

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

FIXIN 1er cru CLOS NAPOLEON – MONOPOLE

Le Clos Napoléon , parcelle autrefois cadastrée « Aux Chezots » doit son nom à Claude Noisot – Officier de la garde impériale – qui en fut propriétaire. C.Noisot, qui accompagna Napoléon à l’Ile d’Elbe, désireux de rendre hommage à son empereur, commanda au sculpteur dijonnais Rude une statue érigée au Parc Noisot. L’étiquette du Clos Napoléon est la reproduction de cette sculpture « Le Réveil de Napoléon ».



- Région : Bourgogne – Côte de Nuits
- Classification : 1^{ER} cru
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot Noir
- Terroir – sol : Argilo-calcaire
- Age de la vigne : 50 ans)
- Surface : 1 ha 83
- Production : 10000 bouteilles
- Vendanges : manuelles

Millésime 2008

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rouge grenat d’intensité moyenne. Nez fin et discret avec une dominante boisée-vanillée. La sucrosité du pain d’épices est perceptible en bouche. Les tanins sont onctueux et équilibrent parfaitement la petite note acidulée. Une minéralité discrète apporte une touche originale en finale.

Accompagnement : canard, pièce de bœuf, pigeon

Récompenses : médaille d’argent

Millésime 2007

Robe rouge Carmin limpide.

Nez de fruits rouges type griotte et groseille avec une note minérale calcaire.

En bouche, la trame est particulièrement subtile. La texture est fraîche et aérée. Le milieu de bouche est gourmand. Vin fluide et délicat.

Accompagnement : canard, pigeon, lièvre, fromages bourguignons

Vendanges : 05/09/09

Millésime 2006

Vendanges le 29 septembre, cuvaison de 21 jours avec deux pigeages – remontages/jour

Elevage 22 mois en fûts de chêne.(10 % fûts neuf)

Robe grenat et reflets pourpres.

Nez complexe où se mêlent des notes d’épices douces (vanille et cannelle) et de fruits à Noyaux. Début de bouche dans la fraîcheur, tannin onctueux et fondu soulignant les arômes de Kirsch. Belle minéralité se poursuivant sur la vanille en finale.

Accompagnement : pigeon, pintade, canard, gibier à plumes.

Conservation : 8 / 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 2005

Vendanges le 23 septembre de raisin d'un état sanitaire parfait, vinification classique d'un Grand millésime ou tout le mérite en revient à la nature.

Robe rubis sombre, nez intense de fruits noirs évoluant vers les épices ; la bouche se révèle ample, charnue et longue. A attendre encore quelques années...

Millésime 2003 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

Sa robe rubis est d'une extraordinaire intensité. Son nez, complexe et puissant libère des arômes de sous-bois accompagnés de notes plus sauvages. Après aération, les notes fruitées s'expriment plus aisément. Sa bouche, puissante et corsée fait preuve d'une remarquable structure.

Vin de grande qualité qu'il est souhaitable de garder 5 à 6 ans avant de le voir s'épanouir pleinement.

A servir alors sur un gibier par exemple.

Température de service : 16°

Conservation : 8/12 ans

Récompenses : 1 grappe dégustation Bourgogne Aujourd'hui décembre 2006

Millésime 2002 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

« avec sa robe d'un magnifique rouge rubis foncé et son nez très agréable de petits fruits rouges, ce Clos Napoléon se montre d'emblée très séduisant. Sa bouche, d'une ampleur et d'une corpulence imposantes, s'appuie sur une excellente structure tannique et libère en finale de subtils arômes de fruits à noyau. Son élégance et sa puissance sont les signes d'un vin de très grande qualité au potentiel de garde incontestable. »

Température de service : 16 ° à consommer sur les viandes rouges, fromages

Conservation : 5 /10 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