

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'île 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 : 57 ans)
- Surface : 1 ha 83
- Production : 8500 bouteilles
- Vendanges : manuelles

Millésime 2017

Commentaires de dégustation par L. Michelet « Burgundia Œnologie »

Vendanges le 17 septembre, raisins à l'état sanitaire parfait, cuvaison de 18 jours avec deux pigeages par jour.

Elevage 21 mois en fûts de chêne. Mise en bouteilles le 25 juillet 2019.

Robe grenat clair brillante.

Un premier nez démarre sur une note d'alcool parfumé de fruits rouges. Suivent de petits effluves d'épices douces et d'orange confite. Une confiture de fruit rouge cohabite avec un piquant rappelant le poivre vert.

Comme souvent sur ce terroir pauvre en terre, l'ensemble est très fin, subtile, noble.

Très logiquement, la bouche est subtile aussi, minérale, racée et élégante. Tirillé entre terroir et millésime, une vivacité tonique le dispute à une sucrosité de pain d'épices. Côté aromatique, boisé, épices et feuille froissée évoquant le tabac s'expriment par petites touches tour à tour.

La finale est dominée par le noyau de cerise griotte. Sous des dehors apparemment minimalistes, se cache en fait un caractère bien trempé.

Accompagnement : poularde, chapon. Côte de bœuf.

Conservation : 10/15 ans

Noté 92/100 Wine Spectator

Millésime 2016

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Vendanges le 04 octobre, raisins à l'état sanitaire parfait, cuvaison de 17 jours avec deux pigeages par jour.

Elevage 21 mois en fûts de chêne. Mise en bouteilles le 1er Août 2018.

Robe rouge grenat intense et brillante.

Le nez est très subtil, fin, floral, chaud, sur les épices douces et les fruits noirs. Il monte en puissance et se précise avec l'aération pour se terminer sur le grain de de cassis très mûr et la quetsche. L'épine noire se mêle à une touche de végétal « noble » rappelant les 30 % de vendange entière en vinification.

Tout est noblesse en bouche : l'attaque déjà avec des tanins racés, fermes, quasi « éternels » ; le végétal aussi avec la petite note habituelle de feuille de tabac froissé. Ce vin présente à la fois un côté juteux avec une note saline, et une minéralité solaire assumée, signes d'une belle maturité des raisins. La vinification parfaitement maîtrisée a obtenu une expression de terroir encore plus précise ; on peut même parler d'une version « à l'os » ! La finale est chaude et solaire, mais finalement la dégustation se termine par un bel acidulé sapide.

Accord : canard au sang, plateau de fromages bourguignons à maturité.

Conservation : 10/15 ans

Noté 92/100 Wine Spectator

Millésime 2015



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

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Belle robe grenat intense et brillante.

Malgré la chaleur du millésime, le nez reste frais et tonique. Des notes fumées, épicées et un peu florales forment un bouquet complexe de grande classe. En filigrane, la cerise et le tabac ajoutent leurs senteurs habituelles pour conclure un nez des plus racés.

Collectionnant les termes élogieux, la bouche est séveuse, juteuse, plaine, chaude, chocolatée, en résumé : superbe et magistrale !

Des notes kirschées légèrement acidulées dominent le palais. Une tension minérale de grande finesse s'appuie sur une sensation de végétal noble pour produire un vin croquant, assez fougueux, dont la finale se déploie sur les petits fruits rouges (cerise, kirsch encore).

Pleine de force contenue, cette cuvée magnifiquement réussie en 2015 est taillée pour la garde.

Accord : gibier à plus, fromage de Cîteaux.

Conservation : 10/15 ans

Noté 93/100 Wine Spectator

Millésime 2014

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rouge carmin brillante.

Le nez est discret, voire austère de prime abord. Il associe des senteurs épicées (poivre de Séchuan), mentholées et très légèrement sauvages. Ce bouquet est accompagné aussi de notes de ronce et de tabac.

En bouche, l'attaque est minérale, presque « caillouteuse ». La dégustation continue sur ce registre : c'est un bloc continu de minéralité ! La matière est, elle, serrée dans le corset des tanins. De beaux amers « de terroirs », ont donné un vin de caractère, solide et dense, possédant une belle allonge. Un « végétal noble », issu d'une vinification avec une partie de vendange entière, reste en filigrane tout au long de la dégustation.

En conclusion, une finale d'une longueur énorme sur des notes de tabac, d'épices douces et de truffes.

Accord : Canard aux olives, suprême de canard aux truffes.

Conservation : 10/11 ans

Millésime 2013

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rouge carmin d'intensité moyenne.

Complexité est le meilleur mot pour caractériser le nez. Chaque senteur s'exprime avec une égale intensité : le végétal (tabac, tourbe), le fruité (groseille à maquereau, cassis), les épices (muscade, girofle).

La bouche est toujours un peu stricte au premier abord, tendue, sérieuse. La note aromatique dominante est la cerise, déclinée en fruit, en noyau, ou en kirsch selon l'appréciation. On sent la puissance à chaque instant, mais elle est contenue et ne se délivrera qu'avec la patience des ans. Cuvée de grand classe, constante malgré les écarts de millésime, le Fixin 1er cru Clos Napoléon reste fidèle par son originalité à son statut de « star » du village.

Accord : Gibier à plume, pièce de bœuf..

Millésime 2012

Commentaires de dégustation par Allen Meadows

Un nez plus accentué et légèrement plus mûr qui révèle des arômes intensément terreux et sauvages de sous-bois et de cassis. Une bonne richesse vient caractériser ce vin mi-corsé et rond aux arômes complexes et dotés de beaucoup de minéralité, qui agissent comme un coup de fouet lors de la finale plus puissante et légèrement rustique. Ce vin bien équilibré devrait également se boire délicieusement jeune.

Millésime 2011

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Belle robe rouge rubis brillante d'intensité moyenne.

Le nez fin et distingué s'accompagne d'une agréable note florale (violette, lys).

Beaucoup de charme en bouche avec une texture généreuse et délicate. La fraîcheur de l'exposition « haut de coteaux » se manifeste par une vivacité quasi minérale. Longueur toute en tension pour ce vin racé, longiligne et précis. Une bouteille de classe pour amateur patient de grand bourgogne.

Accompagnement : pintade, pigeon, magret de canard.

Conservation 8/12 ans

Millésime 2010

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rouge rubis brillante.

Nez intense de fruits noirs avec quelques nuances florales de rose et de violette.

La bouche très agréable est à la fois ample et ferme. Une bonne acidité équilibre des tanins sucrés et soyeux. En prolongement du beau volume, une minéralité raffinée apporte sa touche séductrice. Ce terroir de haut de coteaux s'exprime parfaitement dans cette cuvée prometteuse.

Accompagnement : Steak au poivre, gibier à plume, côte de bœuf au barbecue.



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 2009

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Commentaires de dégustation : Laurent Michelet « Burgundia Œnologie »

Vendanges le 18 septembre , cuvaison de 20 jours avec deux pigeages – remontages/jour Elevage 18 mois en fûts de chêne.(10 % fûts neuf) Robe rouge carmin d'intensité moyenne. Nez élégant et subtil, plus floral (violette) que fruité. Une petite note de réglisse rappelle la Typicité du pinot noir sur ce terroir. En bouche, l'attaque florale et finement mentholée procure une sensation de fraîcheur immédiate. Un croquant de fruit à noyau domine ensuite le milieu de bouche. Mais le charme de cette cuvée provient de sa pureté aromatique exceptionnelle : framboise, cerise et réglisse composent un bouquet harmonieux sans égal.

Accompagnement : navarin d'agneau, jambon braisé, canard laqué.

Notation : 91 par Allen Meadows « Burghound.com » ; 15.5/20 guide Bettane et Desseauve

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 ; Récompenses : Médaille d'argent; 89 Allen Meadows « Burghound.com »

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

Notation : 88 Allen Meadows « Burghound.com »

Millésime 2006

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, tanin 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

Notation : 90 Allen Meadows « Burghound.com »

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