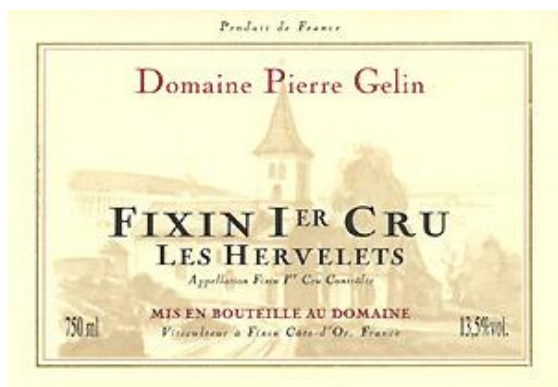


DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

FIXIN 1^{ER} Cru LES HERVELETS



- Région : Bourgogne - Côte de Nuits
- Classification : 1^{er} cru
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot noir
- Terroir – sol : Argilo-calcaire
- Age de la vigne : 49 ans
- Surface : 0 ha 46
- Production : 3600 bouteilles
- Vendanges : manuelles

Millésime 2017

Commentaires de dégustation : Laurent Michelet « Burgundia Œnologie »

Vendanges le 16 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.

Nez puissant de prime abord, ouvert et dynamique ! Presque « sucré », c'est un mélange de fruits rouges et de fleurs agrémenté d'une petite touche épicée originale rappelant le poivre de Penja fumé.

Plus discrète aujourd'hui, la bouche s'appuie sur des tanins de réserve lui conférant une petite rigueur que le temps adoucira. En ce qui concerne les arômes, le pinot est bien là, reconnaissable et très typé de son terroir avec ses parfums épicés/poivrés de bâton de réglisse ; les papilles en salivent ! A mesure de la dégustation, la puissance du cru monte en intensité : c'est le phénomène appelé « queue de paon ». Au terminus : des tanins chocolatés procurent une sensation de chaleur douce très typée du terroir.

Accompagnement : tajine d'agneau, filet mignon de veau aux giroldes

Conservation : 10/15 ans

Noté 91/100 Wine Spectator

Millésime 2016

Commentaires de dégustation : Laurent Michelet « Burgundia Œnologie »

Vendanges le 02 octobre, 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 1er Août 2018.

Robe rouge rubis intense et brillante.

Le vin se distingue par un nez très ouvert dès maintenant. Il reprend toutes les caractéristiques du millésime : fruits rouges, et surtout noirs, avec un côté « sucré », chaud (pain d'épices), solaire, mais avec une belle énergie. Une petite touche boisée à peine perceptible rend compte d'un élevage en fûts parfaitement maîtrisé.

La bouche est très ambitieuse en proposant un vin immédiatement puissant, racé, à la fois tonique et solaire. Au démarrage d'impressions de texture ferme, de racine, de terroir « à l'os », succèdent des arômes de chocolat noir ou de thé noir. La dégustation évolue ensuite en jus de réglisse pour terminer sur le noyau de cerise noire. Des tanins fermes de grande classe témoignent d'une vinification impeccablement conduite et particulièrement adaptée aux conditions du terroir et du millésime. Conséquence : on est proche ici d'un niveau « Grand Cru » !

Accord : biche, chevreuil.

Conservation : 10/15 ans

Distinction au Guide Hachette : 2* - Noté 91/100 Wine Spectator

Millésime 2015

Commentaires de dégustation : Laurent Michelet « Burgundia Œnologie »

Robe grenat, légère et brillante.

Le tout premier nez est plutôt discret : fruits noirs mûrs (mûre, myrtille). Puis à l'aération, il s'ouvre pour laisser passer les notes boisées de l'élevage. Une petite touche sauvage et forestière de ronce et de sous-bois s'invite aussi dans le bouquet.

Une bouche à la fois chaude, mûre et tendue attaque le palais par un acidulé rappelant la compote de quetsches.



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

La texture racée, alliée aux tanins fins et soyeux, développe un toucher de bouche quasi sensuel. Sa bonne tenue et sa mise en place déjà parfaite donne la sensation d'un vin de grande inertie, où les années de garde n'useront que lentement une matière toute en retenue.

Cuvée de grande régularité, année après année, par son côté charmeur et sa subtilité.

Accord : canard rôti aux navets, dinde aux marrons.

Conservation : 10/15 ans

Noté 92 /100 Wine Spectator

Millésime 2014

Commentaires de dégustation : Laurent Michelet « Burgundia Œnologie »

Belle robe grenat brillante.

Le nez se caractérise par des senteurs assez exotiques : zeste d'orange, réglisse, bois de sental, vanille discrète en filigrane. Une pointe de végétal « noble » et une touche de bois complète ce bouquet déjà complexe.

Comme souvent sur ce terroir moins caillouteux, la bouche est chaude, solaire, sucrée et fluide et ne présente aucune accroche. Une belle harmonie règne sur la dégustation. Les tanins sont parfaitement maîtrisés et leur sucrosité aide à une mise en place immédiate de la matière. Ils se révèlent cependant sur la durée et font retrouver une certaine fermeté attendue pour un premier cru. Très belle longueur sur des sensations sucrées et patinées de type pâtisserie ou tarte aux quetsches.

Accord : Rôti de porc au miel, lapin aux pruneaux, agneau rosé

Conservation : 9/10 ans

Millésime 2013

Commentaires de dégustation : Laurent Michelet « Burgundia Œnologie »

Belle robe grenat brillante.

Une petite note de végétal « noble » s'exprime au premier nez. Puis ce sont des notes épicées (poivre, genièvre) que l'on respire agrémentées d'une touche d'alcool. La bouche, ronde et souple en attaque, s'étire avec élégance. La trame acidulée donne du tonique à un ensemble parfaitement mûr, donc sucré.

Au milieu de cette dégustation les tanins sont fondus, fins, racés. La finale reste sur une note de fruits rouges parmi les plus acidulés (groseille, griotte). Hésitant ainsi entre sucrosité et nervosité, cette cuvée met bien en avant cette particularité si typique des terroirs bourguignons.

Accord : Filet mignon de veau aux morilles

Conservation : 9/10 ans

Millésime 2012

Commentaires de dégustation : Allen Meadows « Burghound.com »

Un nez nettement plus frais nous offre de délicates notes de groseilles mûres, de terre, de sous-bois et de subtils arômes floraux. La consistance en bouche est assez délicate et les arômes tout en minéraux de ce vin moyennement corsé révèlent une touche saline sur la finale discrète, équilibrée et persistante. Notez que ce vin se boira très bien jeune.

Conservation : 9/10 ans

Millésime 2011

Commentaires de dégustation : Laurent Michelet « Burgundia Œnologie »

Robe rouge rubis d'intensité moyenne.

Le nez évoque les fruits rouges (framboise) et les fleurs (violette, glycine) avec une finesse et une pureté hors du commun. La bouche est typée, toujours fine et délicate sur ce terroir. Une petite touche acidulée rappelle la position haute dans les coteaux. Les tanins, finement croquants, donnent du relief à la finale. Ce premier cru, emblématique de Fixin, rassemblera tous les amateurs de Pinots fins et soyeux.

Accompagnement : faisans aux cerises, filet mignon de porc en croûte.

Conservation : 7/10 ans

Millésime 2010

Commentaires de dégustation : Laurent Michelet « Burgundia Œnologie »

Robe rubis intense et brillante.

La réglisse, assez typique du terroir de Fixin, domine le premier nez ; puis viennent des notes de pain d'épices et de fruits compotés, signes d'une grande maturité des raisins.

La bouche est fraîche dans un style très classique. La pureté et la droiture sont des caractéristiques évidentes de cette cuvée délicate. Les tanins mûrs du milieu de bouche n'oublient cependant pas d'être fermes sur la longueur. Cette cuvée plus « solaire » offre une sensation de plénitude pour une consommation possible dès maintenant.

Accompagnement : volailles rôties, poularde, chapon.



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 : Laurent Michelet « Burgundia Œnologie »

Vendanges le 18 septembre Robe rouge carmin d'intensité moyenne. Le premier nez est discret, il s'ouvre après aération sur des senteurs d'épices fines (muscade, clou de girofle) et de cerises à l'eau de vie. La bouche, fine et délicate, est un peu en « réserve », les tanins acidulés composent une trame nette et racée. En finale, des notes subtiles de fruits rouges font entrevoir le futur caractère de cette belle cuvée toute en retenue.

Accompagnement : fromages affinés, magret de canard sauce pain d'épices, chevreuil.

Conservation : 7/10 ans

Notation : 90 Allen Meadows « Burghound.com »

illésime 2008

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Belle robe rouge grenat intense. Arômes particulièrement fins de cerise et de violette.

La bouche est subtile, harmonieuse et fraîche. La douceur des tanins est remarquable. Parfait

Equilibre entre sucrosité et acidulé. Vin entier, aussi « large » que « long ».

Accompagnement : pintade, agneau, viandes blanches sauce crémée.

Notation : 88 Allen Meadows « Burghound.com »

Millésime 2007

Robe rouge carmin limpide.

Nez frais, épicé, boisé fondu. Notes de sous-bois discrètes.

En bouche, le vin développe une finesse remarquable avec une petite minéralité qui lui donne tout son relief.

Boisé et fraîcheur sont bien mariés. Vin de bonne longueur. Finit par des notes épicées.

Accompagnement : carré d'agneau, civet de lapin, petit gibier.

Vendanges : 08/09/09

Récompenses : Tasteviné

Millésime 2006

Vendanges le 29 septembre, égrappage total, cuvaision 20 jours avec pigeages et remontages .

Elevage 22 mois en fûts de chêne (10 % fûts neufs)

Robe grenat, légère et brillante. Nez très expressif de Kirsch et de cerise à l'eau de vie. En bouche, les tanins sont tendres, mais le corps est plus étiré pour finir sur des notes de fruits noirs très mûrs. Belle harmonie des saveurs.

Accompagnement : filet mignon de porc à la crème, volailles de bresse, fromages fins.

Conservation : 6/10 ans

Récompenses : médaille d'argent Concours Général Agricole de Paris

Millésime 2005

Vendanges le 23 septembre de raisins à l'état sanitaire parfait, cuvaision de 18 jours avec

deux pigeages – remontages par jour. Elevage 22 mois en fûts de chêne. (20 % fûts neufs)

Robe grenat brillante, nez de fruits rouges où la framboise prédomine, en bouche des tanins bien présents légèrement vanillés structurent une bouche pleine et ronde.

Conservation : 7/10 ans

Récompenses : médaille d'or Concours Général Agricole de Paris

Millésime 2003 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

D'une couleur intense, "Les Hervelets" montrent avec ce millésime, une réelle complexité aromatique: fruits cuits et fruits mûrs s'associent aux épices pour offrir un nez exubérant. Bien que tendre, la bouche se structure sur une excellente matière et sur des tanins appuyés en laissant apparaître en finale quelques notes de réglisse.

Un vieillissement de 3 à 4 ans semble nécessaire pour qu'il puisse donner le meilleur de lui-même.

Très belle bouteille en devenir!

Température de service : 16°

Conservation : 7/10ans

Récompenses : *Guide Hachette 2007

Millésime 2002 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

D'un rouge cerise à reflets rubis, ce premier cru de Fixin demande un peu de temps pour s'ouvrir et laisser apparaître, sur un fond délicatement boisé, quelques notes de fruits cuits et de sous-bois. Sa bouche, ample et remarquablement équilibrée, est d'une grande tenue et sa longueur exemplaire.

Très belle bouteille à conserver quelques années (4-5 ans) avant d'être mise sur table en compagnie d'une viande en sauce par exemple.

Température de service : 17°

Conservation : 5/10 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