

Domaine Stéphane Magnien Morey-Saint-Denis Vieilles Vignes

Puro
WIJNEN

B o u r g o g n e | F R A N K R I J K



WIJNDOMEIN

Domaine Stéphane Magnien



DRUIVENSOORT

Pinot Noir



WIJNBOUW

Lutte raisonnée



GASTRONOMIE

Kalfsvlees | fazant | Verse pasta
truffel

Beschrijving

Het dorp Morey-Saint Denis ligt tussen twee zeer beroemde burens - Gevrey-Chambertin en Chambolle-Musigny in de Bourgondische Côte de Nuits. Maar met 20 kleine Premier Cru-wijngaarden en vijf Grand Cru-locaties (Clos Saint-Denis, Clos de la Roche, Clos des Lambrays, Clos de Tart en een zeer minuscule hoeveelheid Bonnes Mares) kan deze regio bogen op zijn eigen bekendheid. De wijnen hebben een bepaald rustiek karakter en de wijngaarden zelf, een paar Premiers Crus en een paar wijngaarden die in het dorp zijn gerangschikt, gaan verder de heuvel op, tot wel 350 meter hoog.

Terroir: Een blend van Clos-Solon en Cognés, deze oude wijnstokken staan op een klei grond. Percelen aangeplant in 1950-1970.

Oppervlakte: 0.48 hectare. Vinificatie: Oogst met de hand, maceratie gedurende 5 tot 7 dagen, gisting met inheemse gist bij een gereguleerde temperatuur (max. 10°C).

De wijn rijpt gedurende 12 maanden in vaten (15% nieuwe vaten, gevolgd door 3 maanden in roestvrijstalen vaten voor een natuurlijke bezinking, niet gefilterd of geklaard).

Domein

Stéphane Magnien heeft percelen in Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny en Gevrey-Chambertin zowel in de appellations Village, Premier Cru en Grand Cru. De stokken in de wijngaarden hebben een gemiddelde leeftijd van 50 jaar waarbij de alleroudste dateren van 1902. Nagenoeg alle stokken zijn van de oude kloon 'pinot tordu', die kleinere druifjes met meer concentratie voortbrengt. Stéphane werkt duurzaam. De wijngaarden worden dus absoluut niet met chemische bestrijdingsmiddelen of pesticiden bewerkt. De oogst vindt vanzelfsprekend met de hand plaats waarbij de plukkers alleen het allermooiste fruit selecteren. Stéphane, in zijn streven naar het maken van wijnen met een aantrekkelijke fraîcheur, behoort jaar in jaar uit tot het groepje wijnboeren dat als eerste met de oogst start. De wijnbereiding gebeurt op traditionele wijze en bij de opvoeding op eikenhouten vaten gedurende 12 à 18 maanden wordt spaarzaam omgegaan met de inzet van nieuwe vaten. Voor de Grands Crus is het aandeel nieuw nooit hoger dan 30 procent. Voor de Villages en de Premiers Crus zelfs hooguit 10 procent

Tevens beschikbaar:

Morey-Saint-Denis Grains Fins

Morey-Saint-Denis 1er cru Aux Petits Noix

Charmes-Chambertin Grand Cru

Clos-Saint-Denis Grand Cru

Coteaux Bourguinon Pur Pinot