



GUIDE BETTANE + DESSEAUVE 2017

MILLESIME/VINTAGE 2014

Frédéric Magnien

Le Domaine : Il faut faire la distinction entre les vins de négoce, même s'ils sont vinifiés par le talentueux et énergique Frédéric Magnien, et ceux de la propriété, signés Michel Magnien, où le meilleur contrôle des vignes explique parfois un supplément de finesse et de précision. Jeune viticulteur passionné, Frédéric aime, comme ses clients, un style riche en couleur et en tannin.

Les Vins : Les 2014 sont bien inscrits dans le nouveau style de la maison. Dans sa gamme présentée notre préférence va au GEVREY-CHAMBERTIN 1^{er} cru Lavaut-Saint-Jacques, avec bien sûr un complément de longueur et de matière au CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru et au CLOS-DE-VOUGEOT.

BONNES-MARES Grand Cru 2014 – 17/20

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er cru Les Fuées 2014 – 15/20

CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2014 – 16/20

CLOS DE VOUGEOT Grand Cru 2014 – 16,5/20

GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru Lavaut-Saint-Jacques 2014 – 15,5/20

NUITS-SAINT-GEORGES Les Damodes 2014 – 15,5/20



Domaine Michel Magnien

Le Domaine : Frédéric Magnien vinifie les vins du domaine familial, Michel Magnien, dans le même esprit que sa maison de négoce. Les vins produits ont toujours une couleur soutenue et beaucoup de puissance mais les différences entre les millésimes et les terroirs sont un peu gommées par la recherche de la puissance.

Les Vins : 2014 réussis, emmenés comme souvent par le CLOS DE LA ROCHE Grand Cru. La gamme est large, bien réussie, le tannin est parfois un peu en force et obligera à un peu de patience, la grande Bourgogne le mérite.

BOURGOGNE 2014 – 13,5/20

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er cru Les Sentiers 2014 – 16/20

CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2014 – 16/20

CLOS DE LA ROCHE Grand Cru 2014 – 17/20

CLOS SAINT-DENIS Grand Cru 2014 – 16/20

GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru Les Goulots 2014 – 14/20

MOREY-SAINT-DENIS 1er cru Les Chaffots 2014 – 15/20

MOREY-SAINT-DENIS 1er cru Les Millandes 2014 – 14,5/20

