



GUIDE HACHETTE DES VINS 2013

MILLESIME/VINTAGE 2010

Maison Frédéric Magnien

GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru Lavaut-Saint-Jacques 2010

Lavaut-Saint-Jacques et Vieilles Vignes 2010, c'est le duo gagnant cette année du négociant Frédéric Magnien, qui, comme souvent, retrouve ses cuvées dans la sélection du Guide. Chacune d'elles emportent une citation. Toutes deux présentent un nez de fruits rouges souligné d'une petite note boisée, un peu plus sensible sur Lavaut. La bouche est franche, plus vive et fruitée pour ce 1er cru (arômes de griotte), et adossée à des tanins de qualité. Quatre ans de garde à prévoir pour ce Lavaut.

CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE Grand Cru 2010 – 1 étoile

Frédéric Magnien, propose ici, avec sa casquette de négociant, un 2010 élégant dans sa robe rubis foncé aux reflets violacés. Le nez évoque la confiture de fruits noirs mêlée de notes giboyeuses et boisées. La bouche se révèle charnue, suave, dense et massive, longuement portée par des tanins nets et serrés, qui garantiront à cette bouteille une garde d'au moins cinq ou six ans, et bien plus encore.



MOREY-SAINT-DENIS 1er cru Clos Sorbè 2010 – 1 étoile

Le Clos Sorbè possède un sol caillouteux plutôt qualitatif; il est situé juste sous le village. Frédéric Magnien signe une plaisante cuvée au bouquet fruité (cerise griotte, cassis) et floral. L'attaque franche laisse place à une bouche nette, ample et équilibrée, sans les tanins sauvages qui caractérisent parfois les morey. Un joli vin à boire l'hiver prochain, sur un rôti de veau aux olives.

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er cru Les Borniques 2010 – 2 étoiles

Borniques est un climat de 1,43 ha idéalement situé, dans le prolongement des musigny quand on va vers le village. Frédéric Magnien vinifie à peu près la moitié, obtenant une cuvée remarquable à la robe concentrée et dense, aux reflets violets. Le nez évoque les baies sauvages mais ne s'ouvre guère pour le moment. La bouche confirme que c'est un vin de garde, au très beau potentiel, avec une attaque encore marquée par le boisé et une finale puissante et harmonieuse. Cinq ou six de cave seront nécessaires pour porter à maturité cette bouteille.

Domaine Michel Magnien

CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2010 – 1 étoile

Coup de cœur et rarissime triple étoile l'an passé pour les charmes 2009, Frédéric Magnien signe un 2010 qui séduit par sa robe soutenue, grenat foncé, son nez de fruits noirs alliés à un joli boisé, et sa bouche puissante, élégante et fine. la matière est mûre, généreuse, et l'acidité bien équilibré. Six ans de garde pour cette cuvée très réussie.

MOREY-SAINT-DENIS 1er cru Les Chaffots 2010

Chaffots est un 1er cru suffisamment intéressant pour que le bas de son parcellaire ait été intégré au grand cru clos-saint-denis. Le haut, là où Michel Magnien exploite sa parcelle de 94 ares, est en pente, à 3000 mètres d'altitude, exposé au plein est. Michel et son fils Frédéric ont extrait de ce joli terroir un vin au nez de moka agrémenté d'une touche végétale. Structuré et net, le palais repose sur des tanins encore fermes, qui s'arrondiront d'ici trois ans. A carafes avant de servir.



CLOS DE LA ROCHE Grand Cru – 1 étoile

Ce clos-de-la-roche, cultivé sur 39 ares dans la partie historique de l'appellation, se distingue dans le Guide avec une belle régularité. Le 2010 revêt une robe rubis foncé. Intense, le nez s'ouvre sur la vanille et les fruits noirs (cassis et framboise). La bouche séveuse et fruitée, dévoile une matière aux jolis tanins fondus, d'une souplesse inattendue pour cette appellation, réputée pour ses vins à la texture forte, plus charpentés que les autres crus de Morey. A déguster dans cinq ans.

CLOS SAINT-DENIS Grand Cru 2010

Frédéric Magnien exploite 14 ares de ce grand cru. Le vin s'affiche pourpre, dense, au nez de cassis et de sureau. La bouche, soyeuse et ronde, évoque la myrtille et les petits fruits rouges. Ses élégants tanins lui permettront de vieillir quatre ans en cave.

