

Domaine Magnien Stéphane

MOREY SAINT DENIS 1ER CRU LES FACONNIÈRES

Rouge - Premier Cru



DOMAINE MAGNIEN STÉPHANE

Histoire

Stéphane (4ème génération), arrive sur l'exploitation en 2002 et reprend le domaine en 2008. Tout en continuant de travailler dans l'esprit de son père, dont les vins ont acquis une renommée mondiale, il apporte sa jeunesse et ses connaissances techniques

Entretenu depuis toujours uniquement par des labours, le domaine viticole n'a jamais connu de désherbant. Ce parti pris était, à une époque, à contre-courant. Mais nos sols en ont profité; aération et vie des organismes ont ainsi été préservées. De plus, le labour oblige rapidement les racines de la vigne à descendre profondément dans le sol, ce qui permet de tirer une plus grande typicité du terroir.

Le travail annuel des vignes se veut lui aussi, respectueux de la plante. Beaucoup de gestes effectués par Victor Magnien (fondateur 1897) sont encore identiques à ce jour. Si la défense de l'authenticité est un des faire valoir du domaine, l'arrivée des tracteurs, du groupe d'embouteillage, d'étiquetage... ont su moderniser le travail quotidien du vigneron, et apporter un gain de temps, de l'ergonomie et de la qualité dans une activité qui se densifie régulièrement.

Ce travail rigoureux trouve son apogée au moment des vendanges. Le raisin, trié à la vigne, l'est de nouveau à l'arrivée en cuverie. Des remifictions traditionnelles s'entament alors, ponctuées de pigeages et de remontages. Tout en étant à la recherche du meilleur reflet de nos terroirs, le respect de la typicité du millésime nous bouscule parfois.

La cuvaison dure deux bonnes semaines, ponctuée par des pigeages et des remontages. Le vin est ensuite entonné (mis en tonneau) à la cave. Dans les mois qui suivent se fera sa deuxième fermentation (FML). Il séjournera au total 12 mois en fût avant d'être soutiré et de revenir en cuverie. La dernière sédimentation se passe de nouveau en cuve inox avant d'être mis en bouteilles en fonction des lunes et de pouvoir être commercialisé.

Vignes & Vins

Surface du Domaine

4,5 Hectares

Travail de la vigne

Pas de désherbant, beaucoup de labours, vendange manuelle

Les plus du domaine

Une petite production de très grande qualité

Beaucoup de vieilles vignes

Les vins

En blanc, juste du Bourgogne aligoté, très fruité !

En rouge, une belle palette d'appellations : un Coteaux Bourguignons de grande qualité, Morey Saint Denis et Chambolle Musigny en village, plusieurs premiers crus sur ces mêmes villages et enfin deux Grands Crus: Clos Saint Denis et Charmes Chambertin.

Vinification

Une vinification traditionnelle, une cuverie neuve, un élevage de 12 mois en fût de chêne, puis quelques mois en cuve inox. Les vins ne sont ni collés, ni filtrés