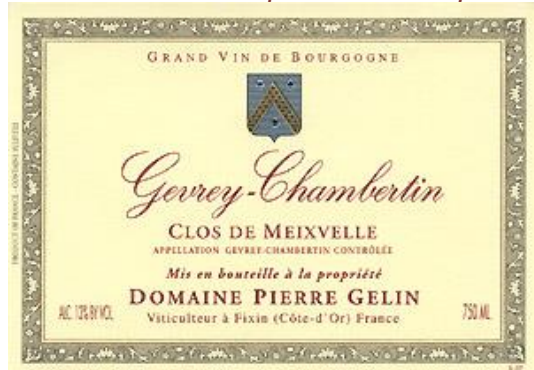


DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

GEVREY CHAMBERTIN Clos de Meixvelle - Monopole

Clos en plein centre de Gevrey-Chambertin (Meix désigne milieu en vieux Français) entouré de hauts murs qui l'abritent et participent à son microclimat.



- Région : Bourgogne – Côte de Nuits
- Classification : Village
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot Noir
- Terroir – sol : Argilo-calcaire
- Age de la vigne : 57 ans
- Surface : 1 ha 80
- Production : 9500 bouteilles
- Vendanges : manuelles

Millésime 2017

Commentaires de dégustation par L. Michelet « Burgundia Œnologie »

Vendanges les 12 et 13 septembre, raisins à l'état sanitaire parfait, cuvaison de 20 jours avec deux pigeages par jour.

Élevage 21 mois en fûts de chêne. Mise en bouteilles le 26 juillet 2019.

Robe grenat brillante et de bonne intensité.

C'est un très joli nez, plutôt sucré et épicé (pain d'épices, clou de girofle) à l'ouverture qui accueille le dégustateur. Il se précise ensuite sur la réglisse avec une touche florale lui donnant beaucoup d'élégance.

L'élevage en fût se manifeste par des notes de moka, de muscade et de cannelle.

La bouche ? Un jus acidulé tout en douceur et finesse ! Une superbe texture de taffetas et de velours doit sa sensation à de beaux tanins sucrés et réglissés issus de raisins parfaitement mûris à l'abri des hauts murs du clos. La réglisse évoquée s'accompagne de parfums de noyau de cerise et procure une impression originale de « sucré/salé ».

Ce vin aérien, pur, sur la dentelle, se terminant sur une finale saline et élégante, procure déjà aujourd'hui beaucoup de plaisir.

Accompagnement : pintade, tataki de boeuf

Conservation : 9 / 15 ans

Noté 94/100 Wine Spectator

Millésime 2016

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Vendanges le 02 octobre, raisins à l'état sanitaire parfait, cuvaison de 17 jours avec deux pigeages par jour.

Élevage 21 mois en fûts de chêne. Mise en bouteilles le 01 Août 2018.

Robe grenat brillante.

Le nez est déjà bien ouvert sur des notes de cerise griotte, de grenade et de pain d'épices. Conforme au millésime, il est aussi chaud, puissant et précis. La parcelle est un véritable Clos entourés de murs ; cette situation amplifie encore les conditions solaires de l'année. Le nez évolue naturellement vers des notes de fruits mûrs compotés, comme la quetsche. Un petit accent végétal rappelant la racine se glisse en arrière-plan.

Parfaitement équilibrée entre sucré et acidulé, la bouche est déjà bien en place, avec une belle typicité ; la cerise domine l'aromatique. La note racine se retrouve aussi et donne de la complexité en évoquant le végétal noble. Globalement, la texture est ferme, appuyée sur des tanins chauds et en même temps acidulés. Ce vin dense, précis, racé présente un côté plus sérieux cette année. Une belle longueur conclue la dégustation. Côté consommation, ce vin très polyvalent saura procurer un plaisir immédiat ou bénéficier d'une petite garde pour les amateurs de vins plus à point.

Accord : coq au vin.

Conservation : 9 / 15 ans

Noté 94/100 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 grenat brillante.

Le nez est ouvert, direct, mais aussi complexe – fruits compotés, tabac, épices – dont l'ordre s'inverse curieusement avec l'aération ! Le boisé est encore bien présent sous forme de note chocolatée.

La bouche est droite, racée, bien en place. Au milieu des fruits mûrs, la note réglisse est dominante. Un bel acidulé de fruits rouges, typique de l'appellation Gevrey, met en avant les tanins ce qui donne à la cuvée un côté « gentille » austère. Finalement, une bouche assez aiguisée où le caractère de ce terroir de sortie de combe s'exprime avec une certaine sévérité.

Une garde minimum est requise/recommandée.

Accord : steak au poivre dans sa jeunesse, bœuf bourguignon plus âgé.

Conservation : 9 / 15 ans

Noté 90/100 Wine Spectator

Millésime 2014

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Belle robe rouge grenat brillante.

Superbe nez expressif et ouvert sur des notes de fruits mûrs et d'épices (muscade, poivre de Szechuan) ! Une petite touche de bois et de végétal « noble » s'exprime en arrière-plan et accompagne bien cette bouche acidulée et tonique, en donnant relief et tension. Poussée en avant, la minéralité rend la texture un peu stricte. Des arômes de tabac et d'épices équilibrent heureusement cette rigueur passagère. La finale est relevée par des tanins aux aussi un peu sévères. L'élevage est encore dominateur à ce stade, mais les palais avertis reconnaitrons le futur « grand » après quelques années de garde. Ce vin droit et gai sera idéal pour fêter la fin d'une belle journée de chasse !

Accord : Gibier à plume, côte de bœuf

Conservation : 10 ans

Millésime 2013

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe grenat brillante d'intensité moyenne.

Le nez est très pinot avec des notes fruitées et florales, tout en subtilité. Son élevage long en fût est parfaitement digéré. La bouche, fraîche, harmonieuse, sucrée aussi, offre au palais une texture d'une rare finesse. Les tanins sont parfaitement fondus apportant à cette cuvée une fluidité naturelle. L'acidulé et la sucrosité sont au « coude à coude » jusqu'en finale. Toute la délicatesse du pinot noir s'exprime ici sans excès, sans ornementation : un modèle du genre !

Accord : Filet de bœuf aux morilles

Conservation : 10 ans

Millésime 2012

Commentaires de dégustation par Allen Meadows

Un nez particulièrement mûr et intensément terreux dont les notes de baies noires, de humus et de gibier se mêlent subtilement à celles de bois. Les arômes incroyablement généreux et mûrs de ce vin mi-corsé sont typiques du caractère du Gevrey, la finale robuste ne présente qu'un soupçon d'austérité. Ce vin bien équilibré devrait arriver à pleine maturité après une dizaine d'années en cave. D'excellente qualité, il mérite toute votre attention.

Elevage 22 mois en fûts de chêne.

Conservation : 10 ans

Millésime 2011

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rubis brillante.

Très joli nez discret et fin de fruits rouges avec une petite note boisée rappelant la pâte d'amande. En bouche, l'attaque est fraîche, presque carbonique. La matière est déjà bien en place, avec une pointe de rigueur dans les tanins donnant le relief sur la longueur. Ce Gevrey, situé au cœur du village, est dans son style une bonne introduction aux terroirs de cette appellation.

Accompagnement : veau (côtes, grenadins) fromages à pâte cuite.

Conservation : 7/10 ans

Millésime 2010

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rouge rubis légère.

Nez puissant de fruit compoté d'épices douces. Belle finesse en bouche avec des tanins élégants et soyeux. La texture est souple, délicate et discrètement minérale. Des notes de noyau de cerise équilibrent un boisé à peine perceptible. Beaucoup d'élégance caractérise finalement cette cuvée qui ravira les amateurs de Gevrey accessibles et raffinés.

Accompagnement : Ris de veau aux morilles, filet mignon de veau, suprême de poularde



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

Vendanges le 15 septembre , egrappage total, cuvaision 21 jours 2 pigeages – remontages par jour. Elevage en fût pendant 20 mois (10 % fûts neufs) Robe rubis brillante. Le nez est fin et flatteur. Des nuances sucrées de réglisse et de caramel s'épanouissent en premier plan. Une petite note subtile de cuir apporte une touche originale pour rendre le bouquet plus complexe. Dès la mise en bouche, le vin séduit par un côté accessible et harmonieux, la matière est ample, épaulée par des tanins frais et acidulés. La finale prolonge ces sensations dans un ensemble homogène et équilibré. C'est un véritable vin de plaisir.

Accompagnement : porc au caramel, canard laqué ou à l'orange, faisán.

Conservation : 7/8 ans

Notation : 89 Allen Meadows « Burghound.com »

Millésime 2008

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rouge grenat brillante.

Nez aux senteurs épicées de guarrigue. La fraîcheur de la menthe est perceptible en attaque. Le milieu de bouche est dominé par le noyau de cerise. Une petite note acidulée termine la dégustation et met en relief la matière sur la longueur.

Accompagnement : gibier, cuisine orientale, fromages de chèvre.

Notation : 89 Allen Meadows « Burghound.com »

Millésime 2007

Robe rouge rubis brillante.

Nez boisé puissant avec des notes épicées et mentholées. Le fruit type cerise arrive après aération.

En bouche, l'attaque est franche et droite. Les tanins épicés sont présents mais bien dosés. Un mélange de fruits et d'épices domine la finale

Accompagnement : chapon, canard, faisán, fromages corsés

Vendanges : 06/09/09

Notation : 88 Allen Meadows « Burghound.com »

Millésime 2006

Vendanges le 26 septembre , egrappage total, cuvaision 20 jours. 2 pigeages – remontages par jour. Elevage en fût pendant 20 mois (15 % fûts neufs)

Robe rouge grenat légère et brillante. Nez à la fois fruité (cerise) et épicé (menthe poivrée).

La bouche est tendre avec beaucoup de fraîcheur, notes de cerise et groseille. Le vin présente une belle finesse, une structure souple qui sont directement liées aux qualités du terroir : des terres graveleuses, peu argileuses.

Accompagnement : Cote de bœuf au grill, bœuf bourguignon, fromages de la région

Conservation : 7/8 ans

Notation : 87 Allen Meadows « Burghound.com »

Millésime 2002 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

Voilà un Gevrey-Chambertin à la robe d'un rouge vif et lumineux. Son nez, après aération, s'ouvre sur des odeurs d'amandes, de noyau et d'épices. Sa bouche équilibrée, à l'acidité fraîche et à la trame tannique encore serrée, va s'assouplir progressivement.

Vin prometteur qui entre dans la catégorie des grands vins de garde avec lesquels il faut se montrer patient.

Mais imaginons le plaisir qu'il nous procurera en compagnie d'un coq au vin ou d'un civet.

Température de service : 16 °

Conservation : 8 /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