

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

FIXIN LA COCARDE



- Région : Bourgogne - Côte de Nuits
- Classification : Village
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot noir
- Terroir – sol : Argilo-calcaire
- Age de la vigne : 54 ans
- Surface : 0 ha 43
- Production : 2000 bouteilles
- Vendanges : manuelles

Millésime 2016

Commentaires de dégustation : Laurent Michelet « Burgundia Œnologie »

Vendanges le 30 septembre, raisins à l'état sanitaire parfait, cuvaison de 19 jours avec deux pigeages par jour. Elevage 21 mois en fûts de chêne. Mise en bouteilles le 01 Août 2018.

Robe rouge grenat intense et brillante.

Le nez est très typé 2016, c'est-à-dire très noir : fruits noirs, épine noire... Associé au boisé, cela lui donne de la force et du caractère. La présence en vinification de rafles de vendange entière (30 %) s'exprime par un côté « racine » au meilleur sens du terme. L'olfaction se termine par une petite note amande.

La bouche est toute en texture, quasi crémeuse avec des sensations de taffetas et de velours. Un côté soyeux en attaque précède un milieu de bouche racé. La finale est plus ferme, appuyés sur des tanins mûrs et sucrés de grande ampleur. Un petit acidulé vient équilibrer le tout. Ce vin se présente comme un « bloc » parfaitement équilibré ; un modèle d'harmonie.

Accord : viandes de caractère (chili con carne par exemple)

Conservation : 9/10 ans

Distinction Guide Hachette 1*

Millésime 2015

Commentaires de dégustation : Laurent Michelet « Burgundia Œnologie »

Belle robe grenat très intense. Le nez est assez intense. Il s'ouvre sur des notes de fruits confiturés, de tabac et d'épices. Un boisé très élégant le rehausse. En arrière-plan, un duo d'écorce d'orange et de sous-bois/humus complète une olfaction de grande qualité. Pour le millésime, l'attaque en bouche est assez tonique grâce à un acidulé parfaitement associé à la matière. Ensuite, le vin déroule ses saveurs : force, chaleur, énergie, sensation « calcaire » et tanins fondus.

La belle maturité des raisins se ressent jusqu'en finale où s'expriment des fruits confiturés. L'acidulé, discret à cet endroit, donne juste ce qu'il faut de relief. Bien situé au centre du village, cette belle cuvée produit régulièrement un vin de niveau village « haut de gamme ».

Accord : carbonade, lapin aux pruneaux.

Conservation : 9/10 ans

Millésime 2014

Commentaires de dégustation : Laurent Michelet « Burgundia Œnologie »

Belle robe rouge grenat intense. Le nez est un véritable « pot-pourri » au sens noble : épices, tabac, ronce, zest d'orange, ... Une nuance de « bon » végétal qualitatif apporte un surcroît de complexité. La bouche est tonique, fraîche, un peu stricte aussi. Une note rare en rouge et originale de zest d'agrumes apporte la vivacité nécessaire pour exciter les papilles. Le milieu de bouche est centré sur la réglisse, à la limite du zan. Il se poursuit en une belle allonge racée, « croquante », légèrement minérale. La finale d'une bonne longueur hésite entre le zan et le noyau de cerise. Ce Fixin, issu d'un seul terroir, propose un vin sur la réserve, en attente, et donc de garde.

Accord : Rognons de veau à la dijonnaise, joue de bœuf en daube, carbonade.

Conservation : 9/10 ans



Domaine Pierre Gelin - 22, rue de la Croix Blanche - 21220 Fixin

Tél : 03 80 52 45 24 - Fax : 03 80 51 47 80

Email : info@domaine-pierregelin.fr – www.domaine-pierregelin.fr

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

Millésime 2013

Commentaires de dégustation : Laurent Michelet « Burgundia Œnologie »

Belle robe grenat brillante. Nez très expressif sur des notes d'orange confite, de cerise à l'eau de vie et de réglisse. Une touche boisée subtile apporte sa contribution à un ensemble complexe et racé.

La bouche est fraîche, tonique, juteuse. Les fruits rouges compotés confirment la maturité du raisin à la récolte.

Une sucosité savoureuse, rappelant celle du pain d'épice, donne la réplique à l'acidulé. Le grain de tanin s'affirme sans dureté. Ce climat situé en plein cœur du village de Fixin exprime avec franchise et élégance toutes les potentialités de l'appellation.

Accord : Côte de bœuf

Conservation : 9/10 ans

Millésime 2011

Commentaires de dégustation : Laurent Michelet « Burgundia Œnologie »

Robe rouge grenat brillante. Nez puissant issu de raisins à parfaite maturité. La tonalité est plus sauvage que fruitée : le terroir est ici affirmé. La bouche est onctueuse pour l'attaque, mais se poursuit sur un mode tendu et minéral. La texture des tanins est croquante et charnue. Une note de poivre gris domine la finale. Cette nouvelle parcelle exploitée par le domaine donne un vin complet et racé, digne représentant de cette bourgogne « mosaïque de terroirs ».

Accompagnement : steak tartare, côte de bœuf.



Domaine Pierre Gelin - 22, rue de la Croix Blanche - 21220 Fixin

Tél : 03 80 52 45 24 - Fax : 03 80 51 47 80

Email : info@domaine-pierregelin.fr – www.domaine-pierregelin.fr