

## Domaine Louis Magnin (Savoie)

Domaine Louis Magnin

Savoie

Présenté par Brigitte et Louis MAGNIN

Avec Michel BETTANE

Grains Nobles le lundi 6 novembre 2006

L'appellation Savoie, sur 4 départements (Savoie, Haute-Savoie, Isère et Ain), fait 2000 ha, répartis en îlots: AOC Vin de Savoie avec ses 16 crus (dont Arbin et Chignin-Bergeron), AOC Roussette de Savoie et ses 4 crus, enfin AOC Crépy et AOC Seyssel, deux crus avec leur appellation propre.

Le Domaine Louis Magnin, à Arbin, est d'une taille moyenne (7 ha).

Roussanne, Altesse, Jacquère en blanc, Mondeuse en rouge, les cépages du Domaine fleurissent bon le terroir. Il s'y produit aussi un peu de Gamay. Dans la bonne tradition locale: avec un nombre de cépages autochtones avoisinant la dizaine, 23 cépages sont utilisés en Savoie !

Le vignoble est adossé au massif des Bauges. Constitué d'éboulis calcaires, à 200-300 m d'altitude, tout au sud de l'appellation, il ressent déjà les premières influences méditerranéennes. Les cépages blancs ne sont pas les seuls rois: la Mondeuse y réussit mieux qu'ailleurs, avec des vins bien typés. Rendements de 40 à 50 hl/ha. Depuis une dizaine d'années, le réchauffement des saisons est réel. Ne pas récolter trop tôt, attendre la maturité complète, néanmoins vinifier en sec malgré le risque de degrés élevés: les choix du Domaine sont sans équivoque. Mais vouloir atteindre la perfection dans ces conditions exige une gestion méticuleuse des équilibres, de la vigne au chai, à réinventer sans cesse.

### VINS BLANCS

L'encépagement est résolument atypique: 30% de Roussanne, 3% d'Altesse et 1% de Jacquère, par rapport au total, un tiers du Domaine. Dans toute l'appellation, la Jacquère majoritaire avec 50% de la surface plantée, l'Altesse qui représente un peu plus de 10%, et la Roussanne, 2%, sans compter Chasselas et Gringet, sont à l'origine de l'image

traditionnelle du vignoble savoyard, planté pour plus de deux tiers en blancs.

### Roussette de Savoie

Cépage: Altesse, aussi appelée Roussette. Vignes de 30 ans. Gestion des bourgeons, pas de vendanges en vert. Vinification en fût de 500 l.

### Roussette de Savoie 2005

Robe jaune clair, brillante, très beaux reflets dorés. Nez floral, fin et bien ouvert. Légères notes de noix. Après aération: nez puissant, notes de surmaturité, camomille, agrumes &hellip; et longtemps après, notes vanillées. En bouche, attaque ronde, grasse, belle densité, beau moelleux dû au bâtonnage.

### Roussette de Savoie "récolte confidentielle" 2001

parcelle de 20 ares

Robe d'un beau jaune soutenu, vieil or. Nez: cire, surmaturité, passerillage. Grande puissance à l'attaque, grosse matière. Miel, la cire revient, aussi noix. Confit. Belle amertume en finale. Sans aucun sucre résiduel! Un monument.

### Chignin-Bergeron

Cépage: la Roussanne, localement appelée Bergeron. Vinifié en cuve inox.

### Chignin-Bergeron "Grand Orgue" 2004

Robe jaune pâle. Nez fumé, citronné. Attaque puissante, remplit la bouche, long, pamplemousse. Bonne amertume en finale. Bien structuré, demande encore à se fondre.

&hellip; Et Brigitte Magnin le recommande avec un gratin de queues d'écrevisse!

### Chignin-Bergeron "Grand Orgue" 2002

Jaune soutenu, tirant sur l'or. Nez légèrement confit, petite oxydation qui contribue délicieusement à la complexité, mangue. En bouche: rondeur et finesse. Matière mais aussi fraîcheur, bonbon acidulé. Gras, riche en finale. Vin à plusieurs facettes qui se complètent: la récolte en "grain noble" a concentré la matière mais aussi l'acidité.

### Chignin-Bergeron "Grand Orgue" 2001

Jaune or. Notes de grillé, de noix, de cire, d'épices. Moelleux, belle fraîcheur. Grande finesse malgré une densité énorme. L'œuvrage du botrytis (noble) ? Là aussi un équilibre aux multiples facettes. Avec un fondu remarquable.

### Chignin-Bergeron "Grand Orgue" 2000

Jaune-or, teinte soutenue. Nets arômes d'évolution: sous-bois, un peu réduit. Les notes de confit, d'abricot rappellent les millésimes précédents. Très bel équilibre, tout en harmonie.

### Chignin-Bergeron "Grand Orgue" 1996

Jaune tirant sur l'or, belle intensité. Nez intense, rappelle la pâte de fruit. Aussi notes tertiaires, champignon qui s'estompent à l'aération. Finesse et fraîcheur en bouche. Impression de richesse malgré sa fluidité. Pain grillé, coing, miel. Belle longueur.

### Vin de table moelleux "Opulence"

Cépage: Altesse, issu du millésime 2002. N'a pas été récolté en Vendange Tardive. Elevé en fût neuf. Pas d'agrément ( sucre résiduel et boisé atypiques ).

Robe vieil or, brillante et limpide. Nez puissant, très complexe, totalement hors norme: "de nobles acétates". Miel, cire et vanille du boisé se complètent. Très belle fraîcheur, long. Tout dans ce vin est surprenant.

### Chignin-Bergeron "Baobab" 2004

Issu de "Vendange de Novembre", avec 100g de sucre résiduel et 15° d'alcool. Récolté en "Vendange Tardive".

Vieil or tirant sur l'orange. Nez très pur, de raisins passerillés et de pourriture noble. Rondeur à l'attaque, épanoui en milieu de bouche, bonne amertume finale rappelant la gentiane. Très bel équilibre et parfait fondu contribuent à une sensation de plénitude.

## VINS ROUGES

La Mondeuse est le grand cépage rouge de la Savoie &hellip; mais occupe à peine 10% de la superficie, bien moins que le Gamay (près de 20%). Au Domaine Louis Magnin, la Mondeuse représente les deux tiers de la surface cultivée. Le Gamay est très minoritaire.

## Gamay

### Gamay 2004

Egrappé. Macération d'une quinzaine de jours.

Robe rouge clair. Arômes de réduction, mais le gamay revient vite à l'aération. Bel équilibre: finesse et fraîcheur à l'attaque, corps en milieu de bouche, finale d'une bonne intensité.

### Arbin Mondeuse "La Rouge" 2004

Issu d'un terroir d'argile rouge.

Rouge violacé, assez clair. Nez développé: cassis, fraise, mais aussi vanille. Attaque vive, arômes intenses, très intenses, de cerise qu'on ne devine pas au nez. Beau milieu de bouche. Epices.

Michel Bettane: "La relation entre la Syrah et la bien plus ancienne Mondeuse est évidente: il y a ce côté poivré, épicé. Un lien de parenté souvent évoqué."

### Arbin Mondeuse cuvée Vieilles Vignes

Les "Vieilles Vignes" ont 90 ans. Egrappage à 50% depuis le milieu des années 1990, total depuis 2000.

### Arbin Mondeuse cuvée Vieilles Vignes 2004

Robe rouge violacé. Nez expressif, fin, complexe, framboise. Splendide équilibre, fraîcheur, corps sans astringence, et belle amertume qui soutient la finale. Poivre.

### Arbin Mondeuse cuvée Vieilles Vignes 2003

Robe rouge, dense, reflets bruns. Nez de fruits mûrs, début d'évolution. Fraîcheur à l'attaque, grande matière. Prune, confiture de vieux garçon. Légère astringence en finale.

### Arbin Mondeuse cuvée Vieilles Vignes 1999

Rouge violacé, sombre. Nez viandé, tirant sur le sous-bois; grosse matière. Attaque puissante. Trame tannique bien présente. Grande netteté. Arômes de terre, de champignon en finale.

#### Arbin Mondeuse cuvée Vieilles Vignes 1998

Robe rouge violacé, dense. Nez: framboise. Attaque puissante, rondeur mais tanins très présents. Matière somptueuse.

#### Arbin Mondeuse cuvée Vieilles Vignes 1997

Rouge violacé, sombre, légèrement tuilé. Mûre, truffe blanche. Subtil à l'attaque, un brin de tanins pour soutenir le milieu de bouche, fraîcheur. Très bel équilibre.

#### Arbin Mondeuse cuvée Vieilles Vignes 1990

Robe rouge virant sur le brun. Nez profond, épanoui. Violette, petits fruits rouges. Parfait équilibre en bouche. Puissant, long mais grande finesse. Nuances d'oxydation, cacao, poivre. Après aération: cire, herbe séchée. Grande complexité, intense.

#### Arbin La Brova

Vignes de 30 à 40 ans. Egrappage total, macération 30 jours. Fermentation en cuve, malolactique en fûts, 1/3 de bois neuf en 2000, 50% pour les millésimes suivants. Elevage en barriques pendant 1 an. Pas de filtrage.

#### Arbin La Brova 2004

Robe rubis translucide, très pure malgré l'absence de filtrage. Nez: vanille. Attaque tout en finesse, bon équilibre entre le boisé et les tanins, domptés mais pas effacés. Très belle finale, qui laisse la bouche fraîche.

#### Arbin La Brova 2003

Rubis, teinte assez claire due au millésime. Vanille et framboise, maturité impressionnante. Subtilité et finesse malgré sa densité.

#### Arbin La Brova 2002

Rubis sombre. Framboise, mûre, mais aussi une certaine verdure. Texture très fine en bouche. Belle attaque, beau milieu, le boisé domine la finale.

## Arbin La Brova 2000

Rubis sombre, encore des reflets violacés. Bourgeon de cassis, buis au nez. Boisé fin, bien présent. Velours à l'attaque (qui tranche avec la cuvée Vieilles Vignes, non boisée). Subtil équilibre entre fraîcheur, tanins et boisé.

Compte-rendu: Richard Schaeffer