

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

GEVREY CHAMBERTIN 1^{er} cru Clos Prieur



- Région : Bourgogne – Côte de Nuits
- Classification : 1^{er} cru
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot Noir
- Terroir – sol : Argilo-calcaire
- Age de la vigne : 39 ans
- Surface : 0 ha 23
- Production : 1300 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 20 jours avec deux pigeages par jour. Robe grenat brillante de bonne intensité.

Le nez est riche, solaire et « sucré », d'une très belle complexité aromatique. On y trouve en effet fruits mûrs, épices et fleurs dans un bouquet très délicat. Le tout est agrémenté d'une touche de végétal noble apporté par un tiers de vendange entière à la vinification.

L'attaque en bouche est juteuse, évoquant la chair d'une cerise que l'on croque. Puis, c'est un vin tout en tension qui se dévoile, bâti sur des tanins racés et réglissés accompagnés d'une minéralité discrète. Avec finesse et élégance pour armes de séduction, le plaisir est immédiat ! Côté arômes, les fruits compotés dominent ; ils sont relayés plus tard par des notes d'écorces d'orange donnant de beaux amers en finale. Pour conclure, une longueur incroyable sur le poivre vert provoque une pure émotion !

Accompagnement : fromages : conté. Brillat savarin truffé, délice de pommard

Conservation : 12/20 ans

Noté 96/100 par 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. Mise en bouteilles le 01 Août 2018.

Robe rouge cerise profonde et brillante.

C'est un nez très ouvert et très frais qui accueille le dégustateur. On y retrouve les caractéristiques à la fois du cru (cerise, violette, œillet) et du millésime (pain d'épices, épine noir, réglisse). Après aération, une touche boisée apparaît mêlée à une fraîcheur mentholée.

La bouche sans surprise est chaude, solaire, centrée sur le pain d'épices. Puis un acidulé bienvenu prend le relais. Tout dans cette cuvée évoque la cerise : jus, chair, noyau. Une belle texture charnue adossée à des tanins fermes de qualité tapisse le palais. La finale, crémeuse et tendue, s'étire en une belle longueur.

Accord : joue de bœuf en daube, bœuf bourguignon.

Conservation : 12/20 ans

Noté 96/100 par 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 rubis intense.

Un premier nez épicé où le poivre domine. Puis après quelques secondes, c'est le tour du fruité très axé sur les petits fruits rouges acidulés type cranberry, airelles. L'élevage en fûts de chêne complètement digéré apporte la touche sucrée nécessaire pour équilibrer les saveurs. Le tout forme un nez très pur, net et précis, enfin de grande classe.

En bouche, la perception de l'acidulé est directe (fruits rouges sauvages – cerise griotte, airelles) ? Mais la belle texture crémeuse forme avec un ensemble séveux, juteux et consistant, où le grain de tanin peut s'exprimer avec justesse. Il en ressort un vin tonique et généreux, racé et bourré d'énergie. Son joli croquant de fruits allié à sa finale très juteuse sur le jus de cerise en fait un très bon Gevrey 1er cru accessible dès sa jeunesse.

Accord : bœuf en daube, bœuf bourguignon.

Conservation : 12/20 ans

Noté 94/100 par Wine Spectator

Millésime 2014

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Belle robe rouge grenat intense.

Les qualificatifs sont nombreux pour décrire le nez : puissant, intense, racé, épicé (muscade, et dans une moindre mesure cannelle), presque enivrant ! Mais pour mieux résumer, un seul terme conviendrait finalement : supérieur ! En bouche, le meilleur de Gevrey Chambertin s'exprime avec un vin droit, ciselé, superbement équilibré. Le milieu de bouche est assez juteux et croquant. La texture très racée, très calcaire, voire crayeuse, est accompagnée par des tanins fermes et autoritaires taillés pour la garde. Côté arômes, ceux de la cerise, typiques du terroir de Gevrey, s'associent à l'acidulé pour faire saliver les papilles. Ce vin exceptionnel se caractérise aussi par une très belle longueur dominée par la cerise noire bien mûre. Vin à boire jeune ou plus âgé selon le goût de chacun.

Accord : Poulet Gaston Gérard, filet mignon de veau aux cèpes.

Conservation : 10/12 ans

Millésime 2013

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Belle robe rouge cerise.

Nez superbe, frais, fruité, intense, profond. Il rappelle celui d'un saladier de fruits rouges, matiné d'une note réglissée. Vin assez vif en bouche, mais la tension est heureusement équilibrée par la saveur sucrée des tanins. La texture est ferme, presque « solide », typiquement Gevrey. Fil conducteur, le fruit ultra précis se prolonge jusqu'en finale. Tension, pureté aromatique et fraîcheur s'associent pour proposer une dégustation de très haut niveau sur ce 1er cru très apprécié des amateurs.

Accord : Canard aux pêches

Conservation : 10/12 ans

Millésime 2011

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rouge grenat intense.

Nez puissant de fruits rouges. Le boisé est bien perceptible sous forme de senteurs fraîches et épicées (poivre noir). La bouche est ferme mais les tanins racés ne demanderont qu'à se fondre d'ici 2/3 ans. La finale est marquée par une note chaude de vanille rappelant son élevage à 30 % de fûts neufs. Vin accompli, avec une extraction parfaitement maîtrisée, cette cuvée atteindra son optimum qualitatif dans 7/10 ans.

Accompagnement : caille aux raisins, côte de boeuf, steak au poivre.

Millésime 2010

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rouge grenat intense.

Nez très expressif, mûr, sur les fruits noirs avec une touche de noyau de cerise.

La bouche est charmeuse, tout en rondeur. La qualité des tanins est remarquable de finesse. Une finale acidulée donne le relief et la tension à cette cuvée délicate. C'est un vin gourmand qui apportera un maximum de plaisir aux palais amateurs de Gevrey soyeux.

Accompagnement : Souris d'agneau confite, chevreuil ou biche rotie, filet de bœuf brioché.

Millésime 2009



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

Robe rouge grenat intense. Le nez est riche, généreux, intense ; il est surtout sucré avec des notes précises de pain d'épices , le boisé s'est admirablement marié pour donner ces senteurs. La bouche est immédiatement gourmande. La structure est solide, mais la très haute qualité des tanins extraits donne une impression de chair croquante, la texture devient ronde et soyeuse. Une petite note de tabac frais conclue la finale. Cette cuvée aux allures sphériques est un modèle de raffinement.

Accompagnement : entrecôte au poivre, canard, côte de bœuf au barbecue.

Notation : 91 Allen Meadows « Burghound.com »

Millésime 2008

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rouge cerise intense. Au nez, le bouquet est subtil, frais et racé : boisé d'abord puis fruits noirs (mûre, cassis) . La bouche est pleine, harmonieuse et remarquable de pureté aromatique, les tanins sont fondants et de première qualité. Une légère touche animale apporte une nuance différente en finale. La persistance est excellente

Accompagnement : caille, magret de canard, foie gras chaud.

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

Millésime 2007

Robe rouge rubis profond.

Nez discret d'épices et de sous bois.

En bouche, vin ferme et droit. Les arômes d'épices et de fruits rouges et noirs très mûrs enrobent une matière ferme taillée pour la garde.

Accompagnement : viandes rouges et gibiers (chevreuil, sanglier)

Vendanges : 07/09/09

Récompenses : 91- Wine Spectator; 88 Allen Meadows « Burghound.com »

Millésime 2006

Vendanges le 27 septembre, cuvaision de 21 jours avec 2 pigeages-remontages/jour

Elevage 20 mois en fûts de chêne. (50 % fûts neufs).

Robe rouge rubis brillante. Au nez le boisé est bien présent, viennent ensuite des notes de sous bois et de truffe. En bouche, le corps est dense, les tanins sont présents mais forment avec le corps une parfaite harmonie. C'est un vin dynamique, à la minéralité persistante.

Accompagnement : tournedos rossini, becasse,

Conservation : 8/10 ans

Notation : 89 Allen Meadows « Burghound.com »

Millésime 2003 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

Vin qui montre un potentiel de garde étonnant. Très coloré comme la plupart des 2003, il demande une aération prolongée pour s'ouvrir sur d'intenses notes de fruits mûrs et d'épices. Sa bouche d'une ampleur considérable reste dominée par des tanins encore fermes.

A conserver absolument avant de le mettre sur table en compagnie d'une viande en sauce ou d'un gibier. (5 à 10 ans). A réserver aux amateurs patients!

Température de service : 16°

Conservation : 8/10 ans

Millésime 2002 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

« Ce « Clos Prieur » est tout simplement magnifique, sa robe d'un rouge rubis intense, d'une brillance parfaite, se « boit » des yeux. Son bouquet, d'une rare complexité, nous séduit par ses senteurs florales et fruitées (pivoine, cassis, mûre framboise...). La bouche, soulignée par d'agréables notes de torrefaction, n'est pas en reste. Tout est harmonie et volupté : rondeur, velouté des tanins, moelleux. Bien qu'il soit déjà fort appréciable, il serait sage de l'attendre encore un peu. A servir sur les meilleures viandes.

Température de service : 16 °

Conservation : 4 /8 ans

Récompenses : 2 ** 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