.

**A**ncien trompettiste de la Garde républicaine à Paris, Jérôme Castagnier reprend en 2005 les vignes de son père Guy sur ce petit domaine de quatre hectares (dont deux en Grands crus à Morey-Saint-Denis). Il n'emploie plus de désherbants et est totalement bio en 2018, mais sans certification pour le moment. Il travaille par gravité, emploie des levures indigènes et ne filtre pas ses vins. Nous avons été séduits par la franchise et l'intensité de sa production, élevée sur lies, sans soutirage. Ses Clos de la Roche et Clos Saint-Denis sont particulièrement aboutis. Profitez-en, les prix sont ici encore doux !

**16,5/20**

**DOMAINE LIGNIER-MICHELOT**

Aux Charmes

Vin au profil fumé et juteux, avec un fruit sur la cerise griotte et une chair ample et veloutée, reflet de son sol de marnes et d'alluvions. Non dégusté à l'aveugle. 60 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**16,5/20**

**DOMAINE LIGNIER-MICHELOT**

Aux Cheseaux

Nuancée et subtil, ce vin est intégré

et proche du fruit. Son alliance de fraîcheur et de maturité et son élégance enthousiasment. Non dégusté à l'aveugle. 60 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**16/20**

**DOMAINE MARCHAND FRÈRES**

Les Millandes

Beaucoup de finesse en attaque dans ce vin tendre et délié, qui séduit par ses saveurs de fraise et son grain de tanins fin. Un peu rustique, sa finale semble assez carrée. 38 € au domaine (encore disponible)

**MOREY-SAINT-DENIS**

**15,5/20**

**DOMAINE PHILIPPE ET VINCENT LÉCHENEAUT**

Les Charrières

Ce vin assez dense est bien structuré, mais il est un peu extrait, avec de la sécheresse en finale et des saveurs de boisé un peu vert. Non dégusté à l'aveugle. 66 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**15/20**

**DOMAINE ANNE ET HERVÉ SIGAUT**

Les Charrières

Notes un peu fumées et épicées dans ce jus droit, assez vigoureux et robuste. Le boisé un peu sec encadre le vin, mais rend sa finale légèrement collante et sèche. 39 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**14/20**

**DOMAINE DES BEAUMONT**

Les Millandes

Un joli fruit mûr s'avère étouffé par la réduction boisée : dommage que les saveurs fumées du fût et un menthol entêtant soient si marqués. 55 € au domaine (encore disponible)

**LES PREMIERS CRUS DU HAUT DE COTEAU**

**T**rès bien situés au-dessus du Clos Saint-Denis et du Clos de la Roche

(à l'ouest), ces Premiers crus nous séduisent par leur finesse et leur race, sur des sols pauvres où la roche affleure.

**17,5/20**

**DOMAINE PONSOT**

Clos des Monts-Luisants

Vieilles vignes

Ample, tendu et salin, ce blanc énergique est tout en pureté et en droiture de saveurs. Un vin de gastronomie et de garde, comme l'a montré un 1998 dégusté au domaine, superbe de fraîcheur. Dernière référence sur Wine Searcher : 85 €

➤ DEGUSTATION //



**15,5/20**

**DOMAINE DAVID DUBAND  
FRANÇOIS FEUILLET**

Clos Sorbè

Épicé et savoureux, ce vin possède du nerf, mais aussi un boisé appuyé. Son profil un peu raide n'entame pas la fraîcheur et l'énergie de ses saveurs de noyau et de fumé. 68 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**15,5/20**

**DOMAINE  
ALAIN JEANNIARD**

Les Chenevery

Ce vin se montre friand et tendre en attaque, puis robuste. Dommage, des tanins un peu secs et une pointe d'évolution du fruit atténuent son énergie. Il se compose de 50 % de vendange entière. Dernière référence sur Wine Searcher : 44 €

**15/20**

**DOMAINE  
PIERRE AMIOT & FILS**

Les Blanchards

Nez de réglisse et de cerise noire. Un vin énergique au profil compact,

dont l'alcool ressort en finale. 43 € au domaine (encore disponible)

**14/20**

**DOMAINE  
ODOUL-COQUARD**

Clos de la Riotte

Matière assez extraite, alcool en relief dans ce vin épais et un peu sec. Il manque de fraîcheur. Le fruit est un peu terne. Dernière référence sur Wine Searcher : 55 €

**13,5/20**

**DOMAINE  
MICHEL MAGNIEN**

Les Blanchards

Bouche ferme, mais corsetée par le bois. La finale est asséchante. 75 € au domaine (encore disponible)



**LES PREMIERS CRUS  
DU NORD  
DU VILLAGE**

**C**es Premiers crus sont situés dans le bas du coteau sous le Clos

Saint-Denis et le Clos de la Roche. Au nord, en lisière des Mazoyères, se trouvent les Premiers crus Aux Charmes et Aux Cheseaux. Ces terroirs, tels que Les Millandes, présentent souvent une salinité minérale, avec une maturité du fruit assez poussée, apportée par les sols argileux.

**17/20**

**DOMAINE  
PIERRE AMIOT & FILS**

Aux Charmes

Ce vin frais, pur et limpide déploie une chair ciselée et distinguée. Son fruit velouté, mûr et épicé s'appuie sur des tanins fins et friands. Il livre une expression très élégante de Morey-Saint-Denis. 43 € au domaine (encore disponible)

**17/20**

**DOMAINE  
JÉRÔME CASTAGNIER**

Aux Cheseaux

Beaucoup de charme dans ce vin assez énergique, dont le caractère



**DOMAINE STÉPHANE MAGNIEN**  
Le Premier cru Les Faconnières est une vraie friandise, pleine de tonus.

sans concessions déborde de fruits rouges purs et acidulés. Un morey-saint-denis dynamique, salin, long et sans fard. Dernière référence sur Wine Searcher : 55 €

**17/20**

**DOMAINE  
LIGNIER-MICHELOT**

Les Faconnières

Ce vin est sans doute le plus raffiné des Premiers crus du domaine. Il séduit avec ses tanins veloutés et son envergure réglissée. Non dégusté à l'aveugle. 55 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**17/20**

**DOMAINE  
STÉPHANE MAGNIEN**

Les Faconnières

Un superbe nez de myrtille et de petits fruits annonce une matière à la fois acidulée, juteuse et fraîche. Plein de tonus, ce morey-saint-denis est une friandise, tout en finesse et en chair veloutée et raffinée. Complexe, la finale évoque la cerise noire. 42,10 € au domaine (encore disponible)



Les morey-saint-denis de Virginie Taupenot et de son frère Romain sont époustouffants de finesse.

**DOMAINE TAUPENOT-MERME**

**Les vins élégants  
de Virginie et Romain**

**R**evenus au domaine familial dans les années 90, Virginie Taupenot et son frère Romain travaillent en bio (non certifié) depuis 2001 un beau patrimoine de 13,5 ha de vignes, situés majoritairement en Côte de Nuits. Ici, les raisins sont égrappés, vinifiés en levures indigènes, élevés en fûts neufs (de 20 à 40 %). Leurs vins, francs et élégants, ont progressé dans la justesse d'expression des terroirs. On se plaira à comparer les terroirs de Grands crus Aux Charmes et Mazoyères, vinifiés séparément, comme chez leur cousin germain Christophe Perrot-Minot.



MOREY-SAIN

## LES PREMIERS CRUS

# Moelleux, finesse ou profondeur : décryptez la palette variée des Premiers crus de Morey

Disséminés du sud au nord de Morey-Saint-Denis, les Premiers crus offrent moelleux et finesse lorsqu'ils sont voisins de Chambolle-Musigny, profondeur et salinité minérale aux abords des Grands crus.

### LES PREMIERS CRUS DU SUD DU VILLAGE

**S**itués à la lisière de Chambolle-Musigny, le Clos de la Bussière et Les Ruchots forment vers l'expression des vins de Chambolle-Musigny, avec le moelleux et la finesse de tanins qui les caractérisent.

**17/20**  
**DOMAINE PIERRE AMIOT & FILS**  
Les Ruchots

Des notes de fleurs séchées et de poivre blanc infusent la matière ample et moelleuse de ce vin salin, stimulant et revigorant. Profondeur de texture, tanins ciselés et amers nobles. Tout en éclat, en intensité et en pureté. 43 € au domaine (encore disponible)

**17/20**  
**DOMAINE ARLAUD**  
Les Ruchots

Un vin profond, lisse, plein de caractère, frais et concentré, à la matière ample et veloutée. Superbe. 65 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**17/20**  
**DOMAINE ROUMIER**  
Clos de la Bussière

Ce monopole présente des notes de fraise et une grande fraîcheur.

Moelleux, droit et énergique, il est doté de tanins fermes, mais suaves en finale. Ce vin a progressé grâce à l'intégration d'une proportion plus importante de vendange entière, qui affine le grain de tanins. Non dégusté à l'aveugle. Dernière référence sur Wine Searcher : 150 €

**16,5/20**  
**MAISON FRÉDÉRIC MAGNIEN**

Les Ruchots  
Touches florales et d'agrumes dans ce vin franc, prometteur, doté d'une belle carrure et d'une trame tannique en relief. Sa bouche voluptueuse et son fruit mûr déclinent des saveurs de grenade et d'orange sanguine. Il a été élevé pour moitié en jarres. 75 € au domaine (encore disponible)



**15/20**  
**DOMAINE DES BEAUMONT**  
Les Ruchots

La réduction, très marquée, agit comme un voile qui masque l'expression de ce vin plein de sève, serré et juteux, doté de saveurs épicées. Il n'est pas certain que cette réduction se dissipe avec le temps. 55 € au domaine (encore disponible)

### LES PREMIERS CRUS DU CENTRE DU VILLAGE

**C**e groupe de Premiers crus est situé juste au sud du village de Morey-Saint-Denis.

Ces terroirs peuvent donner des vins parfumés et précoces, sans toutefois présenter la profondeur des Premiers crus situés au nord du village.

**17/20**  
**DOMAINE LIGNIER-MICHELOT**  
Chenevery

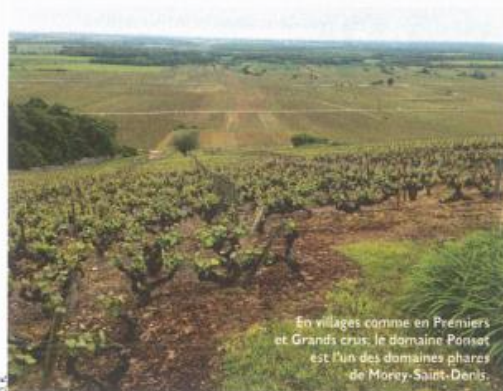
Épicé, élégant dans son fruit aux notes un peu sauvages, ce vin est vibrant, doté d'une large carrure, et très persistant en bouche. Non dégusté à l'aveugle. 50 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**17/20**  
**DOMAINE TAUPENOT-MERME**  
La Riotte

Vin à la matière friande et tonique aux notes florales et de cerise burlat, au grain minéral, un peu fumé, à l'acidité salivante et aux tanins croquants. Beaucoup de finesse et de gourmandise dans ce rouge charmeur, mais qui reste droit jusque dans la note de graphite de la finale. 92 € au domaine (encore disponible)

**16/20**  
**DOMAINE ARLAUD**  
Les Blanchards

Vif et croquant, ce vin athlétique offre de la sève et un profil assez mûr et épicé, jusque dans son allonge réglissée et florale. 55 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes



En villages comme en Premiers et Grands crus, le domaine Ponsot est l'un des domaines phares de Morey-Saint-Denis.

DÉGUSTATION //

énergique dans ce vin juteux, intense. Finale un rien stricte, mais l'ensemble est équilibré et prometteur. 41 € au domaine (encore disponible)

**15,5/20**  
**DOMAINE**  
**ROBERT GIBOURG**

Nez de menthe et de prune. La matière, au fruit gourmand, est veloutée. Un vin au style soigné, aux tanins fins. 26 € au domaine (encore disponible)

**15,5/20**  
**DOMAINE**  
**ALAIN JEANNIARD**

Vieilles vignes  
Franc et juteux, ce vin élégant affiche une acidité volatile marquée, mais elle s'intègre et participe à la complexité aromatique. Dernière référence sur Wine Searcher : 30 €

**15-15,5/20**  
**DOMAINE**  
**PIERRE AMIOT & FILS**

Nez subtil de petits fruits. Style tendu, énergétique, fin et élancé. Une pointe



**DOMAINE PIERRE AMIOT & FILS**  
Ce Premier cru se montre tout en éclat, en intensité et en pureté.

**DOMAINE HUBERT LIGNIER**  
**La Riotte de Laurent,**  
**un cru magnifique**



Laurent Lignier a introduit la vendange entière dans ses vinifications.

À la suite du décès de son frère Romain, Laurent Lignier rejoint le domaine familial en 2005. Toutes les vignes sont récupérées en 2014, après une période de location, soit 9,4 hectares. Ce domaine majeur de Bourgogne est au meilleur de sa forme. Méticuleux et réfléchi, Laurent a engagé la conversion en bio (certification en 2019 !), introduit la vendange entière (entre 20 et 30 %) et allongé les élevages (presque deux ans en fûts). Outre de délicieux chambolle-musigny, les vins emblématiques du domaine sont les morey-saint-denis Premiers crus La Riotte, Les Chaffots et Vieilles vignes, sans oublier le superbe Clos de la Roche. Une adresse incontournable.

d'austérité lui sied bien. 28 € au domaine (encore disponible)

**15/20**  
**DOMAINE ARLAUD**  
Sur le fil de la maturité, un vin assez austère, riche en sève, mais doté d'un boisé un peu sec. 42 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**15/20**  
**DOMAINE HUBERT LIGNIER**  
Trilogie  
L'acidité reste marquée dans ce vin

pas totalement en place. Il devrait retrouver toutes ses capacités après la mise en bouteilles, car la matière est dense et mûre. 62 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**15/20**  
**DOMAINE MICHEL MAGNIEN**  
Très Girard  
Un vin franc aux tanins serrés et un rien secs. Il demandera de la patience pour que son austérité se dissipe. 50 € au domaine (encore disponible)

**15/20**  
**DOMAINE MARCHAND FRÈRES**  
Le Très Girard  
Nez citronné. Bouche saline, assez nerveuse, mais enrobée par le bois. Notes de talc et de poivre blanc. On aimerait plus de fraîcheur. 25 € au domaine (encore disponible)

**15/20**  
**DOMAINE ODOUL-COQUARD**  
Aux Cheseaux  
Saveurs de ronce et de mûre. Tonique, il associe mâche, volume et envergure. Séduisant par sa fraîcheur et son fruit mûr. Dernière référence sur Wine Searcher : 44 €

**15/20**  
**MAISON FRÉDÉRIC MAGNIEN**  
Les Herbuottes  
Vin musclé, dense, dans un style classique, un peu austère et serré par le bois. Saveurs de pain d'épices et de menthe fraîche. La finale se montre un peu métallique. 50 € au domaine (encore disponible)

**14,5/20**  
**DOMAINE JEAN FÉRY**  
Épices, fruits secs et cerise confite. Un vin précoce, dont la matière veloutée et tendre se livre sans attendre. 38 € au domaine (encore disponible)

**14,5/20**  
**DOMAINE AMIOT-SERVELLE**  
Un boisé prégnant dénote un élevage appuyé. Ce vin recèle une énergie enfouie. Une sucrosité un peu sirupeuse le rend pesant. Dernière référence sur Wine Searcher : 45 €

**14/20**  
**DOMAINE DAVID DUBAND FRANÇOIS FEUILLET**  
Fruit épicié, assez mat et un peu confit. Le boisé sec fait ressortir un caractère rustique. 45 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes





MOR

## LES VILLAGES

# Assortis ou pas d'un nom de lieu-dit, ces crus offrent une belle diversité d'expressions

La majorité des vignes classées en village est située sous les Premiers crus qui bordent la commune à l'est. Frais, raffinés, ces vins sont une très jolie entrée en matière pour découvrir Morey-Saint-Denis

**16,5/20**

**DOMAINE LIGNIER-MICHELOT**

En la Rue de Vergy

Un fruit transparent irradie ce vin, tout en vivacité et en éclat de fruit, avec une irrésistible note d'orange sanguine. Son caractère très digeste impressionne. Non dégusté à l'aveugle. 35 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**16,5/20**

**DOMAINE CHRISTOPHE PERROT-MINOT**

En la Rue de Vergy

Le nez, évoquant les épices douces, annonce une matière florale, veloutée et tendre. Très soigné mais intègre, ce vin se livre tout en finesse et en séduction immédiate, avec une allonge florale très salivante. Dernière référence sur Wine Searcher : 82 €

**16,5/20**

**DOMAINE CÉCILE TREMBLAY**

Très Girard

Mocelleux, ample et charnu, ce vin se montre précoce et délicieux, tout en peeps et en gourmandise de fruit. Superbe village. Non dégusté à l'aveugle. Dernière référence sur Wine Searcher : 190 €

**16/20**

**DOMAINE DES LAMBRAYS**

Nez de ronce et de myrtille empreint d'une légère note volatile, qui précède

une matière franche, avec du relief et de la concentration. Déjà délicieux, ce vin très expressif présente un caractère terrien et digeste, frais et épicé. Son profil classique offre de la réserve pour le vieillissement. 50 € au domaine (encore disponible)

**16/20**

**DOMAINE MANUEL OLIVIER**

Nez un peu réduit mais complexe (humus) dans ce vin caressant, dont

la trame dense et nuancée s'appuie sur des tanins fins. Frais et dense, un vin complet. 31,90 € au domaine (encore disponible)

**15,5-16/20**

**DOMAINE DUJAC**

Nuancé et citronné, ce vin se montre mûr, puissant. Sa finale salivante évoque le fenouil et l'anis: c'est un blanc à la carrure de rouge. Non dégusté à l'aveugle. 50 € au domaine. Épuisé, voir chez les cavistes

**15,5-16/20**

**DOMAINE PONSOT**

Cuvée des Grèves

Floral, souple et tendre, aux notes de cerise, ce vin se montre fin et tonique à l'allonge juteuse. Sa fraîcheur et son relief sont notables. Dernière référence sur Wine Searcher : 60 €

**15,5/20**

**DOMAINE ANNE ET SÉBASTIEN BIDAULT**

Raffinement aromatique et matière



Avec la biodynamie, Frédéric Magnien a abandonné un style très boisé pour replacer une certaine épure au cœur de ses vins.

**MAISON FRÉDÉRIC MAGNIEN**

Il joue sur du velours !

Cinquième génération à Morey-Saint-Denis, Frédéric Magnien a créé en 1995 une maison de négoce qui a un temps été le fer de lance d'un style très extrait et boisé. Depuis, suivant la voie de la biodynamie, il opte pour une approche moins interventionniste, avec des vins désormais élevés en jarres de terre cuite (allant de 25 à 75 %). Cette approche originale redonne une place de choix au fruit et à l'expression des terroirs. Si sa gamme est encore irrégulière, les morey-saint-denis sont, à leur meilleur, fins et veloutés, tels Les Millandes, Aux Charmes ou Les Ruchots. Les Grands crus doivent encore progresser.



DÉGUSTATION //

## Les 87 plus belles cuvées 2016 de Morey-Saint-Denis en un coup d'œil

**20/20**

Clos de Tart \*

**19,5/20**

Domaine Leroy, Clos de la Roche \*  
Laurent Ponsot, Clos Saint-Denis \*

**19/20**

Domaine Bruno Clair, Bonnes-Mares \*  
Domaine Lignier-Michelot, Clos Saint-Denis \*

**18,5/20**

Domaine Arlaud, Clos Saint-Denis  
Domaine Arlaud, Clos de la Roche  
Domaine Jérôme Castagnier, Clos de la Roche  
Domaine Stéphane Magnien, Clos Saint-Denis  
Domaine Ponsot, Clos de la Roche

**18,18,5/20**

Domaine Hubert Lignier, Clos de la Roche

**18/20**

Domaine Amiot-Servelle, Clos Saint-Denis  
Domaine Dujac, Clos Saint-Denis \*  
Domaine Jérôme Castagnier, Clos Saint-Denis  
Domaine Lignier-Michelot, Clos de la Roche \*  
Domaine des Lambrays, Clos des Lambrays  
Domaine Chantal Remy, Clos de la Roche

**17,5/20**

Domaine Hubert Lignier, 1<sup>er</sup> cru Les Chaffots  
Domaine Ponsot, 1<sup>er</sup> cru Clos des Monts-  
Luisants Vieilles vignes blanc



Le domaine Arlaud est  
certifié en biodynamie  
depuis 2014.

**17-17,5/20**

Domaine Marchand Frères, Clos de la Roche

**17/20**

Domaine Pierre Amiot, 1<sup>er</sup> cru Les Ruchots  
Domaine Pierre Amiot, 1<sup>er</sup> cru Aux Charmes  
Domaine Arlaud, 1<sup>er</sup> cru Les Ruchots  
Domaine Jérôme Castagnier, 1<sup>er</sup> cru Aux Cheseaux  
Domaine Ph. et V. Lécheneaut, Clos de la Roche \*  
Domaine S. Magnien, 1<sup>er</sup> cru Les Faconnières  
Domaine des Lambrays, 1<sup>er</sup> cru Les Loups  
Domaine Hubert Lignier, 1<sup>er</sup> cru Vieilles vignes  
Domaine Lignier-Michelot,  
1<sup>er</sup> cru Les Faconnières \*  
Domaine Lignier-Michelot, 1<sup>er</sup> cru Chenevery \*  
Domaine des Monts-Luisants,  
1<sup>er</sup> cru Les Monts-Luisants  
Domaine Roumier, 1<sup>er</sup> cru Clos de la Bussière \*  
Domaine Armand Rousseau, Clos de la Roche \*  
Domaine Taupenot-Merme, 1<sup>er</sup> cru La Riotte  
Maison Jean-Claude Boisset, Clos de la Roche \*

**16,5-17/20**

Domaine Dujac, 1<sup>er</sup> cru Monts-Luisants blanc

**16-17/20**

Domaine Dujac, Clos de la Roche

**16,5/20**

Domaine Arlaud, 1<sup>er</sup> cru Aux Cheseaux  
Domaine Bertagna, Clos Saint-Denis  
Domaine Olivier Guyot, Clos de la Roche \*  
Domaine Lignier-Michelot, 1<sup>er</sup> cru Aux Cheseaux \*  
Domaine Lignier-Michelot, 1<sup>er</sup> cru Aux Charmes \*  
Domaine Lignier-Michelot, En la Rue de Vergy \*  
Domaine Michel Magnien, 1<sup>er</sup> cru Aux Charmes  
Domaine Michel Magnien, 1<sup>er</sup> cru Les Millandes  
Domaine Michel Magnien, 1<sup>er</sup> cru Les Chaffots  
Domaine Michel Magnien, 1<sup>er</sup> cru Climat d'Or  
Domaine Marchand Frères,  
1<sup>er</sup> cru Clos des Ormes  
Domaine C. Perrot-Minot, En la Rue de Vergy  
Domaine Ponsot, 1<sup>er</sup> cru Cuvée des Alouettes  
Domaine Anne et Hervé Sigaut,  
1<sup>er</sup> cru Les Millandes  
Domaine Cécile Tremblay, Très Girard \*  
Maison Frédéric Magnien, 1<sup>er</sup> cru Les Ruchots

**16/20**

Domaine Arlaud, 1<sup>er</sup> cru Les Blanchards  
Domaine Marchand Frères, 1<sup>er</sup> cru Les Millandes  
Domaine David Duband - François Feuillet,  
1<sup>er</sup> cru Les Broc

Domaine M. Olivier, morey-saint-denis village

Domaine des Lambrays, morey-saint-denis village

**15,5-16/20**

Domaine Dujac,  
morey-saint-denis village blanc \*  
Domaine Michel Magnien, Clos Saint-Denis  
Domaine Michel Magnien, Clos de la Roche  
Domaine Ponsot, morey-saint-denis village  
Cuvée des Grives

**15,5/20**

Domaine A. et S. Bidault, morey-saint-denis  
village  
Domaine David Duband - François Feuillet,  
1<sup>er</sup> cru Clos Sorbè  
Domaine R. Gibourg, morey-saint-denis village  
Domaine Alain Jeanniard, Vieilles vignes  
Domaine Alain Jeanniard, 1<sup>er</sup> cru Les Chenevery  
Domaine Philippe et Vincent Lécheneaut,  
1<sup>er</sup> cru Les Charrières \*

**15-15,5/20**

Domaine Pierre Amiot, morey-saint-denis village

**15/20**

Domaine Pierre Amiot, 1<sup>er</sup> cru Les Blanchards  
Domaine Arlaud, morey-saint-denis village  
Domaine des Beaumont, 1<sup>er</sup> cru Les Ruchots  
Domaine David Duband - François Feuillet,  
Clos de la Roche  
Domaine Hubert Lignier, Trilogie  
Maison Frédéric Magnien, Les Herbuottes  
Domaine Michel Magnien, Très Girard  
Domaine Marchand Frères, Le Très Girard blanc  
Domaine Odoul-Coquard, Aux Cheseaux  
Domaine A. et H. Sigaut, 1<sup>er</sup> cru Les Charrières

**14,5/20**

Domaine Amiot-Servelle, morey-saint-denis village  
Domaine Jean Féry & fils, morey-saint-denis village

**14/20**

Domaine des Beaumont, 1<sup>er</sup> cru Les Millandes  
Domaine Philippe Charlopin, Clos Saint-Denis  
Domaine David Duband - François Feuillet,  
morey-saint-denis village  
Domaine Marchand Frères,  
1<sup>er</sup> cru Les Genavrières blanc  
Domaine Odoul-Coquard, 1<sup>er</sup> cru Clos de la Riotte

**13,5/20**

Domaine Michel Magnien, 1<sup>er</sup> cru Les Blanchards

# Decanter

the world's best wine magazine

Août 2018

BURGUNDI



*'For the quality of the terroir and of its producers, Morey-St-Denis ticks many boxes'*

Left: a floral view over the village of Morey-St-Denis from the Domaine Michel Magnien vineyards

fashionable villages. In this respect, the Côte de Nuits has many options, with Morey-St-Denis, Fixin and Marsannay all producing classic, terroir-driven Pinot Noir.

Morey-St-Denis lives in the shadow of its two famous neighbours – Chambolle to the south and Gevrey to the north – yet in terms of position, and the density of grand cru and premier cru vineyards, it should not be underestimated. Morey lost out in the pre-appellation years with much of its wine sold as Gevrey or Chambolle, yet a village including such famous names as Clos de la Roche, Clos de Tart, Clos des Lambrays and Clos St-Denis, clearly warrants attention. In terms of style, Morey is sometimes (perhaps simplistically) described as a less tannic version of Gevrey, or less feminine than Chambolle. While there may be some merit in such a description, what is more important is the quality of the terroir and of its producers – in both cases, Morey ticks many boxes.

Famous names such as Arlaud, Dujac, Michel Magnien and Taupenot-Merme are all based in Morey-St-Denis. Frédéric Magnien is at the forefront of innovation in the area, with a modernist approach to all aspects of his fine

Pinot Noirs. Magnien has heavily invested in concrete eggs – not to replace traditional barriques, foudres or demi-muids, but to use in conjunction with more traditional methods to accentuate vineyard and village style. Within Magnien's extensive selection of wines, which range from grand cru to Coteaux Bourguignons, his village-level Morey, Fixin and Marsannay represent great quality for >



Above: Frédéric Magnien is a leading innovator



**Jean Fournier, Cuvée St-Urbain, Marsannay 2015**  
92

£22.95 **Berry Bros & Rudd**  
A Marsannay specialist, Laurent Fournier produces his Cuvée St-Urbain from a blend of village vineyards and younger vines. The 2015 has fine tannins, red berry notes and a leafy, lifted perfume. It's elegant and

finely honed – there's a lot of pleasure to be found now, but good ageing potential too. **Drink** 2019–2025 **Aic** 12.5%

**Stéphane Magnien, Morey-St-Denis 2013** 92

£34.50 **Lea & Sandeman, Nickolls & Perks, Stannary St Wine Co**

A young producer with a small 4.5ha estate in Morey, Magnien's wines are focused, ethereal and show very restrained use of oak. Subtlety is the key here, along with hints of spice and leafy red fruits. While this is a Morey that needs a bit more time to open up, it is also a great introduction to both vintage and estate. One to follow. **Drink** 2018–2024 **Aic** 13%

**Thévenot Le Brun, Clos du Vignon, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2015**  
92

£18.50 **Fingal-Rock**  
Thévenot Le Brun's best vineyard, Clos du Vignon is a 7ha monopole sitting on chalky, rock soil and located in the commune of Marey-lès-Fussey. With 60% fermentation in oak and a further 12 months ageing in wood, this is a restrained, attractive, leafy Pinot Noir with real finesse for the appellation. **Drink** 2018–2023 **Aic** 13%



**Michel Gros, Fontaine St-Martin, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2015**  
91

£26.50 **Tanners**  
This is a lighter, paler style of Pinot Noir but it has plenty of potential for ageing too. Grown on a 4ha monopole (where the last part of the vineyard was acquired in 2014), this has density and structure with beautifully integrated oak, while retaining freshness and finesse. Fine quality for the Hautes Côtes. **Drink** 2018–2023 **Aic** 12.5%



**Thibault Liger-Belair, Le Clos du Prieuré, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2014**  
91

£25–£28.95 **Berry Bros & Rudd, Lea & Sandeman, Stannary St Wine Co**  
From 20- to 30-year-old vines lying on a steep, south-facing, 1.1ha site, this is a delicious example of Hautes Côtes de

Nuits. Using 100% destemmed grapes, it's an early-drinking Pinot with loads of bright framboise fruit, complemented by sweetness combined with round tannins and good energy. **Drink** 2018–2022 **Aic** 13%

**Arlaud, Roncevie, Bourgogne Rouge 2014** 89

£23.60 **Lay & Wheeler, Stannary St Wine Co**  
From a vineyard that was classified as Gevrey-Chambertin until 1964, this is an elegant, sweet Pinot from a top Morey producer: Domaine Arlaud is a 15ha estate with four grand cru sites to its name. Ready to drink now, this shows plenty of finesse and purity of fruit from 50-year-old vines. **Drink** 2018–2021 **Aic** 12.5%

21 mai 2018

styles

## bourgogne

### LA CHABLISIENNE

**Château Grenouilles 2014** (1)  
Issu d'un magnifique terroir kimméridgien, ce grand cru de la réputée cave coopérative de Chablis est une vraie réussite. Tendue et précise avec de belles notes de calcaire, de fruits blancs et une pointe iodée, cette quille de prestige sublimerait des huîtres spéciales. **55 €**

### DOMAINE MICHEL MAGNIEN

**Morey-saint-denis premier cru Les Chaffots 2015** (2)  
Le sympathique Frédéric Magnien met toute sa passion et son talent dans l'expression de ses terroirs de la côte de Nuits, qu'il conduit en biodynamie. A l'image de ce morey gourmand et subtil, à qui la part d'élevage en jarres de terres cuites donne une pureté étincelante. Un régal! **75 €**

### DOMAINE JEAN FÉRY & FILS

**Nuits-saint-georges Les Damodes 2016 (bio)** (3)  
« Cultiver du raisin pour en faire du vin, c'est le plus beau métier du monde! », s'exclame Jean-Louis Féry, qui dirige ce domaine familial aux racines paysannes. On croque des petits fruits noirs (cassis, mûre) bien juteux à chaque gorgée de ce rouge suave et équilibré. **47 €**

### DECALLE VILLA

**Savigny-lès-beaune blanc 2015** (4)  
Les talentueux vignerons Olivier Decelle (Saint-Emilion, Maury) et Pierre-Jean Villa (Rhône Nord) ont créé une petite maison de négoce à Nuits-Saint-Georges. Ce blanc (très rare puisque la couleur représente 10 % de l'appellation) offre un nez de fruits blancs et de beaux agrumes. Charnu et identitaire à souhait. **35 €**

### BOUCHARD PÈRE & FILS

**Volnay Les Caillerets premier cru 2015** (5)  
« Qui n'a pas goûté de Caillerets ne sait ce que vaut le Volnay », pour plagier un fameux adage bourguignon, tant ce climat d'exception exprime la finesse, l'élégance et la volupté. Réjouissantes notes de petits fruits rouges bien mûrs. Une pépite. **50 €**

### LOUIS LATOUR

**Corton Clos de la vigne au Saint 2016** (6)  
Louis-Fabrice Latour, aux commandes de cette vénérable maison de Beaune, met en avant les différents terroirs de la colline de Corton. Sur des sols de marnes calcaires, le vin s'exprime dans la puissance avec des notes de rose et d'iris. Une suavité singulière entre la vivacité et la mâche. **90,20 €**

### JOSEPH DROUHIN

**Beaune Clos des Mouches premier cru blanc** (7)  
Restée familiale et convertie à la biodynamie, la maison historique de Beaune brille

au firmament de la Bourgogne. Notamment dans ce clos mythique, dont elle possède la plus grande parcelle. Un chef-d'œuvre vinique à la précision et à la plénitude absolues. **91,50 €**

### DOMAINE DU PAVILLON

**Pommard Clos des Ursulines 2014** (8)  
Ce Monopole de la maison Albert Bichot court sur presque quatre hectares, sous la surveillance de pins centenaires. Un pommard atypique, de par sa proximité avec Volnay, porté sur la finesse, le soyeux et l'élégance. Un vin digeste aux belles notes de cerise et de cassis. **56 €**

### JULES DESJOURNEYS

**Pouilly-Loché 2015** (9)  
Le magicien du Beaujolais Fabien Duperray produit aussi une jolie gamme de blancs du Mâconnais. Tel ce chardonnay issu d'un terroir de schistes qui lui confère une minéralité soutenue. Notes très pures de fruits blancs (poire, pêche), élevage millimétré, bouche dense et finale saline de compétition. **36 €**





# VALEURS ACTUELLES

« IL N'EST DE RICHESSE QUE D'HOMMES. » JEAN BOJIN

02 Novembre 2018

## ART DE VIVRE / GASTRONOMIE



PRESSE/MITO

## Mito pas mytho

Son nom vient de la compression de Milano et Torino. Cette table de pure tradition italienne propose, au gré des saisons, des pizzas d'une légèreté incomparable.

Tout juste ouverte au printemps, l'adresse s'est intelligemment rodée et est prête pour cette rentrée automnale. On le constate tous les jours, la cuisine traditionnelle italienne a le vent en poupe à Paris. Et cela dépasse même la capitale puisque nous sommes ici à Levallois chez Mito. Derrière le marché, au cœur de la ville, vient de s'installer un italien pure souche, avec ses deux terrasses immenses et à l'intérieur les nombreuses tables de bois ou de tôle noir mat. La déco est à l'image des autres Mito, à Bruxelles et à Strasbourg, un look façon Brooklyn avec briques apparentes, carrelage blanc, béton brut, et évidemment un grand four rond qui trône au milieu de la salle. Ici, la pizza est préparée dans la plus pure tradition napolitaine, avec une pâte qui repose trente-six heures, ce qui lui donne une légèreté incroyable et un filé raffiné. Tous les produits arrivent d'Italie, ils sont tous naturels,

bios ou DOP (*di origine protetta*). Les pizzaiolos et cuisiniers sont milanais, le chef Alessandro Bruni vient de Sienne.

Au programme, 10 pizzas faites à la farine Pietra 1 du "Molino Quaglia", riche en fibres, vitamines et sels minéraux, donc plus digeste. On choisit sa pizza par numéro car les produits changent selon les saisons. On aime à la folie: la pizza 17, à la crème de courgette, menthe et baies de goji, d'une subtilité et d'une légèreté incroyables; la pizza 8, fleur de lait, pistaches concasées et basilic, et la drôle de salade Mito. On aime moins la carte un peu fouillis, trop chargée sur les boissons. À savoir: chaque pizza a son cocktail attitré, choisi et proposé par le chef. Ça, c'est un must. ●

**Véronique André**

Mito, 9 place Henri-Barbusse,  
Levallois-Perret (Hauts-de-Seine).  
Tél.: 09.81.32.48.74.

## LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

### Morey-saint-denis premier cru Les Chaffots 2015

#### Domaine Michel Magnien

On qualifie souvent la Bourgogne de terre de tradition, où se répètent les gestes ancestraux dans la vigne comme en cave. C'est bien mal connaître la région et ses viticulteurs. Prenez l'exemple de Frédéric Magnien. Représentant de la cinquième génération d'une famille de viticulteurs, il aurait pu se contenter de poursuivre l'œuvre familiale. Il préfère commencer par faire le tour du monde viticole pour voir comment on travaille ailleurs. À son retour, il se retrouve à l'étroit dans le domaine familial, à Morey-Saint-Denis. Il décide de créer un négoce haute couture, la maison Frédéric Magnien, où il va passer des contrats avec des viticulteurs pour prendre en charge le raisin dès le début, sur pied. C'est le premier à travailler ainsi. Parallèlement, il convertit les 18 hectares du domaine familial en biodynamie. Enfin, désireux rompre avec les techniques de vinification habituelles qui tendent, selon lui, à écraser le terroir, il passe depuis 2015 une partie de ses vins en jarres de terre cuite. Il dispose ainsi d'un parc de 230 jarres de 160 litres, qui apporte, selon lui, « luminosité et transparence ». Son morey-saint-denis est issu d'un assemblage provenant pour 25 % de jarres et 75 % de fûts. Le résultat est très convaincant. Le vin s'ouvre sur des arômes très fins de cassis, de fruits rouges, de mûre et de cerise. Il est fruité, subtilement mentholé, poivré, les tannins sont très suaves, la matière somptueuse et juteuse. Un vin de très grande classe! ●

**Philippe Richard**  
75 €. [www.domaine-magnien.com](http://www.domaine-magnien.com)



MOREY-SAINT-DENIS [ VITICULTURE ]

## Il élève ses vins en jarres de terre cuite

Le domaine Frédéric Magnien à Morey-Saint-Denis qui élève ses vins en jarres a été mis à l'honneur en Géorgie, berceau de cette méthode traditionnelle.

Les ambassadeurs de France et de Suisse en Géorgie ont organisé le 30 mars à Tbilissi, capitale de la Géorgie, une dégustation de vins de qvevri, traditionnellement élevés en jarres de terre cuite, ainsi qu'une sélection de domaines français qui pratiquent différentes méthodes dérivées. C'est ainsi qu'un vin du domaine Frédéric Magnien, à Morey-Saint-Denis, a été sélectionné, au côté du célèbre château Pontet-Canet, grand cru classé de Pauillac.

### Moltié en jarres, moltié en fûts

Pour ce jeune viticulteur en biodynamie de 49 ans qui cherche avant tout à révéler la pureté aromatique de chaque climat, l'élevage en jarres de terre cuites est idéal : « En 2009, j'avais exagéré sur l'emploi de fûts neufs. C'était une erreur sur ce millésime solaire. J'ai ensuite découvert des vins portugais, élevés à 100 % en jarres. Il en émanait une sensation de fraîcheur et de digestibilité qui m'ont épâté. J'ai donc décidé d'adopter cette méthode pour le millésime 2015 qui s'annonçait chaud. J'ai multiplié les tests à l'aveugle, en faisant déguster le même vin élevé entièrement en jarres, puis élevé en fûts et enfin le vin issu de l'assemblage de ces deux méthodes. 80 % des dégustateurs ont préféré le vin de cet assemblage ». On a reconduit ce test avec son morey-saint-denis Les Ruchot 2017, en dégustant d'abord le vin



■ Frédéric Magnien élève ainsi tous ses vins en biodynamie dans deux cent trente jarres de terre cuite. Photo F. B.

issu d'une jarre. Le nez est très expressif. Le vin est droit et strict en bouche, minéral avec beaucoup de force. Le même vin élevé en fût a un nez moins expressif, mais il est plus ample en bouche avec une belle finale. « L'alliance des deux, à 50/50, garde le meilleur de ces deux mondes », s'exclame Frédéric Magnien qui nous révèle un petit secret au passage : « Quand je déguste un vin sur fût, j'ai l'habitude de le cracher. Quand il vient d'une jarre, j'ai beaucoup plus de mal à le faire ».

### Une bonne microporosité

Frédéric Magnien utilise deux cent trente jarres pour l'ensemble de sa production en biodynamie. Depuis qu'il a repris le domaine de son père, Michel, aujourd'hui en retraite, Frédéric a scindé ses deux activités. Le domaine

Frédéric Magnien achète du raisin sur pied aux viticulteurs avec qui il partage un cahier des charges strict en biodynamie sur 11 hectares. Les vins du domaine Michel Magnien (18 hectares) sont en outre certifiés Demeter et Biodyvin. Ils sont tous élevés de la même manière, depuis le coteau bourguignon pinot noir vendu à 9 €, jusqu'aux grands crus, clos de la roche, clos saint denis ou charmes chamberin, vendus à 250 €, en passant par les premiers crus entre 50 et 70 €. Ces trois millésimes produits lui ont permis de constater que les jarres avaient bien les qualités requises : « Leur microporosité assure une bonne oxygénation du vin ». Ces jarres sont toutes produites à la main, par la société Terre d'Autant, près de Carcassonne (Aude). Les vins sont élevés douze mois, puis ceux qui

proviennent des jarres et ceux qui viennent des fûts sont soutirés en même temps. Ils sont assemblés dans des cuves inox, deux à quatre mois, avant d'être embouteillés. Longtemps resté discret sur sa nouvelle méthode, Frédéric Magnien a accepté de se livrer au moment où les premiers millésimes ainsi produits sont mis en vente : « Je ne voulais pas en faire un argument marketing avant. Je ne veux pas faire une production marginale. Je veux juste améliorer la qualité de mes vins produits ».

Franck BASSOLEIL

**INFO** D'autres domaines côte-d'oriens ont opté pour des jarres ou des amphores, comme le domaine de la Pousse d'Or qui vinifie et élève une partie de son vinolay 1<sup>er</sup> cru En Caillerets en amphores.

« C'est pour faire ressortir les Climats sans les masquer avec du bois neuf. »

Frédéric Magnien

### LE + INFO

#### ■ Le 101<sup>e</sup> Tastevinage

Deux cent vingt jurés, en présence de Christine Avelin, directrice générale de FranceAgriMer se sont rassemblés le 23 mars au château du Clos de Vougeot pour la 101<sup>e</sup> édition du Tastevinage. Vignerons, courtiers, sommeliers, journalistes ont jugé 557 vins à l'aveugle. Il y avait 315 blancs et crémant ainsi que 242 rouges. Seuls 181 vins ont reçu le label du Tastevinage, soit 32,50 % des vins présentés. On peut retrouver l'intégralité des lauréats sur le site : <http://tastevinage.fr>

#### ■ Salon des Vinéales

Le salon des Vinéales se déroulera samedi, de 18 à 22 heures, et dimanche, de 10 à 18 heures sous la halle de Beaune. Tarif d'entrée : 8 €, avec un verre sérigraphié offert.

**FAUPIN**  
5 AGENCES  
À VOTRE SERVICE  
[www.faupin.com](http://www.faupin.com)

**BOISSELET À VOTRE SERVICE**

BICO-MATIC  
TER-MATIC  
FLO-MATIC  
FLO-MATIC PLUS  
TER-MATIC  
FLO-MATIC

