

Soirée Œnologie – Jeudi 10 janvier 2019 – Levallois

« Les Grands Crus de Gevrey-Chambertin »



Organisateur : Maxime

Membres : Aurélien, Bastien, Christophe, Nag, Néné, Titou, Sébastien, Yohan

Guests : Mickaël, mon cher Papa

INTRODUCTION

Mes chers amis je vous souhaite la bienvenue pour ma dixième soirée au sein du Cercle Bacchus. Saison 10 ou pas encore 10 ans, quoiqu'il soit je souhaitais faire une soirée particulière afin de célébrer cet anniversaire, notre amitié, nos découvertes, nos rires, nos joies, nos cuites modérées ou tout ce que nous avons vécu ensemble au cours de ces années.

Alors la fameuse question qui vous taraude tous : c'est quoi l'thème ???

Le thème est d'une simplicité déconcertante ! Pas d'histoire de match entre cépage via un contenant, différent du contenu le tout avec 2 vins mystères vinifiés par jours de pleine lune. Non, rien de ça !

J'ai longuement hésité à vous le dévoiler pour quand même vous faire jouer, même à mettre une bouteille pirate mais finalement dans la lignée de la simplicité souhaitée ce soir, rien de tout cela n'apparaîtra.

J'ai souhaité revenir aux basiques, aux fondamentaux de la dégustation : un terroir et on le travaille. BAM BAM BAM, BAM, avec une vraie cadence d'alcoolique, pas de pergola mes couilles !

Comment m'est venu le thème ? En plusieurs étapes.

- L'un d'entre vous m'a fait la remarque il y a environ 3 ans que même si nos soirées étaient magiques, il restait frustré de ne pas plus travailler un terroir précis pour en déceler parfaitement les facteurs lors de futures soirées. Aurélien, tu vas pouvoir travailler cela ce soir. Ça a été la base de ma réflexion.
- Ensuite, il était important pour moi de revenir sur le terroir sélectionné lors de ma 1^{ère} soirée, terroir familialement nostalgique. Nous irons donc jouer en Bourgogne. La boucle est bouclée !
- Enfin, il fallait me rattraper du Labouré Roi servi il y a près de 10 ans... j'ai donc choisi l'autre face de la Bourgogne, plus au Nord que lors de ma 1^{ère} soirée. Nous voyagerons en Gevrey-Chambertin.

Le thème est donc les Grands Crus de Gevrey-Chambertin.

Sur les 9 existants nous en dégusterons 8, la 9^{ème} étant difficilement accessible malheureusement.

Ne vous inquiétez pas, vous allez quand même travailler. Les bouteilles seront servies à l'aveugle. A vous d'en trouver l'appellation exacte ainsi que le millésime et même le Domaine pour les plus balaises.

Bonne dégustation à tous.

LATRICIERES CHAMBERTIN - DOMAINE ARNOUX-LACHAUX 2009
-
CHAMBERTIN CLOS DE BEZE - DOMAINE FREDERIC MAGNIEN 2007
-
CHAPELLE CHAMBERTIN - DOMAINE LOUIS JADOT 2006
-
CHAMBERTIN - DOMAINE LATOUR CUVÉE DES HERITIERS 2006
-
GRIOTTE CHAMBERTIN - DOMAINE LOUIS JADOT 2006
-
CHARMES CHAMBERTIN - DOMAINE MICHEL MAGNIEN 2006
-
MAZIS CHAMBERTIN - DOMAINE DOMINIQUE LAURENT 2004
-
MAZOYERES CHAMBERTIN - DOMAINE PERROT MINOT 2004

COTE DE NUITS ET HAUTES COTES DE NUITS

La Bourgogne jouit d'une situation géographique exceptionnelle. Mais elle a bien d'autres atouts ! Une météo propice à la vigne, une géologie riche, des cépages renommés, ses Climats remarquables... lui permettent de donner naissance à 84 appellations mondialement reconnues. Sans oublier le savoir-faire des vignerons, qui se transmet de génération en génération, tout en intégrant les progrès les plus récents.

Les vignes de la Côte de Nuits et des Hautes Côtes de Nuits s'étendent sur une vingtaine de kilomètres, du nord au sud. Cette région viticole est le haut lieu des Grands Crus de la région. Surtout réputée pour ses vins rouges, elle donne également naissance à quelques vins blancs recherchés. Pour mieux déguster ces vins, apprenez à connaître leurs origines...



La Côte de Nuits et les Hautes Côtes produisent une grande majorité de vins rouges. Cette région viticole est ainsi le paradis du Pinot Noir, qui engendre la plupart des Grands Crus de Bourgogne. Les vins blancs y sont plus rares, nés du Chardonnay et, quelques fois, de l'Aligoté.

En Côte de Nuits, des appellations prestigieuses et variées

La région viticole de la Côte de Nuits rassemble une grande richesse d'appellations, qui font rêver le monde entier :



Grands Crus: Chambertin, Chambertin-Clos de Bèze, Chapelle-Chambertin, Griotte-Chambertin, Latricières-Chambertin, Mazis-Chambertin, Mazoyères-Chambertin, Ruchottes-Chambertin, Clos de la Roche, Clos de Tart, Clos Saint-Denis, Clos des Lambrays, Clos de Vougeot, Échezeaux, Grands Échezeaux, La Grande Rue, Richebourg, La Romanée, Romanée-Conti, Romanée-Saint-Vivant, La Tâche, Musigny, Bonnes Marres, Charmes Chambertin.

Appellations Villages, dont certaines ont des Climats classés en Premiers Crus: Chambolle-Musigny, Côte de Nuits-Villages, Fixin, Gevrey-Chambertin, Marsannay, Marsannay rosé, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Vougeot.

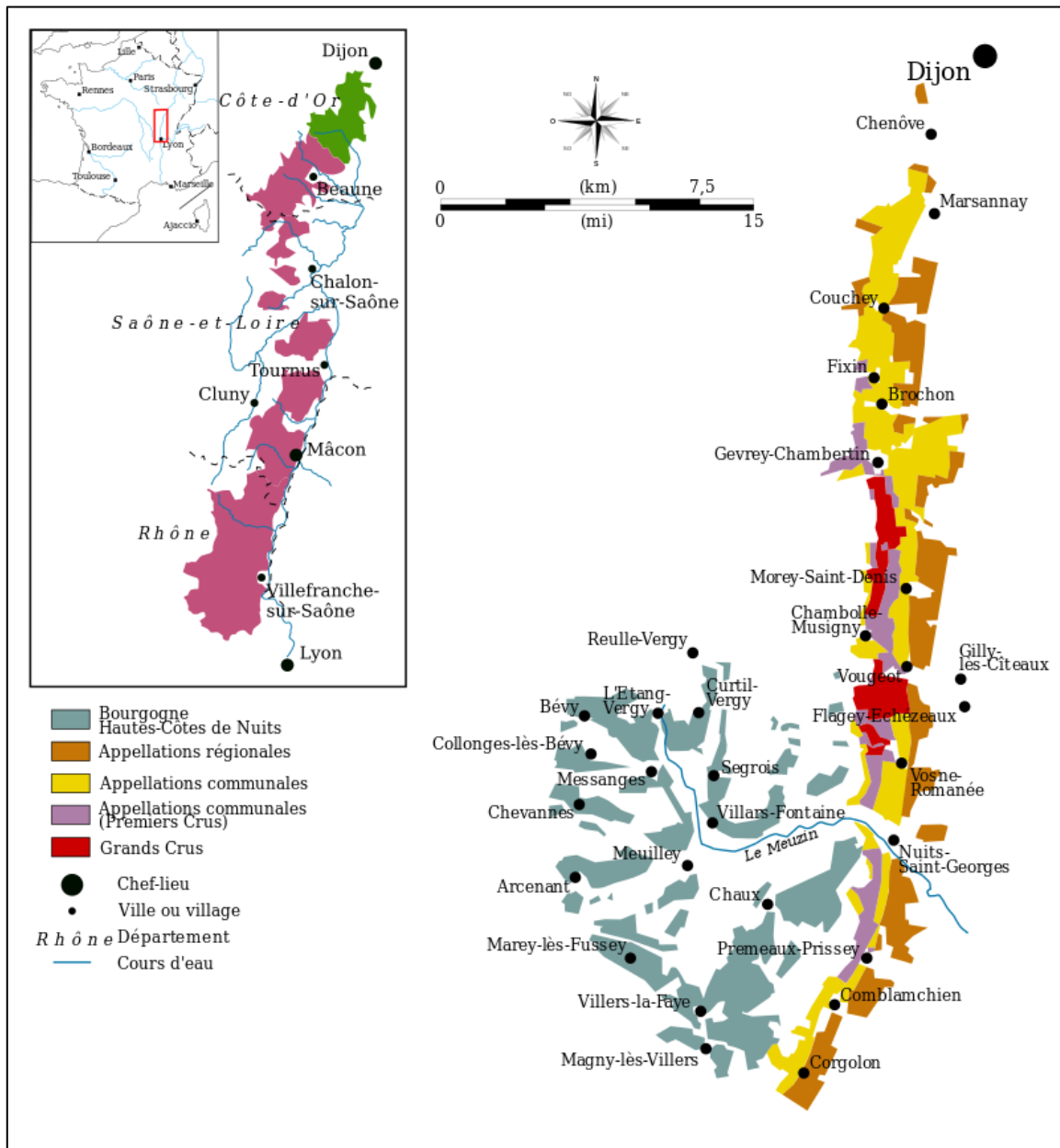
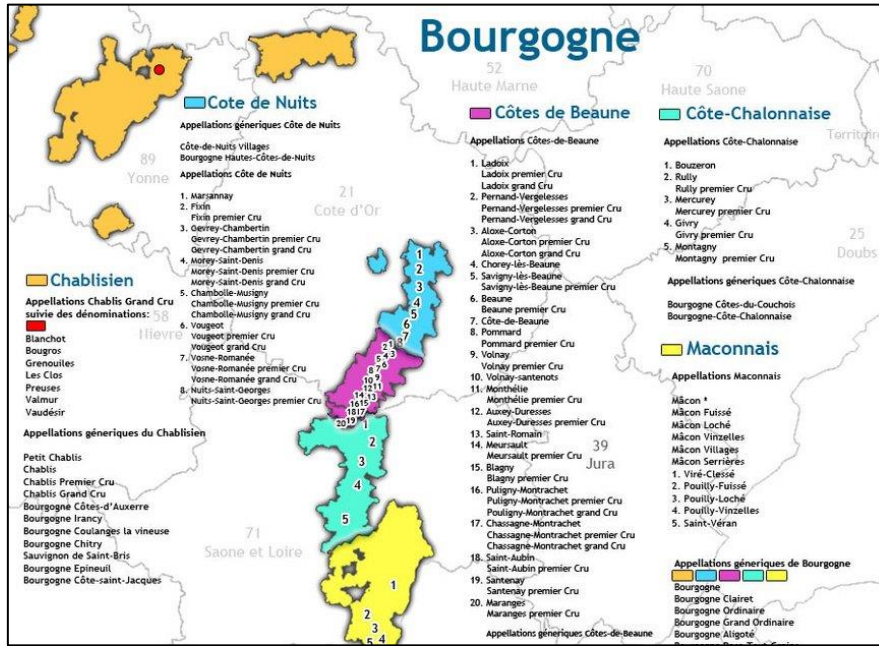
Des vins puissants et de caractère

Ces vignes sont cultivées sur des plateaux entre 300 et 400 mètres d'altitude.

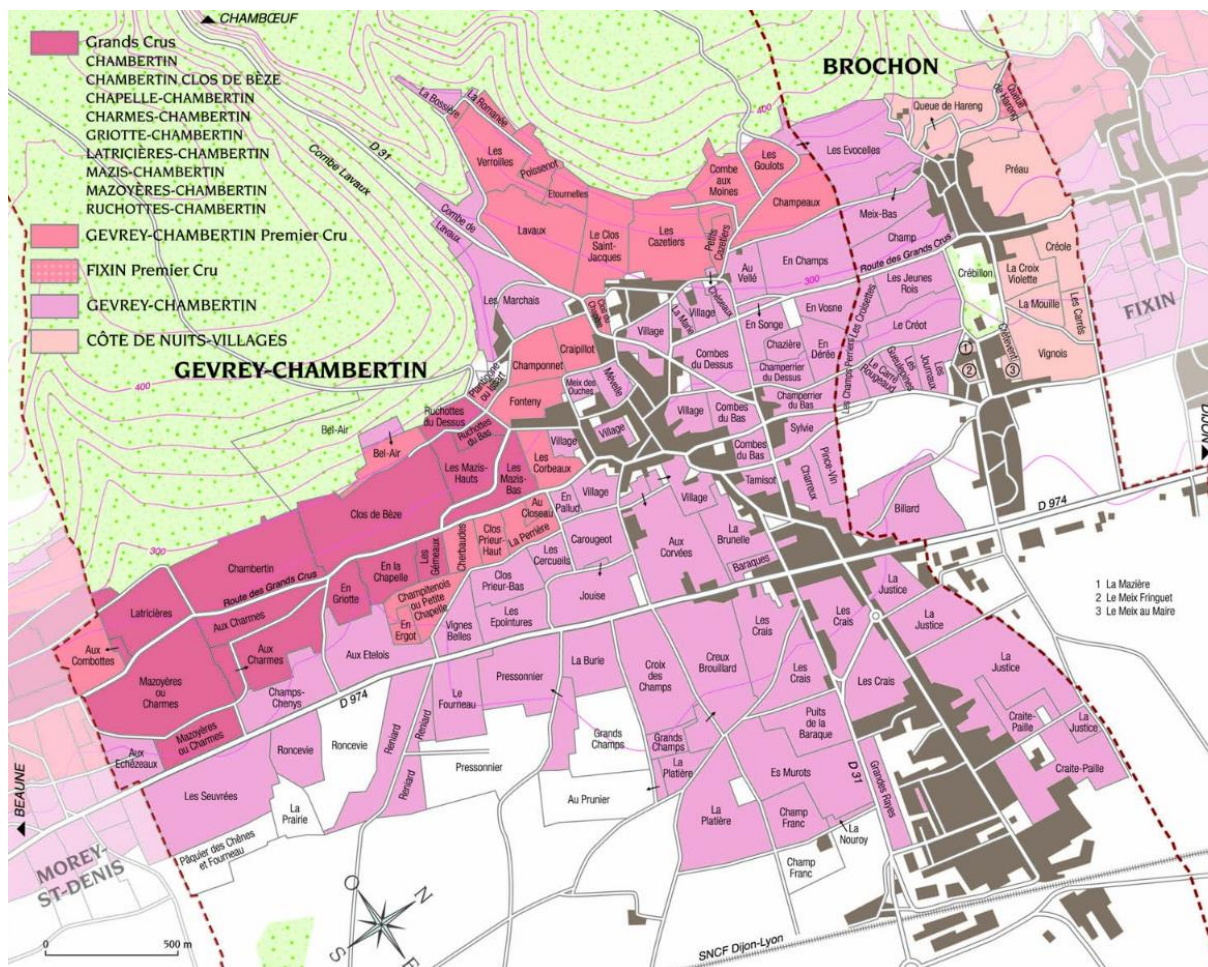
Promis à la disparition, ce « vignoble » a su mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Les Hautes Côtes de Nuits connaissent en effet une véritable renaissance depuis les années 1950. Les vignerons de la région sélectionnent alors les coteaux pouvant produire les meilleurs raisins. Comme en Côte de Nuits, ils y plantent les cépages de Bourgogne Pinot Noir (vins rouges) et Chardonnay (vins blancs), qui recouvrent une vingtaine de communes dans l'arrière-côte.

Depuis plusieurs décennies, les viticulteurs ont consacré tous leurs efforts au développement d'une production de qualité. Leur travail porte ses fruits ! Les Bourgogne Hautes Côtes de Nuits sont aujourd'hui reconnus comme des vins de caractère. Avec leur robe pourpre ou rubis, les rouges ont du corps. Tandis que les blancs, de couleur or, offrent une saveur vive et équilibrée.

Comme dans le reste de la Bourgogne, Côte de Nuits et Hautes Côtes de Nuits produisent également l'ensemble des appellations Régionales : Bourgogne blanc et rouge, Bourgogne Aligoté, Coteaux Bourguignons, Bourgogne Passe-Tout-Grains, Crémant de Bourgogne et Bourgogne Côte d'Or.



GEVREY-CHAMBERTIN



Caractère des vins

Rouges, leur robe est vive, du rubis foncé jusqu'à la cerise noire. Leurs arômes suggèrent la framboise, le cassis, la groseille ainsi que le noyau, la réglisse, les épices. Également au rendez-vous, la rose, la violette, la mousse et le sous-bois. Au palais, puissance, opulence et élégance s'unissent pour composer un corps entier et complexe, plein de sève et d'une chair voluptueuse, destiné à 10 ans au moins de garde. Si ces Grands Crus somptueux ont l'esprit de famille, des nuances les distinguent cependant.

Conseils du sommelier (pas moi...)

Symboles des grands vins de Pinot Noir, puissants, virils, complexes et intenses, les Grands Crus de Gevrey-Chambertin imposent des mets nobles et eux-mêmes complexes, pour que la confrontation reste équilibrée. Bien sûr, le gibier à poils sera le bienvenu, grillé ou, mieux encore, en sauce au vin. La puissance de ses tanins permettra ce choc de textures, sa complexité aromatique et surtout son opulence faisant la différence. L'agneau en sauce, le coq au vin bien sûr, les volailles laquées et la côte de bœuf lui trouveront aussi beaucoup d'intérêt, sans oublier les fromages à croûte lavée, bien cadrés par sa puissance et sa persistance aromatique.

Températures de service : 12 à 14 °C en vin assez jeune, 15 à 16 °C pour un vin plus mûr

Situation

Face au levant, la grande côte, le long de la route des Grands Crus, va de Gevrey-Chambertin à Morey-Saint-Denis entre la combe de Lavaux et celle de Morey. Un écran en cinémascope à 240/280 mètres d'altitude, avec une exposition au levant. C'est, en Grands Crus, la partie la plus septentrionale de la Côte. En Côte de Nuits, le Clos de Bèze est entré dans l'histoire en 640. Il restera la propriété de l'abbaye bourguignonne jusqu'en 1219 où il est cédé aux chanoines de Langres jusqu'en 1789. Le Chambertin partage avec le Clos de Bèze la couronne impériale : il est connu sous ce nom depuis le XIIIème siècle. Des limites inchangées. Napoléon ne voudra rien boire d'autre. Les 7 Climats les plus proches (Charmes et Mazoyères se confondant en partie) ont une parenté évidente avec les figures tutélaires et reçoivent leur reconnaissance en Grands Crus (31 juillet 1937). Mais Chambertin succède à leur nom, tandis qu'en Clos de Bèze il précède.

Terroirs

Ce long coteau repose sur la roche dure : quelques dizaines de centimètres de terre brune, issue de limons et éboulis graveleux sur la partie haute, calcaires à teneur argileuse variable sur le versant. Étages géologiques : le bathonien en partie supérieure puis les marnes et le calcaire à entroques du bajocien (jurassique). Les fossiles sont nombreux à fleur de terre, rappelant la mer il y a 150 millions d'années

Production

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

CHAMBERTIN : 13,62 ha

CHAMBERTIN-CLOS DE BEZE : 14,67 ha

CHAPELLE-CHAMBERTIN : 5,48 ha

CHARMES-CHAMBERTIN : 28,43 ha

GRIOTTE-CHAMBERTIN : 2,65 ha

LATRICIÈRES-CHAMBERTIN : 7,31 ha

MAZIS-CHAMBERTIN : 8,27 ha

RUCHOTTES-CHAMBERTIN : 3,25 ha

MAZOYÈRES-CHAMBERTIN : 1,82 ha

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

468 hl (62 244 bouteilles)

506 hl (67 298 bouteilles)

176 hl (23 408 bouteilles)

1 076 hl (143 108 bouteilles)

101 hl (13 433 bouteilles)

259 hl (34 447 bouteilles)

309 hl (41 097 bouteilles)

112 hl (14 896 bouteilles)

73 hl (9 709 bouteilles)

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011

www.vins-bourgogne.fr

Pour les incultes

Un Clos, c'est une vigne traditionnellement entourée de murs en pierres sèches.

Construits dès le Moyen-Âge, ces murs étaient destinés à protéger la vigne contre les ravages des troupeaux d'animaux domestiques qui paissaient alors librement aux alentours des villages. Certains Clos se trouvent parmi les Climats les plus réputés, comme le Clos de Tart, le Clos de Bèze, le Clos des Lambrays...

LATRICIERES CHAMBERTIN - DOMAINE ARNOUX-LACHAUX 2009

Le domaine est un domaine familial de Vosne-Romanée, l'appellation où sont produits cinq grands crus dont la célèbre Romanée-Conti. C'est dire si ce terroir est propice aux grands vins de Bourgogne. Florence, Pascal Lachaux et leur fils, Charles, sont aux commandes d'un domaine familial fondé en 1858 (domaine Arnoux). Le couple exploite 14,5 hectares et produit 15 appellations d'exception, de l'appellation village jusqu'au grand cru : Clos-de-Vougeot, Echezeaux, Romanée-Saint-Vivant...

A l'origine de l'exploitation, Charles Arnoux et Renée Salbreux, tous deux issus de familles vigneronnes de Vosne-Romanée. De cette union est né en 1931, Robert Arnoux.

Au décès de Charles Arnoux en 1957, Robert prend la succession du domaine à l'âge de 26 ans.

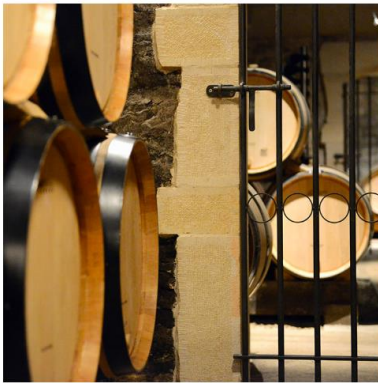
Malgré un contexte économique difficile, il débute la commercialisation du vin en bouteilles.

Secondé par son épouse Clotilde Truchetet, avec laquelle il aura trois filles (Muriel, Janique et Florence), il développe l'activité par l'acquisition de diverses parcelles de vignes.

En 1987, Pascal Lachaux, originaire de Beaune, épouse Florence Arnoux, et apprend le métier auprès de son beau-père. Ils travailleront en famille de 1987 à 1995, date à laquelle Robert Arnoux décède.

Le couple est depuis 1995 à la tête du domaine et participe continuellement au développement par la rénovation des caves, la construction d'une nouvelle cuverie et l'investissement dans les vignes, dont une dernière acquisition en 2008 de Latricières-Chambertin.

En octobre 2011, l'aîné de leurs trois garçons, Charles, vient les rejoindre sur l'exploitation



La cave du domaine Arnoux-Lachaux



Pascal, Charles et Florence Lachaux



Les vignes du domaine Arnoux-Lachaux

Les vins du domaine Arnoux-Lachaux sont exceptionnels, tous issus de parcelles mythiques issus des plus grands terroirs de la côte de Nuits : Nuits-Saint-Georges, Chambolle-Musigny et Vosne-Romanée, où le domaine est installé. Le domaine Arnoux-Lachaux réalise trois grands crus, cinq premiers crus, cinq appellations villages et un Bourgogne générique. Il présente la particularité de ne produire que des vins rouges. Charles, le fils de Pascal Lachaux, est arrivé en 2012 pour épauler son père mais le duo est d'accord sur les vins qu'ils veulent faire : des pinots noirs qui provoquent des émotions et du plaisir

Le domaine applique les principes de la biodynamie. Un grand soin est apporté lors du travail de la vigne afin de développer des raisins sains et équilibrés. Les sols sont labourés régulièrement par un cheval de labour, la vendange est entièrement manuelle et un tri rigoureux est effectué afin de ne conserver que les meilleures baies. Le domaine s'est enrichi d'une nouvelle cuverie en 2005, où l'écoupage se fait sur le principe de gravité. Les choix faits par la famille Lachaux sont guidés par le respect de l'environnement ainsi que la perpétuelle quête d'excellence.

CHAMBERTIN CLOS DE BEZE - DOMAINE FREDERIC MAGNIEN 2007



FRÉDÉRIC MAGNIEN
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

GRAND CRU
CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE

DESRIPTIF GÉOGRAPHIQUE

Cette parcelle est antérieure au Chambertin. En 640, le duc Amalgaire donne des terres à l'abbaye de Bèze et les moines défrichent un bois qui est alors planté en vignes.

En 1227, le chapitre de Langres achète une vigne antérieure au clos. La renommée et la qualité des vins du Clos de Bèze est telle qu'en 1761 les vins se vendaient déjà 20 fois plus cher qu'un siècle auparavant.

DESRIPTIF GÉOLOGIQUE

La vigne est plantée plein Est, à mi-versant, bien ventilée par le vent du Nord et protégé des vents d'Ouest porteurs de pluies. Une altitude comprise entre 270 et 280 mètres. Cette parcelle repose sur des sols très riches en calcaire.

ACCORD METS & VINS

Ce Grand Cru s'accordera parfaitement avec du gibier ou un lièvre à la broche.

REVUE DE PRESSE

Guide Bettane + Desseauve 2016 - CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE Grand Cru 2013 - 17,5/20 - Coup de coeur
 Guide Bettane + Desseauve 2015 - CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE Grand Cru 2012 - 17/20
 Guide Bettane + Desseauve 2014 - CHAMBERTIN CLOS-DE-BEZE Grand Cru 2011 - 17,5/20
 Guide Hachette des Vins 2017 - CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE Grand Cru 2014 - 1 étoile
 Guide Hachette des Vins 2016 - CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE Grand Cru 2013 - 1 étoile
 Guide Hachette des Vins 2015 - CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE Grand Cru 2012 - 3 étoiles - Coup de coeur du jury



Né en mai 1969, dans une des plus belles régions viticoles, Frédéric représente la cinquième génération de vignerons de la famille Magnien. Frédéric s'est d'abord consacré au Domaine Michel Magnien à Morey-Saint-Denis, apprenant son métier auprès de son père de 1987 à 1991. De retour pour les vendanges en 1993 au Domaine Michel Magnien, Frédéric s'inscrit à l'université de Bourgogne et en ressort Technicien œnologue diplômé.

En septembre 1995, il prend une des plus importantes décisions de sa vie en créant une société à son nom, en tant que négociant vinificateur.

Le but est de magnifier le travail des vignerons : n'étant pas propriétaire des vignes, Frédéric a un rôle essentiel de conseil auprès de ses partenaires vignerons avec lesquels il collabore tout au long de l'année. Ce qui lui permet de sélectionner des parcelles de vieilles vignes (plus de 40 ans) parmi les plus nobles appellations de la Bourgogne et d'acheter des raisins de très haute qualité. Il peut ainsi explorer, dès la vendange, la diversité aromatique des terroirs de la Côte de Nuits avec toute sa passion de viticulteur.

La recherche perpétuelle de la qualité et du respect des terroirs nous pousse vers un avenir biologique. La Maison Frédéric Magnien s'est investie dans cette démarche pour offrir des vins d'une pureté exceptionnelle. Depuis 1996, toutes les étapes de la vinification sont rythmées par les cycles lunaires. La plupart de leurs produits sont certifiés Agriculture Biologique depuis 2008 et beaucoup d'autres y aspirent en suivant le cahier des charges de culture et vinification Biologique contrôlé par Ecocert.

CHAPELLE CHAMBERTIN - DOMAINE LOUIS JADOT 2006

LOUIS  JADOT

CHAPELLE CHAMBERTIN

Situation

Gevrey Chambertin est la commune la plus au Nord de la Côte de Nuits. Elle possède 26 premiers crus et 8 grands crus. La moitié des premiers crus entoure les grands crus (vers Morey), l'autre moitié est au Nord vers la Combe de Lavaux, avec des sols calcaires et argileux.

Caractéristiques

Les Grands Crus de Gevrey Chambertin sont situés sur une pente douce orientée à l'Est dans la partie Sud de la commune.

Le sol est calcaire en profondeur et argileux en surface, ce qui donne aux vins à la fois leur puissance et leur rondeur.

Vinification

Ce vin est fermenté en cuves pendant environ 3-4 semaines puis élevé en fûts de chêne environ 18-20 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

Très jolie robe rubis profond aux reflets groseilles. Le nez est très marqué par ce côté « corbeille de petits fruits rouges » et d'épices douces. La bouche impose par sa richesse, des tanins, rappel de notes de petits fruits, complet, équilibre parfait, construit pour l'avenir, ce vin n'attend plus de rentrer en scène avec une cuisine d'automne.

Ce vin requiert des plats sophistiqués élaborés aux saveurs prononcées tels que le mouton, le boeuf bourguignon, le coq au vin, le chevreuil... et des fromages forts (sauf ceux à pâte bleue).

Conservation

Vin de garde par excellence, il se conservera une vingtaine d'années voire plus selon les millésimes, dans de parfaites conditions de température et d'humidité.

CHAMBERTIN - DOMAINE LATOUR CUVÉE DES HERITIERS 2006



- RÉGION Côte de Nuits
- VILLAGE Gevrey-Chambertin

- APPELLATION Chambertin Grand Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Base argileuse du Bajocien, sol superficiel crayeux avec des graviers et de l'argile
- RENDEMENT MOYEN 30 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 10 à 12 mois en fûts de chêne, 100% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Description

Le Chambertin se trouve au cœur de la constellation des Grands Crus de la Côte de Nuits. Le terroir du Chambertin est mythique pour son exceptionnelle richesse dû à un phénomène géologique appelé « cône de déjection ». Ce terroir d'une grande complexité est marqué par des sols bruns calcaires. Il offre un vin puissant, complexe, de grande garde, mêlant la robustesse du Pinot Noir et le goût du terroir. A la fin du XIX^e siècle la famille Latour a acquis 0,81 hectares dans l'appellation Chambertin Grand Cru, constituant une superbe parcelle en un seul tenant, de haut en bas du coteau, plus proche des Latricières que du Clos de Bèze. Notre Chambertin prit le nom de « Cuvée Héritiers Latour », et la parcelle fut ensuite transmise en héritage aux descendants de la famille Latour.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce vin fin, de « dentelles », présente un nez de groseille et est légèrement minéral et long en fin de bouche. Le délicat et flatteur Chambertin 2006 peut attendre encore quelques années. Dégusté en Mai 2008.
- POTENTIEL DE GARDE 10-15 ans
- ACCORD METS/VINS Daube de chevreuil - biche sautée au poivre et purée de céleri - Soumaintrain
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 16-17°

Revue de Presse

Chambertin Grand Cru 'Cuvée Héritiers Latour' 2006 - Le Magazine du Vin - Janv/Fév-2015 - 97/100

GRIOTTE CHAMBERTIN - DOMAINE LOUIS JADOT 2006



Situation

Gevrey Chambertin est une commune du Nord de la Côte de Nuits. Elle possède 26 premiers crus et 8 grands crus. La moitié des premiers crus entoure les grands crus (vers Morey), l'autre moitié est au Nord vers la Combe de Lavaux, avec des sols calcaires et argileux.

Caractéristiques

Le vignoble des Griottes est situé sur la partie Sud de la commune, vers Morey-Saint-Denis, en face du Chambertin Grand Cru et juste à côté du Chapelle Chambertin.

Le sol est calcaire, assez profond avec une bonne répartition de marnes argileuses.

Vinification

Ce vin est fermenté en cuves pendant environ 3-4 semaines puis élevé en fûts de chêne environ 18-20 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

Les Griotte Chambertin Grand Cru de la Maison Louis Jadot possède une belle couleur et un bouquet intense, avec une prédominance de cerise et autres petits fruits rouges, d'épices et aussi de terroir (réglisse).

En bouche, sa structure est dense mais également soyeuse et délicate. Son équilibre est parfait et sa longueur en bouche impressionnante.

Ce vin s'accorde avec une cuisine élaborée et mijotée comme le boeuf bourguignon, le gigot de mouton, le chevreuil et les fromages assez puissants (sauf ceux à pâte bleue).

Conservation

Vin de garde par excellence, il se conservera une vingtaine d'années voire plus selon les millésimes, dans de parfaites conditions de température et d'humidité.

CHARMES CHAMBERTIN - DOMAINE MICHEL MAGNIEN 2006



DOMAINE
MICHEL MAGNIEN

GRAND CRU
CHARMES-CHAMBERTIN
Grand Cru

DESRIPTIF GEOGRAPHIQUE

En patois bourguignon, « charmes » désigne d'anciens champs communs cultivés et retournés en friche. Ou encore des friches recouvertes de bois de charmes. Le minerai de fer contenu dans le sol était jadis expédié à Langres pour y être traité pour la fabrication de couteaux. Ce climat conserve, paraît-il, la plus vieille vigne de la commune plantée en 1881.

DESRIPTIF GEOLOGIQUE

Installé sur des affleurements calcaires recouverts de sols peu épais et de couleur rouge. On y retrouve des marnes, du fer et de nombreux cailloux, dont certains sont de bonne taille. Le sous-sol rocheux est très résistant mais bien fissuré, ce qui permet aux racines de la vigne d'y plonger profondément, d'où leur étonnante longévité. Certaines parcelles pouvant atteindre jusqu'à 100 ans.

ACCORD METS & VINS

À table, on le proposera avec un caneton aux épices.

REVUE DE PRESSE

Guide Bettane + Desseuve 2017 - CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2014 - 16/20
 Guide Bettane + Desseuve 2016 - CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2013 - 17/20
 Guide Bettane + Desseuve 2015 - CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2012 - 16,5/20
 Guide Bettane + Desseuve 2014 - CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2011 - 16,5/20
 Guide Bettane + Desseuve 2013 - CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2010 - 17/20
 Guide Hachette des Vins 2014 - CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru



Michel Magnien représente la quatrième génération de vignerons de la famille Magnien. Dès son plus jeune âge, il travaille sur l'exploitation viticole de son père, Bernard Magnien (troisième génération) propriétaire de 4 hectares de vignes. De 1967 à 1991, Michel Magnien et sa femme Dominique ont fait l'acquisition de nombreuses parcelles de vignes qu'ils cultivent, soignent, récoltent et vinifient avec passion. Leur mosaïque viticole s'agrandit au fil des années avec des parcelles tel que le CLOS DE LA ROCHE Grand Cru, le CLOS SAINT-DENIS Grand Cru, MOREY-SAINT-DENIS 1er cru Les Millandes, GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru Les Cazetiers, ...

En 1988 Michel Magnien reprend les vignes de son père en fermage et continue à livrer la récolte de Bernard Magnien à la coopérative de Morey-Saint-Denis.

En 1993, Frédéric Magnien, le fils de Michel, rejoint le domaine familial et encourage son père à mettre l'ensemble de leur récolte en bouteilles (C'est pour ceux qui suivent car c'est expliqué en amont sur la partie « Frédéric Magnien »...).

Le Domaine Michel Magnien crée une étiquette représentant les premières lettres des trois associés de ce domaine : Dominique, Michel et Frédéric. Elle sera modifiée en 2007, puis une nouvelle fois en 2015.

En 2008, le Domaine Michel Magnien a adopté la viticulture biologique et respecte le processus de certification contrôlé par Ecocert pour produire des vins authentiques et assurer un avenir sain à nos enfants. Le respect de la diversité de nos terroirs et le respect de l'environnement est pour le Domaine une priorité quotidienne.

Après des années de pratique, le Domaine Michel Magnien est certifié en biodynamie par Demeter en 2015. A chaque étape, tout notre travail est rythmé par la révolution synodique de la Lune. Nos vignes et nos vins sont entièrement conduits dans le strict respect des principes de l'Agriculture Biodynamique. Grâce à Michel Magnien, et à son attention particulière portée à ses vignes au fil des années, chaque cep est unique et fidèle aux plus nobles terroirs de la Bourgogne. Frédéric, cinquième génération, guide aujourd'hui le Domaine et s'applique à hisser nos vins au plus haut niveau de qualité.

MAZIS CHAMBERTIN - DOMAINE DOMINIQUE LAURENT 2004

Dominique Laurent était pâtissier à Vesoul. Sa passion des grandes bourgognes lui a fait passer le pas en 1987 et se lancer dans le négoce haute couture (on aurait bien aimé qu'un autre pâtissier vaclusien fasse de même non ??). Il était le premier à le faire. Les débuts ont été difficiles et il a failli abandonner car il n'y arrivait pas sur le plan financier. Ce sont les critiques, Michel Bettane en tête, qui l'ont sauvé en lui octroyant de très bonnes notes. L'affaire s'est beaucoup développée puisqu'il y a adjoint :

- une tonnellerie, outil indispensable dans sa démarche de qualité à tout prix, lui permettant d'avoir les fûts qu'ils désire
- une autre maison de négoce du même type dans le Rhône, Tardieu Laurent (dont il est sorti depuis)
- une collaboration à type de conseil avec plusieurs caves coopératives du Languedoc (Embres et Castelmaure, Camplong..)
- et enfin un domaine à lui depuis 2006 avec des parcelles prestigieuses comme du Clos Vougeot et de l'Echezeaux.

Cela change tout pour lui, car jusque lors il ne vinifiait pas. En effet, il choisit les vins et les élève. Le choix commence en fait à la vigne. Il connaît remarquablement bien le vignoble et a repéré toutes les parcelles de vignoble avec de vieilles vignes et des pinots fins: il est allé voir leurs propriétaires pour voir s'ils acceptaient de vendre les vins juste à la mise en fût. Il est donc négociant éleveur.

MAZOYERES CHAMBERTIN - DOMAINE PERROT MINOT 2004

Les origines du domaine Perrot-Minot remontent au milieu du 19ème siècle, lorsque des vignes des familles Sigaut (Chambolle-Musigny) et Morizot (Morey-Saint-Denis) se trouvèrent réunies dans le patrimoine de Léonie Sigaut, épouse et veuve d'Alexandre Morizot.



Leur fille, Esther Morizot, née au lendemain de la guerre de 1870, alors future héritière du domaine, épouse Amédée Merme quelques années avant la fin du 19ème siècle. Amédée, après une carrière dans l'armée, puis dans l'administration, se consacre dès le début du 20ème siècle à la gestion et au développement du domaine de sa belle-mère Léonie. Domaine qui prend alors le nom de Merme-Morizot. Amédée, gentleman-farmer autant à l'aise dans les vignes, à la cuverie, dans ses caves, que dans les salons, va alors s'attacher à structurer et agrandir le vignoble.

Amédée Merme va surtout chercher à assurer la renommée du domaine, en France et au-delà, en produisant des vins d'une qualité exceptionnelle, déjà recherchés par de grands restaurants de l'époque.

Leur fils Armand Merme, né en 1902, trouve tout naturellement sa place aux côtés de son père Amédée pour diriger le domaine, dont il assumera seul la responsabilité après la fin de la seconde guerre mondiale.



Armand, débordant de santé et d'énergie, est à l'affût des progrès de la technique vitivinicole. Il apporte lui-même des perfectionnements au matériel professionnel, innove en matière de culture et de vinification.

Se révélant un grand vigneron-viticulteur, Armand Merme va étendre le domaine, le structurer davantage, et surtout le moderniser.



Peu avant la seconde guerre mondiale, il épouse Yvonne Aubelle, qui lui donnera quatre filles. L'aînée, Marie-France, née en 1939, va poursuivre l'œuvre de son père avec Henri Perrot-Minot, qu'elle épouse en 1963. Tout d'abord, Henri collabore avec son beau-père Armand Merme à l'exploitation du domaine. Après le décès d'Armand, Marie-France et Henri vont reprendre seuls les rênes du domaine, qui prend le nom de Perrot-Minot. Ils s'inscrivent alors dans la tradition de qualité et d'innovation qui prévalait déjà chez les deux générations précédentes.

Après avoir exercé la profession de courtier en vin pendant sept ans, leur fils Christophe Perrot-Minot rejoint le domaine et en prend la direction en 1993. Ses expériences précédentes lui auront apporté une connaissance profonde et élargie du métier de vigneron.



Et des convictions sur ce qu'est un grand vin, et comment le produire. Convictions qu'il va mettre en œuvre en s'inscrivant lui aussi dans cette grande tradition d'excellence et d'innovation au cœur du travail des trois générations qui l'ont précédé. Repensant, modernisant le domaine, optimisant encore la qualité des vins. Préparant la suite d'une histoire qui remonte maintenant à près de deux siècles...

Méthodologie

Une fois les raisins coupés et triés à la vigne, ils sont de nouveau sélectionnés sur une table de tri. Ce tri extrêmement sélectif nous conduit à ne conserver que des raisins de très haute qualité. Nos raisins sont égrappés entre 50 et 100%, selon le millésime.

Nous effectuons une macération à froid d'environ une semaine, à 14 degrés. Commence ensuite la fermentation naturelle, pendant laquelle nous privilégions une extraction douce par des remontages et

très peu de pigeages. Une fois la fermentation terminée, les vins sont débourbés 48 heures et mis en fûts pour 12 à 14 mois d'élevage, selon la nature du millésime.

Pendant l'élevage, nous ne faisons aucun soutirage pour préserver la qualité aromatique des vins, à une exception près. En effet, ils sont soutirés une seule fois, un mois avant la mise en bouteilles.

Les bois des fûts proviennent des forêts du Tronçais et de la Bertrange (Allier), et leurs chauffes sont moyennes.

Pourcentages de fût neuf

- Appellations Villages : 20% de fût neuf, le reste étant constitué à part égale de fûts d'un an et de deux ans.
- Premiers crus : 30% de fût neuf, le reste étant constitué à part égale de fûts d'un an et de deux ans.
- Grands crus : 30% de fût neuf, le reste étant constitué à part égale de fûts d'un an et de deux ans.

Production : environ 4 320 bouteilles

Superficie : 73 ares 78 centiares

Notes de dégustation Millésime 2004

Allen Meadows (burghound.com) - 90-92

January 2006 - As it almost always is, this is bigger, richer, more powerful and more robust with supple but concentrated flavors that also possess sneaky length and a spicy, sappy and mouth coating backend. I particularly like the textured, almost chewy quality and while it is more structured, the intrinsic quality is virtually identical. A choice. 2014+

Bettane & Desseauve (Grand Guide des Vins de France) - 8,5/10

(dans les Carnets de Dégustation de la RVF, 27 mai 2005)

Christophe Perrot-Minot distingue, lui aussi, ses Mazoyères de ses Charmes. Un peu plus jeunes que celles des Charmes, les vignes des Mazoyères affichent tout de même 45 d'âge moyen. Modérément intense et très épicé au nez, le millésime 2004 offre une attaque en bouche très dense. Le milieu de bouche révèle une belle matière compacte, longue et tannique, ce qui lui donne un air sévère. Il lui faudra cinq années de cave au minimum pour se desserrer.

The International Wine Cellar (S. Tanzer) - 91-93

Mar/Apr 06 - Ruby-red. Primary aromas of blackberry, cassis and violet. More massive and masculine than the Charmes; tighter, more penetrating, less sweet, and less expressive today. Hints of currant and spice cake. Very backward wine that's not yet showing the generosity or smooth grain of the Charmes. This is likely to need a solid eight to ten years of bottle aging.