

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

CHAMBERTIN CLOS DE BEZE

Cette parcelle de Chambertin Clos de Bèze, de part son exposition plein est, est bien ventilée par le vent du nord, sa pente modérée lui assure un drainage parfait, le sol est brun calcaire, riche de sels minéraux et de débris calcaires.



- Région : Bourgogne – Côte de Nuits
- Classification : Grand Cru
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot Noir
- Terroir – sol : Argilo-calcaire
- Age de la vigne : 42 ans
- Surface : 0 ha 60
- Production : 1600 bouteilles
- Vendanges : manuelles

Millésime 2017

Commentaires de dégustation par L. Michelet « Burgundia Œnologie »

Vendanges le 12 septembre, raisins à l'état sanitaire parfait, cuvaison de 22 jours avec deux pigeages par jour. Elevage 21 mois en fûts de chêne (50% fûts neufs). Mise en bouteilles le 26 juillet 2019.

Robe grenat brillant de bonne intensité.

Tenant son rang, le nez est puissant et racé. Végétal noble, feuille froissée évoquant le tabac brun, fleurs délicates, fruits macérés, épices fines, sont les composantes principales d'un bouquet d'une grande complexité. A l'aération, il prend des nuances rappelant cerises à l'eau de vie et noyau d'abricot.

La bouche est jeune, vive et fraîche, campée sur une texture « minérale » lui conférant une certaine verticalité.

Une petite astringence, normale à ce stade, alliée à une nervosité « calcaire » font pendant à un côté juteux évoquant la cerise puis l'orange sanguine. L'élevage est encore présent et demandera évidemment de la patience pour se fondre dans la matière. Sagesse et énergie en même temps sont perceptibles dans une finale ronde et acidulée ; des qualités typiques de l'appellation et qui attestent de la noblesse de cette cuvée de grand pinot !

Accompagnement : canard, lièvre à la royale, filet de bœuf en croûte

Conservation : 12/20 ans

Noté 98/100 Wine Spectator

Millésime 2016

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Vendanges le 03 octobre, raisins à l'état sanitaire parfait, cuvaison de 17 jours avec deux pigeages par jour.

Elevage 21 mois en fûts de chêne (50% fûts neufs). Mise en bouteilles le 01 Août 2018.

Robe grenat profonde et brillante.

Le nez est racé, ouvert sur des notes épicées rappelant la feuille de tabac froissée. Des effluves d'écorces d'orange et de cerise - fruit et noyau - précèdent l'apparition, après aération, de sensations plus rares, comme celles de fleurs anciennes ou de bois précieux.

La bouche est sur le même ton, très racée. Elle est aussi suave, enveloppée, presque « glissante » grâce à des tanins gras et soyeux. La texture est celle d'un jus noir évoquant la cerise très mûre. Une belle longueur sans aucune aspérité atteste d'un vin bien constitué ayant parfaitement digéré son élevage. Cette belle cuvée, sur la retenue aujourd'hui, parviendra dans quelques années au sommet de la hiérarchie des vins de Bourgogne !

Accord : pintade rôtie, coq au vin.

Conservation : 12/20 ans

Distinction au Guide Hachette : 2** Coup de cœur - Noté 98/100 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 2015

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rubis très intense et brillante.

Le nez est très ouvert, avec une dominante épicée. Les autres composantes de ce bouquet complexe sont les fleurs et les fruits noirs compotés. Une fraîcheur minérale aux accents réglissés vient équilibrer un côté sucré dû à une exceptionnelle maturité des raisins.

En fin d'olfaction, une touche de végétal noble fait écho à un élevage impeccablement digéré. Une bouche puissante et racée se déploie à l'infini avec une force et une énergie hors du commun. Marquée par les épices (grain de poivre noir, tabac, menthol), elle se distingue aussi par un équilibre parfait entre tension et sucrosité. Le vin est à la fois juteux et serré dans ses tanins, fondus par ailleurs. En 2015, l'air frais de la combe toute proche a temporisé la haute maturité des raisins par un résultat idéal.

Fidèle à son habitude, un bel acidulé tonique rappelant le noyau de cerise, voire la cerise à l'eau de vie, conclue la dégustation.

Accord : pintade rôtie, coq au vin.

Conservation : 12/20 ans

Noté 95/100 Wine Spectator

Millésime 2014

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rouge grenat intense.

Le nez est puissant, racé, dominé par le bois aujourd'hui. En arrière-plan, quelques notes épicées (vanille, cannelle, muscade) et florales sauvages (buisson de ronces) s'expriment encore discrètement. Une petite touche de tabac blond complète ce beau bouquet. La bouche est au même niveau de puissance. Explosive et racée en attaque, elle se déploie dans un crescendo et une montée en puissance déterminée. La texture minérale ajoute une strate solide à cet ensemble fougueux. Ce grand vin de terroir (le plus ancien de Bourgogne identifié) est aujourd'hui serré dans le corset des tanins du bois de chêne et semble verrouillé pour une longue période. Ses propres tanins répondent à cette domination par une sapidité presque saline. Le vin s'assagit en finale pour laisser entrevoir son futur potentiel à maturité. Belle longueur sapide sur des impressions à la fois viriles (musc) et fruitées (griottes, cerise à l'eau de vie).

Accord : Tournedos Rossini

Conservation : 10/15 ans

Millésime 2013

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Belle robe rouge rubis brillante.

Le nez est à la fois discret et précis : notes de fruits sucrés (oranges confites) et de fruits rouges frais (framboise, groseille). Un peu serré par l'élevage dans 50% de fûts neufs, il lui faudra quelques années pour se fondre complètement. La bouche est admirablement texturée ; le grain est juteux et racé avec une gourmandise étonnante pour ce cru. La qualité du fruité est typique de l'appellation : cerise griotte et grain de grenade. La densité, la richesse, et la longueur sont aujourd'hui déjà exceptionnelles.

Accord : Coq au vin, pintade, rôti de biche

Conservation : 10/15 ans

Millésime 2012

Commentaires de dégustation par Allen Meadows

C'est sans aucun doute le vin le plus complexe de la gamme, avec son nez exubérant et épicé qui présente des notes de thé asiatique, de groseille et de cassis, de terre, des nuances florales et un soupçon de bois de santal. Une bonne puissance anime ses arômes raffinés et étoffés qui présentent beaucoup plus de minéralité lors de la finale, remarquablement longue et intense. Comme les connaisseurs du domaine le savent, le Gelin Bèze n'est jamais un exemple particulièrement évident ou flagrant de l'appellation, mais cela reste un vin équilibré, harmonieux et qui semble toujours enclin à vieillir merveilleusement bien. La version 2012 ne devrait pas déroger à cette tradition.

Elevage 22 mois en fûts de chêne (50% fûts neufs).

Conservation : 10/15 ans

Millésime 2011

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Belle robe rouge rubis brillante.

Premier nez sucré et épicé avec des notes de cacao, signe d'un élevage avec une bonne proportion de fûts neufs. Viennent ensuite les senteurs de poivre, de coriandre et de cuir. Le tout forme une complexité aromatique typique du terroir. La bouche est bien équilibrée avec une juste tension entre tanins et acidité. La finale, longue et racée, est logiquement encore serrée et sévère.

Accompagnement : fromages bourguignons, bœuf charolais, biche

Conservation : 10/12 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 2010

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rouge carmin brillante.

Le nez encore discret évoque la griotte et le pain d'épices. A peine marqué par son élevage (70 % fûts neufs) la bouche est ample, chaleureuse et droite. Remarquable texture des tanins qui équilibrent parfaitement une matière dense et riche. Une certaine rigueur distingue cette cuvée. Une patience de quelques années sera nécessaire pour l'apprécier à son optimum de qualité.

Accompagnement : civet de lièvre, bécasse rôtie, fromages un peu affinés.

Millésime 2009

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Vendanges le 16 septembre 2009, cuvaison 21 jours Robe rubis brillante. Nez superbe et distingué avec une dominance de poivre et d'épices douces. Le boisé est fin et précis. Le terroir composé ici de petits graviers d'origine calcaire, donne toute son expression dans une minéralité subtile et discrète. La bouche puissante et structurée se conclue par une densité exceptionnelle. Cette cuvée de grande qualité saura satisfaire les palais les plus exigeants après une période de patience de 7 à 10 ans.

Accompagnement : chevreuil, coq au vin, pièce de bœuf Charolais

Conservation : 10/12 ans

Notation : 93 Allen Meadows « Burghound.com »

Millésime 2008

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rouge grenat d'intensité moyenne. Le nez est fin, distingué et racé, ce sont des fruits rouges mêlés à une touche de vanille fraîche.

En bouche, le vin se déploie sur des fruits noirs, une multitude de senteurs animent la dégustation jusqu'en finale : vanille, réglisse, épices douces. La complexité du terroir est

Parfaitement exprimée. C'est un vin qui réussit noblement l'équilibre entre finesse et structure.

Notation : 92 Allen Meadows « Burghound.com »

Millésime 2007

Robe rouge carmin brillante.

Le nez encore très frais évoque le noyau de fruit conservé dans l'eau de vie et la vanille.

Le corps assez souple s'appuie sur des tanins onctueux et sucrés. Vin sur la réserve.

Accompagnement : gibier à plume (pigeon, faisan, perdrix), fromages de Bourgogne affinés.

Vendanges : 07/09/09

Récompenses : 93 - Wine Spectator; 90 Allen Meadows « Burghound.com »

Millésime 2006

Vendanges le 27 septembre, égrappage total, cuvaison 21 jours avec 2 pigeages-remontages par jour.

Elevage 20 mois en fûts de chêne. (80 % de fûts neufs)

Robe rouge rubis brillante, nez de framboise ; en bouche l'attaque est discrète, mais le corps est puissant. La matière présente une superbe densité grâce à des tanins fermes sans excès, la finale se caractérise par de fines senteurs de truffe avec une touche minérale très élégante.

Accompagnement : chevreuil, gigot d'agneau.

Conservation : 10/12 ans

Récompenses : médaille d'or Concours Général Agricole de Paris; 90 Allen Meadows « Burghound.com »

Millésime 2003 :

Sublime robe d'un rouge noir étincelant. Nez d'une fabuleuse richesse dominé par des notes de fruits noirs (cassis, mûre) et d'épices (tabac, poivre). La bouche, aux arômes floraux délicats, est d'une étonnante présence, tapissée par des tanins de belle qualité. La finale tendue mais non agressive, est caractéristique des grands vins de garde.

Superbe bouteille à conserver impérativement 5 à 10 ans avant de la soumettre à nos papilles impatientes.

Température de service : 16°

Conservation : 8/10 ans

Références : guide hachette 2007

Millésime 2002 :

Robe rubis cerise intense aux reflets bleutés ; nez subtil et pur aux arômes de fruits bien mûrs réhaussés par un boisé bien intégré lui apportant de la finesse . Bouche alliant volume et chair serrée dotée de tanins fins.

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

Conservation : 8/12 ans

Références : médaille d'argent Concours Agricole Paris en 2004



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