

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

FIXIN



- Région : Bourgogne – Côte de Nuits
- Classification : Village
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot Noir
- Terroir – sol : Argilo-calcaire
- Age de la vigne : 35 ans
- Surface : 3 ha
- Production : 12000 bouteilles
- Vendanges : manuelles

Millésime 2016

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Vendanges le 29 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 brillante.

Le vin se découvre par un premier nez boisé, suivi de notes épicées rappelant le pain d'épices. Les fruits ne sont pas oubliés avec la cerise ou son noyau, voire l'alcool de fruit. Après quelques minutes d'aération, le nez dégage une note de compote de fruits mûrs, signe d'une vendange de raisins arrivés à parfaite maturité.

La bouche reprend les arômes de fruits compotés en une très belle attaque. Pour la texture, une sensation de jus de raisins gorgés de soleil est équilibrée par un petit acidulé lui donnant le répondant. Puis la dégustation se précise et évolue maintenant vers un pur jus de cerise. Grâce à des tanins fondus, juteux et racés, cette cuvée ronde présente une belle expression de terroir sans oublier une certaine finesse, étonnante pour l'appellation.

Une belle longueur sur une touche de réglisse signe ce vin de grande classe.

Accord : pigeon, canard, faisan.

Conservation : 8/10 ans

Noté 90/100 par Wine Spectator

Millésime 2015

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Belle robe grenat très intense.

La puissance solaire du millésime s'exprime au plus haut niveau avec un nez très sucré ouvert sur des notes de fruits mûrs macérés, de pain d'épices et de tabac. Un boisé également épicé et particulièrement adapté apporte à l'ensemble une note fumée de grande classe.

On retrouve cette impression de fruits macérés dans une très belle bouche, solaire, onctueuse, voire crémeuse.

Côté texture, les tanins parfaitement fondus expriment des sensations pâtisseries (pâte d'amande) et une impression amortie de taffetas et de velours. La sucrésité omniprésente, rappelle le chocolat ou le cacao. Malgré tout, l'ampleur et la générosité du palais sont équilibrées par une note épicée qui apporte de la fraîcheur.

Toujours au rendez-vous, cette cuvée « ronde » de Fixin signe un vin racé, complet et accompli.

Accord : civet de lapin, pigeon, perdrix au chou.

Conservation : 8/10 ans

Noté 90/100 par Wine Spectator



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 2014

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Belle robe rouge grenat intense.

Le nez est immédiat, superbe, très pinot, très « classe ». Légèrement épicé, il exprime des notes originales d'orange confite ou de liqueur d'orange. En bouche, la dégustation démarre sur la discrétion et la finesse. Un bel acidulé assurant le relief, fait saliver. Les tanins, racés, au « garde à vous », domptés par un élevage long et soigné font monter le vin en puissance et donnent un vin compact et texturé. Le boisé de l'élevage est parfaitement fondu en une note épicée presque « zesty ». De tenue toujours impeccable, cette cuvée issue d'un assemblage de plusieurs terroirs, est au rendez-vous fidèlement, année après année.

Le style est plutôt de garde ; la patience est recommandée pour un plaisir optimum.

Accord : Civet de lièvre, gibier à plume, plateau de fromages bourguignons.

Conservation : 8/9 ans

Millésime 2013

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Belle robe grenat brillante.

Le nez est très classique avec ses notes de fruits noirs mûrs, d'épices et de fleurs. La bouche est fraîche et acidulée en attaque. Le tanin est ferme ; il ne renie pas son millésime tardif. Mais la qualité de l'élevage, la sélection de la meilleure futaille, les soins constants apportés tempèrent avec savoir-faire et précision les aspérités naturelles de cette belle cuvée de village. La finale, pour ces raisons, en exprime même une certaine sucrosité. Pour les plus impatientes, un service à température « ambiante » permettra une consommation dans l'année.

Accord : Bœuf braisé ou mijoté

Conservation : 8/9 ans

Millésime 2012

Commentaires de dégustation par Allen Meadows

Robe carmin brillante, Nez ouvert sur des notes chaudes de fruits compotés. Une petite touche de zest d'orange apporte une sensation de fraîcheur originale. Le grain de tanin est particulièrement fondu dans ce millésime de très bonne maturité.

Accompagnement : plats à base de bœuf : bourguignon, goulash, steak au poivre

Conservation : 8/9 ans

Température de service : 17 °

Millésime 2011

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe grenat brillante, Le nez est frais, fin, subtilement boisé. Une toute petite note mentholée apporte une touche originale. En bouche, les arômes de baies rouges et d'épices douces dominant l'attaque. La matière est en place, gourmande et racée à la fois. Les tanins en partie fondus sont fermes mais sans rigueur. Très belle tenue pour ce Fixin riche et harmonieux issu de plusieurs parcelles du village.

Accompagnement : volailles rôties (chapon, poularde) Gibier à plume (faisan, pigeon)

Conservation : 6/9 ans

Température de service : 17 °

Millésime 2010

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rouge rubis d'intensité moyenne.

Le nez discret s'ouvre sur des notes subtilement boisées et réglissées. Une nuance de noyau de cerise macéré souligne la qualité d'un élevage maîtrisé.

En bouche, l'attaque est nette, franche et fraîche. Les tanins bien fondus sont parfaitement équilibrés. La texture est remarquable de finesse et d'élégance. Cette cuvée délicate est une introduction idéale à la découverte du terroir de Fixin.

Accompagnement : canard, cailles farcies au foie gras, tajine d'agneau, pigeon.

Millésime 2009

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Vendanges les 16 & 17 septembre de raisins à l'état sanitaire parfait, cuvaison de 22 jours avec deux pigeages ou remontages par jour. Elevage 20 mois en fûts de chêne. Robe rouge grenat profonde et brillante, Nez très ouvert : fruits noirs, épices et une petite note florale pour la finesse. Très belle chair en bouche. Un beau volume associé à une fraîcheur réglissée donne une gourmandise exceptionnelle pour l'appellation. Les tanins sucrés sont fondus, une touche de minéralité apporte le relief et la sapidité pour le plus grand plaisir des papilles.

Accompagnement : poularde à la crème, chapon, filet mignon de veau

Conservation : 8/9 ans

Notation : 88 Allen Meadows « Burghound.com »



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 2008

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rouge grenat brillante, le nez est ouvert sur des notes sauvages, puis après aération viennent des sensations boisées discrètes.

L'attaque est fraîche et tendue. L'acidulé du fruit rouge domine ensuite la dégustation. En finale, le noyau et la réglisse excitent les papilles.

Accompagnement : lapin, gibier à plumes, fromages à pâte cuite.

Notation : 87 Allen Meadows « Burghound.com »

Millésime 2007

Robe rouge rubis brillante

Nez très ouvert sur des fruits rouges mûrs.

Belle attaque suave en bouche. Les tanins sont souples et ronds. La finale est particulièrement fraîche avec des notes mentholées.

Accompagnement : rosbief chaud ou froid, jambonneau, fromages fins.

Vendanges : 10/09/09

Récompenses : Tasteviné, ; 86 Allen Meadows « Burghound.com »

Millésime 2006

Vendanges le 27 septembre, égrappage total, cuvaison 21 jours avec deux pigeages remontages/jour. Elevage 22 mois en fûts de chêne.

Belle robe rubis brillante. Le nez présente une finesse d'expression avec des notes de baies noires (cassis, sureau). Bouche subtile, des tanins très légèrement boisés et acidulés donnent au vin un relief élégant. La finale conclut sur une note épicée de clou de girofle et muscade.

Accompagnement : lapin, viandes blanches.

Conservation : 6/8 ans

Récompenses : médaille d'or Concours Agricole de Paris, Notation : 88 Allen Meadows « Burghound.com »

Millésime 2005

Robe rouge rubis soutenu, nez de fruits noirs ; en bouche ce vin ample et charnu, concentré garde une fraîcheur qui lui permettra d'évoluer dans de bonnes conditions.

Conservation : 7/8 ans

Récompenses : médaille d'or Concours Général Agricole de Paris, Sélectionné par le magazine Bourgogne Aujourd'hui, Sélectionné pour la cave de prestige du BIVB

Millésime 2003 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

Comme la plupart des vins de ce millésime, ce Fixin est dotée d'une couleur sombre aux reflets encore violette.

Son nez de fruits très mûrs et de fruits confits, signe de grande maturité, s'ouvre progressivement.

Sa bouche, ample et ronde reste dominée par des tanins encore fermes qui devraient s'attendrir assez rapidement (2 à 3 ans)

A servir sur une viande rouge!

Température de service : 16°

Conservation : 7 /8ans

Récompenses : **Guide Hachette 2007 ; Médaille d'or au Concours Agricole de Paris

Millésime 2002 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

« Avec sa robe d'un rouge rubis soutenu et un nez exubérant de fruits rouges (fraise, cassis, framboise...), ce Fixin, à la fois élégant et complexe, est un régal des sens. Sa bouche corpulente et équilibrée, garde une fraîcheur appréciable qui lui permettra d'évoluer dans les meilleures conditions. Vin de grande qualité à découvrir en compagnie d'un gigot d'agneau ou d'une viande rôtie. »

Température de service : 17 °

Conservation 4/8 ans

Récompenses : ** Guide Hachette 2006



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