walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Maxime MAGNON, Hautes Corbières LA BEGOU 2023

75 cl Rouge Languedoc AOC Corbières



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

93-94/100

Situé au cœur des Hautes-Corbières, à 200 m d'altitude sur les communes de Villeneuve des Corbières, Durban et Cascastel, le domaine est constitué de 15 hectares de vignes et couvre deux types de sols : schisteux et argilo-calcaire. Le vignoble est entièrement travaillé à la main et au chenillard, sans utilisation de pesticides et insecticides, pour le plus grand respect des sols. Manuelle, la vendange se fait en caissettes, puis réfrigérée en chambre froide. Les grappes entières fermentent à basse température, sans soufre, grâce aux seules levures indigènes. Les vins sont élevés en fûts de chêne puis mis en bouteille sans collage ni filtration et parfois légèrement sulfités.

En 2021, attiré par l'atmosphère marine et désireux de travailler un nouveau terroir, le domaine décide d'exploiter 4 hectares sur la commune de Peyriac de Mer. Ce terroir composé principalement de marnes blanches et de grès, surplombant les étangs et proche du littoral méditerranéen donne naissance à de nouvelles cuvées : L'estrade et Saint Jacques.

Le domaine s'étend actuellement sur 19 ha, au cœur des Hautes-Corbières, à 200 m d'altitude sur les communes de Villeneuve des Corbières, Durban et Cascastel, et plus récemment 4 hectares sur la commune de Peyriac de Mer. Maxime Magnon maitrise un style unique en Corbières, aujourd'hui parfaitement en place, caractérisé par une grande digestibilité, une finesse de texture et une précision de saveurs remarquable. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Maxime Magnon (Corbières)

Le vin

RVF, millésime 2021, noté 92/100

Assemblage de grenache blanc et gris avec une touche de carignan gris pour la Bégou. Un blanc qui tient ses notes d'herbes aromatiques, de tilleul et de fruits blancs. Un vin qui se démarque par une fraîcheur en bouche qui provoque la salivation et appelle l'iode dans l'assiette. (RVF, millésime 2019, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

Magnon installé à Durban-Corbières, Maxime Magnon a été influencé par l'école beaujolaise (macérations à froid, utilisation minimale du soufre). Il a su intelligemment garder le meilleur de cette approche pour définir un style unique en Corbières et aujourd'hui parfaitement en place, caractérisé par une grande digestibilité, une finesse de texture et une précision de saveurs remarquable. Les vins expriment les caractères du terroir avec davantage de profondeur que naguère. Maxime Magnon ne cesse de peaufiner les détails pour leur permettre d'aller encore plus loin.

Les vins : blanc délicat et aromatique, La Bégou est une expression de grenache avec une touche de carignan et terret. La bouche est pure avec une finale nette et mûre. Métisse est un rosé de pressurage pour le carignan et de légère macération à froid pour trois autres cépages. Un vin discret et floral avec un côté juteux et une fine structure tannique. Dans une phase de réduction, Rozeta délivre tout de même une touche séduisante par son éclat de fruits rouges et ses tanins soyeux. Campagnès dévoile un fruit noir intense et généreux. Un vin charnu, profond et complexe avec des tanins encore anguleux mais une belle persistance d'épices. Il mérite un peu de patience. (RVF, futur grand ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 92/100
- **Cépage :** 50% grenache gris, 40% grenache blanc, 10% carignan gris
- **Terroir :** Le vignoble est entièrement travaillé à la main et au chenillard, sans utilisation de pesticides et insecticides.
- **Vignoble :** Vendange en caissettes, puis réfrigérée en chambre froide. Les grappes entières fermentent à basse température, sans soufre, grâce aux seules levures indigènes.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** La vinification se poursuit de façon traditionnelle, avec quelques pigeages. Les jus de blancs fermentent naturellement, en foudres à basse température.
- **Elevage :** Les vins sont élevés en fûts de chêne puis mis en bouteille sans collage ni filtration et parfois légèrement sulfités.
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2032
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse