

Michel & Frédéric Magnien

Ein verkanntes Weingut in Morey-Saint-Denis

Frédéric Magnien, welcher bereits vor einigen Jahren als Burgunder Shootingstar in der Fachpresse bezeichnet wurde, führt ein doppeltes Winzerleben. Einerseits leitet er mit seinem Vater den Familienbetrieb, andererseits führt er die gleichnamige Handelsfirma. Erstaunlich dabei ist, dass jede Einheit über ihre eigene Organisation verfügt und

Weine produziert, welche eigentlich mit denjenigen des Sparringpartners nicht verwechselt werden können. Aber vorweg die Geschichte.



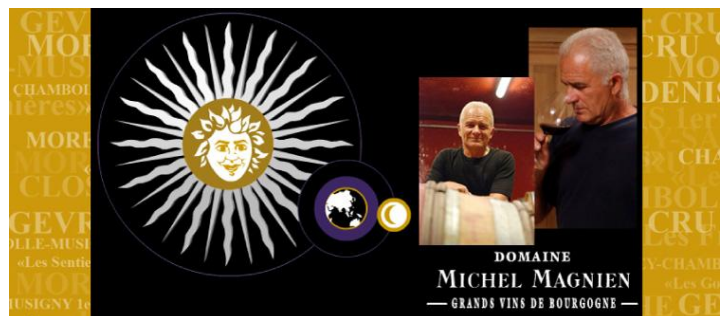
©Frédéric Magnien

Die Geschichte

Michel Magnien, der 1946 zur Welt gekommen ist, vertritt die vierte Winzergeneration der Familie, Frédéric die fünfte. Doch wurde die Domaine erst zwischen den Jahren 1967 und 1991 durch Michel Magnien, den Grossvater von Frédéric, ausgebaut.

Bis 1967 erstreckte sich der Weinberg der Domaine auf vier Hektaren. In diesem Jahr wurde eine Parzelle im Climat Les Sentiers, 1er Cru, in der Gemeinde Chambolle-Musigny erworben. 1971 sind unbebaute Parzellen in den Climats Les Evocelles in Gevrey-Chambertin und Les Fremières in Chambolle-Musigny hinzugekommen. Dann, ein Jahr später eine im 1er Cru Climat Les Chaffots in Morey-Saint-Denis. Im Fall dieser drei Parzellen hatte Michel Magnien Intelligenz gezeigt. Parzellen, welche nicht bereits kultiviert wurden, waren deutlich günstiger und diese Lagen galten inzwischen als qualitativ gut bis sehr gut. Der Zeitpunkt der Anschaffung erwies sich schliesslich auch als glücklich. Die 70er Jahre, genauso übrigens wie die 80er, gehörten zur dunkeln Geschichte des Burgunds. Es war damals nicht besonders bereichernd, Wein zu produzieren. Die Weinproduzenten waren derart auf hohe Erträge und Massenproduktion fixiert, dass es nicht immer einfach war, den Weizen von der Spreu zu trennen. Ein Niveau wurde erreicht, in welchem man daran zweifelte, wieder guten Wein abfüllen zu können. Das Kulturerbgut ging schrittweise verloren und man musste immer anschauen, wo ein paar Jahrzehnte früher grossartige Weine erzeugt wurden.

Wer in diesen Jahren die richtigen Parzellen erwerben konnte, war deshalb klug und geschickt. 1973 und 1975 wurden Parzellen in den Grands Crus Clos Saint Denis und Clos de la Roche ins Portfolio aufgenom-



©Michel Magnien



Das Gebäude, in welchem sich der Verkostungsraum befindet

men. In den Jahren 1980 und 1983 waren das dann Parzellen in den renommierten 1er Cru Lagen Les Caze-tiers, selbstverständlich in Gevrey-Chambertin, und Les Millandes in Morey-Saint-Denis.

Die Anschaffungspolitik der Domaine hat sich bis zu den heutigen Tagen nie verlangsamt, was auch begrün-det, dass 22 Weine auf einer Rebfläche von 10.9ha vinifiziert und abgefüllt werden. Doch, obwohl Michel Magnien der Baumeister der Expansion des Weinguts war, übernahm er erst 1988 das Zepter seines Vaters. Die Trauben der gepachteten Parzellen wurden allerdings an die landwirtschaftliche Kooperative von Morey-Saint-Denis weiter verkauft. Erst 1993 wurde Frédéric Magnien auf dem Weingut aktiv. Sein erstes Ziel war, seinen Vater zu überzeugen, dass die gesamte Ernte auf der Domaine abgefüllt werden sollte. 1995 gründete Frédéric Magnien seine Handelsfirma.

Heute unterscheiden sich beide Domains, Michel Magnien und Frédéric Magnien, ausschliesslich aufgrund der Quelle der Trauben. Was der Familie gehört, wird unter dem Namen Michel Magnien vermarktet, was der Familie nicht gehört heisst dann Frédéric Magnien. Hier geht es allerdings effektiv um Trauben, nicht um vergorene Weine. Es ist Frédéric ein äusserst wichtiges Anliegen, die Trauben akribisch auszuwählen. Seine Lieferanten wissen es und klar ist ihnen auch, dass die Entwicklung ihres Traubenguts während des gesam-ten Vegetationszyklus überwacht wird. Frédéric kennt überhaupt kein Pardon, sodass er sich selber dieser Disziplin unterordnet. Als die Säfte der Jahrgänge 1997 und 1998 in Folge des Baus eines neuen Kellers chemisch infiziert wurden, vermarktete er seine Weine nicht. Eine sehr mutige Entscheidung, welcher glück-licherweise mit dem genialen Jahrgang 1999 wettgemacht werden konnte.

Die letzten zehn Jahre

Mit unternehmerischem und Marketing-Scharfsinn hat Frédéric Magnien entscheidende Massnahmen einge-leitet und zum guten Teil sogar bereits umgesetzt.

Frédéric vs. Michel Magnien

Zunächst wurden beide Domains, welche wir vorher kurz erwähnt haben, klar abgegrenzt. Liebhaber der Tradition werden sich für die Weine der Domaine Michel Magnien entscheiden. Vom Boden, in welchem sich die Rebstöcke befinden, bis zu den abgefüllten Flaschen sind die sechs Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Weinguts für je-den einzelnen Schritt der Weinproduktion zuständig. Spannenderwei-se sind diese Weine auch diejenigen mit dem intrinsischen Charakter des Hauses: Das Terroir haftet, um es so zu sagen, für die Qualität der Produktion. Exzessive Extrahierung oder Holzeinsätze werden klar vermieden. Grundsätzlich besitzen diese Weine auch deutlich mehr Finesse und Charme.

Etikettenfetischisten, welche auf hervorragende Appellationen wie Bonnes-Mares, Chambertin Clos de Bèze, Clos de Vougeot setzen, werden sich hingegen für die Erzeugnisse mit dem Label Frédéric

Magnien entscheiden. Auch, wenn Michel Magnien drei Grands Crus besitzt. Die Parzellen, in welchen sich die Rebstöcke dieser Weine befinden, gehören der Familie Magnien aber nicht. Als die Handelsfirma 1995 gegründet wurde, wurden 21 Fässer abgefüllt und die Weine teilten sich in fünf Appellationen auf. Heute können bis 1'000 Fässer abgefüllt und 61 Rotweine sowie 23 Weissweine ausgebaut werden. Selbstverständ-lich hängt die genaue Wahl der produzierten Erzeugnisse vom Jahrgang ab. Frédéric Magnien zeigt sich als Grandseigneur, was die Preise der eingekauften Weine anbelangt. Dafür verfolgt er haargenau die Entwick-lung der Blütezeit der Trauben und wird selber aktiv in den Weinbergen, wenn sich ein Einsatz als notwen-dig erweist. Nichts wird dem Zufall also überlassen. Die Ernte führt er selber mit seinen Mitarbeitern durch, was eine erste, strenge Selektion des Traubenguts ermöglicht.



Am 1. Oktober 2010

Der Weinbaustil

Die Behauptung von Clives Coates, die Weine beider Domains seien „unexciting“ gilt unseres Erachtens heute nicht mehr. Vielleicht auch unter dem Einfluss von Michel Bettane, der jahrelang geschrieben hat, dass Frédéric Magnien zu viel neues Holz verwende und seine Trauben oft überextrahiere. Wir erinnern uns

auch, dass Michel Bettane über viele Jahre die Weine von Michel Magnien, nicht diejenigen von Frédéric Magnien empfohlen hat. Dies, obwohl er dem jungen Winzer sehr viel Können zutraut. Eigentlich kann Frédéric Magnien der Prozess nicht gemacht werden. Er gehört unbestritten zur Bewegung dieser Winzer, welche meinen, dass grandiose Weine auf sehr reife Trauben und viel Holz angewiesen seien. Clives Coates reiht aber auch Bernard Dugat Py, Christophe Perrot-Minot und andere in diese Kategorie der Holzfanatiker ein. Unsere Erfahrung zeigt, dass sich die inkriminierten Erzeugnisse

ab 2007 schrittweise in die richtige Richtung entwickelt haben. Eine Entwicklung, welche gemäss der Revue du Vin de France mit dem Jahrgang 2011 ihren Höhepunkt erreicht habe. Die Geschichte sagt nicht, ob dies unter dem Einfluss von Jacques Devauges, welcher von 2005 bis 2011 als technischer Direktor bei Magnien tätig gewesen ist, stattgefunden hat. Wir glauben es aber fest und der Lebenslauf von Devauges, der anfangs Januar 2015 die Leitung vom Clos de Tart, nach etwa vier Jahren beim Domaine de l'Arlet übernommen hat, kann nur dafür sprechen.

Die Weine beider Domains werden modern ausgebaut und sind bekanntlich generös, vollmundig, opulent, leicht überreif und dementsprechend süsslich. Sie finden deshalb sehr viel Anklang bei den Burgunder Fachjournalisten wie Bourgogne Aujourd'hui und Stephen Tanzer, aber auch bei übergreifenden Weinexperten wie z.B. Robert Parker.

Bio-Zertifizierung

Auf der Website der Domaine Frédéric Magnien kann man ausserdem folgendes lesen:

„Seit 1996 erfolgen alle Stufen der Weinbereitung im Rhythmus der Mondzyklen. Einige unserer Produkte stammen aus biologischem Anbau und sind seit 2008 mit dem Gütesiegel „AB“ (biologische Landwirtschaft) zertifiziert. Viele andere werden noch hinzukommen. Weine der grossen „Terroirs“ müssen „Bio“ sein!“.

Diese Orientierung hat 2007 zum Etikettenwechsel geführt. Die Sonne ist dann auf den Flaschenetiketten abgebildet worden. Die aktuelle Version der Etikette, welche ausserdem auch als Hintergrund der Website verwendet wird, setzt den Akzent auf die Zuneigung beider Domains für den Rhythmus der Mondzyklen. Was die Domaine Michel Magnien anbelangt, wurde sie 2008 vollständig auf biologischen Anbau umgestellt. Sie ist heute sogar durch Ecocert zertifiziert. Die Erzeugnisse der Domaine Frédéric Magnien sind zum Teil AB-zertifiziert.

Primeurs

Beide Domains gehören zu den seltenen im Burgund, welche ihre Weine auch en primeurs anbieten. Unsere Erfahrung zeigt, dass sich solche Einkäufe lohnen. Aufgrund des sehr guten Rufs des Winzers steigen die Tarife schnell und im gleichen Stil wie in Bordeaux. Viele Erzeugnisse des Jahrgangs 2010 hatten ein Jahr nach dem Primeur-Angebot um die 20% zugelegt, obwohl die Lieferung erst ein Jahr später stattfand. Unsere Erfahrung zeigt, dass sich der Interessent auf ihm vertraute Appellationen einschränken sollte. Sobald die Eigenschaften des Jahrgangs bekannt sind, lohnt es sich dann, ein paar Flaschen zu reservieren. Das Angebot wird jeweils im Juni versandt.



Frédéric Magnien im Weinkeller

©Frédéric Magnien



Verkostung im Caveau am 21. März 2012 mit u.a. einem Chambolle-Musigny Les Amoureuses 2004





Die verkosteten Weine

Am 14. November 2014 besuchte Vinifera-Mundi die Domaine Michel & Frédéric Magnien in Morey-Saint-Denis. Das gemeinsame Gebäude befindet sich an der Route Nationale, auf der rechten Seite, Richtung Dijon. Das Gebäude ist einfach zu finden.

Vor ein paar Jahren startete ein Projekt betreffs des Baus eines professionellen und gemütlichen Verkostungsraums. Carole Nappey, die Sekretärin von Frédéric Magnien, machte uns bereits vor ein paar Jahren darauf aufmerksam, dass Besucher immer wieder beide Weingüter besuchen möchten. Nun ist es soweit. Der gewölbte Raum ist nicht nur gross und angenehm, sondern bietet auch die Möglichkeit, verfügbare Weine zu erwerben. In diesem Rahmen durften wir vier Weine verkosten.

Die Erzeugnisse beider Domains sind in der Schweiz u.a. bei [Ruli Vins](#) und in Deutschland beim [Köllner Weinkeller](#) erhältlich.

Michel Magnien, Chambolle-Musigny Les Fremières 2012

Die Parzelle wurde im Jahr 1971 erworben.

13% Alk. Druck- und ausdrückvolle Nase mit vielen ausgereiften, schwarzen Beeren, delikaten, würzigen Akzenten, einem Hauch Veilchen und einer erfreulichen Komplexität. Trotz dieser Aufgeschlossenheit sind wir ganz klar in Chambolle-Musigny. Geschmeidiger, straffer und zugleich geschliffener Gaumen mit einer tollen Harmonie. Wirkt modern, aber auch etwas lasziv. Die Fruchtigkeit des Jahrgangs wird sehr schön wiedergegeben. Die Säure haftet für eine anständige Lagerfähigkeit, während die präsenten Tannine viel Fleisch liefern und die Grundlage eines rundum expressiven, doch eher femininen, geschmackvollen Weins ist. 17/20.

Michel Magnien, Chambolle-Musigny 1er Cru Les Sentiers 2012

Das 4ha 89a grosse Climat befindet sich unter Les Bonnes Mares und liegt gerade gegenüber der Lage Les Ruchots in Morey-Saint-Denis.

Die Parzelle wurde 1967 erworben.

Grossartiges Bouquet mit einer feinen Komplexität. Rote Beeren, darunter saftige Kirschen und florale Komponenten gestalten das Aromenbild. Dichter, fleischer, aber auch straffer Gaumen, welcher sich allerdings nicht öffnen will. Lang anhaltender Abgang, In Anbetracht des Jahrgangs hätte man sich mehr Unmittelbarkeit gewünscht. Dafür ist das Potential klar vorhanden und verdient nicht weniger als 17.5/20



Michel Magnien, Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2012

Die Parzelle wurde im Jahr 1980 erworben.

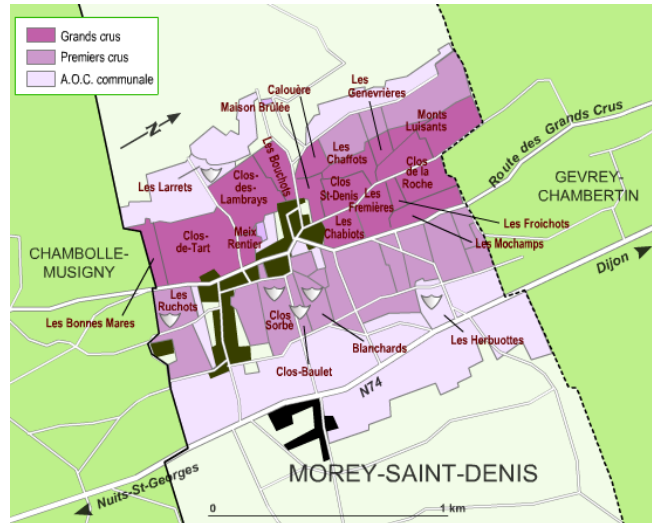
Feine, kleine, schwarze und rote Beeren, saftige, süsse Kirschen, alles ist sehr reif und reintönig. Pfeffrige Rückaromen. Unbedingt warten, es gibt viel Potential in dieser Nase. Schöne, konsistente Struktur, wie man es eigentlich von einem Cazetiers erwartet. Feingliedrige Tannine, welche dem Wein Pepp und Kraft verleihen. Breites und druckvolles Volumen, modern ausgebaut. Adstringierend, doch lebhaft. Subtil salzige Note im anhaltenden Abgang. Vielversprechend. 17.5/20.

Michel Magnien, Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Chaffots 2012

Die Parzelle wurde 1972 erworben.

Wir sind ganz klar in Morey-Saint-Denis. Les Chaffots ist ein bemerkenswertes Lieu-dit, welches sich zwischen drei Appellationen bzw. drei Climats aufteilt. 0.7ha befinden sich im Climat Clos de la Roche, 1ha 33a 92ca befinden sich in Clos Saint-Denis und der obere Teil des Hangs bzw. der obere Teil des Lieu-dits, also 2ha 61a 86ca, bilden die 1er Cru Lage Les Chaffots. Wir empfehlen unseren Bericht über Clos Saint-Denis.

Die Nase offenbart eine schöne Komplexität und feine, appetitliche Düfte reifer schwarzer und roter Beeren sowie milder Gewürze und floraler Komponenten. Geschmackvoller, geschmeidiger Gaumen, knackig, macht Spass. Leicht würziger Abgang. 17/20.



Autor: Jean François Guyard
7. Februar 2015

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.