

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% carignan, 35% grenache, 15% mourvèdre
- **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** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse