

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

BOURGOGNE PINOT NOIR



- Région : Bourgogne Côte de Nuits
- Classification : régionale
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot noir
- Terroir – sol : Argilo-calcaire
- Age de la vigne : 30 ans
- Surface : 0 ha 52
- Production : 3000 bouteilles

Millésime 2007

Robe rouge carmin brillante

Nez ouvert sur des notes de sous bois, de fleurs (violette) et d'épices (vanille).

En bouche, le vin est plein, charmeur, avec une pointe de fermeté et de minéralité qui lui donne son caractère. La finale présente un équilibre parfait entre fraîcheur et sucrosité

Accompagnements : filet mignon de veau, bœuf en Daube.

Vendanges : 11/09/09

Millésime 2006

Vendanges le 02 octobre , egrappage total , cuvaïson 15 jours

Elevage 18 mois pour partie en fûts de chêne et cuve inox.

Robe grenat, brillante plutôt légère. Nez délicat, finement réglissé et sauvage.

En bouche, l'attaque est fraîche, le corps est tonique avec une pointe de fruits rouges

Accompagnement : viande grillée, agneau, fondue bourguignonne.

Conservation : 5/6 ans

Millésime 2002

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

Vin à la robe d'un rouge rubis classique, au nez agréable de fruits à noyau (cerise, prune) qui après aération évolue vers des senteurs plus sauvages et plus épicées. La bouche dominée par les tanins encore fermes est d'excellente tenue et sa longueur fort appréciable. 2 à 3 ans de conservation devraient lui permettre de dévoiler tout son potentiel.

Sera alors le compagnon idéal des terrines, foies de volaille et viandes blanches.

Température de service : 17 °

Conservation : 5/8 ans

Domaine Pierre Gelin - 2, rue du Chapitre - 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

FIXIN



- Région : Bourgogne – Côte de Nuits
- Classification : Village
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot Noir
- Terroir – sol : Argilo-calcaire
- Age de la vigne : 35 ans
- Surface : 3 ha
- Production : 12000 bouteilles
- Vendanges : manuelles

Millésime 2007

Robe rouge rubis brillante

Nez très ouvert sur des fruits rouges mûrs.

Belle attaque suave en bouche. Les tanins sont souples et ronds. La finale est particulièrement fraîche avec des notes mentholées.

Accompagnement : rosbeef chaud ou froid, jambonneau, fromages fins.

Vendanges : 10/09/09

Récompenses : Tastedeviné

Millésime 2006

Vendanges le 27 septembre, égrappage total, cuvaison 21 jours avec deux pigeages remontages/jour. Elevage 22 mois en fûts de chêne.

Belle robe rubis brillante. Le nez présente une finesse d'expression avec des notes de baies noires (cassis, sureau). Bouche subtile, des tanins très légèrement boisés et acidulés donnent au vin un relief élégant. La finale conclut sur une note épicée de clou de girofle et muscade.

Accompagnement : lapin, viandes blanches.

Conservation : 6/8 ans

Récompenses : médaille d'or Concours Général Agricole de Paris

Millésime 2005

Vendanges le 22 septembre de raisins à l'état sanitaire parfait, cuvaison de 20 jours avec deux pigeages – remontages par jour.

Elevage 20 mois en fûts de chêne.

Robe rouge rubis soutenu, nez de fruits noirs ; en bouche ce vin ample et charnu, concentré garde une fraîcheur qui lui permettra d'évoluer dans de bonnes conditions.

Conservation : 7/8 ans

Récompenses : médaille d'or Concours Général Agricole de Paris, Sélectionné par le magazine Bourgogne Aujourd'hui, Sélectionné pour la cave de prestige du BIVB

Domaine Pierre Gelin - 2, rue du Chapitre - 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 2003 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

Comme la plupart des vins de ce millésime, ce Fixin est dotée d'une couleur sombre aux reflets encore violine. Son nez de fruits très mûrs et de fruits confits, signe de grande maturité, s'ouvre progressivement.

Sa bouche, ample et ronde reste dominée par des tanins encore fermes qui devraient s'attendrir assez rapidement (2 à 3 ans)

A servir sur une viande rouge!

Température de service : 16°

Conservation : 7 /8ans

Récompenses : **Guide Hachette 2007

Millésime 2002 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

« Avec sa robe d'un rouge rubis soutenu et un nez exubérant de fruits rouges (fraise,cassis,framboise...), ce Fixin, à la fois élégant et complexe, est un régal des sens. Sa bouche corpulente et équilibrée, garde une fraîcheur appréciable qui lui permettra d'évoluer dans les meilleures conditions. Vin de grande qualité à découvrir en compagnie d'un gigot d'agneau ou d'une viande rôtie. »

Température de service : 17 °

Conservation 4/8 ans

Récompenses : ** Guide Hachette 2006

Domaine Pierre Gelin - 2, rue du Chapitre - 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

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’Ile 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 : 50 ans)
- Surface : 1 ha 83
- Production : 10000 bouteilles
- Vendanges : manuelles

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

Millésime 2006

Vendanges le 29 septembre , cuvaison de 21 jours avec deux pigeages – remontages/jour

Elevage 22 mois en fûts de chêne.(10 % fûts neuf)

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

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...

Domaine Pierre Gelin - 2, rue du Chapitre - 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 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 - 2, rue du Chapitre - 21220 Fixin

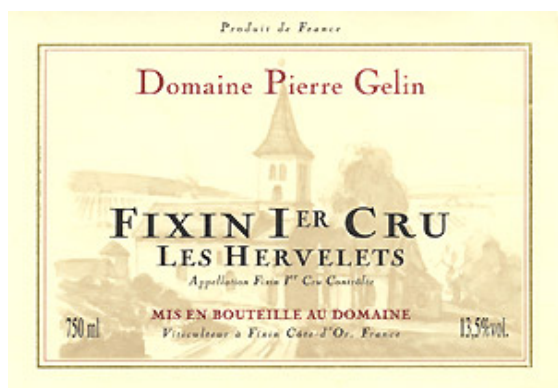
Tél : 03 80 52 45 24 - Fax : 03 80 51 47 80

Email : info@domaine-pierregelin.fr – www.domaine-pierregelin.fr

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

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 : 45 ans
- Surface : 0 ha 46
- Production : 2400 bouteilles
- Vendanges : manuelles

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

Domaine Pierre Gelin - 2, rue du Chapitre - 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 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 - 2, rue du Chapitre - 21220 Fixin

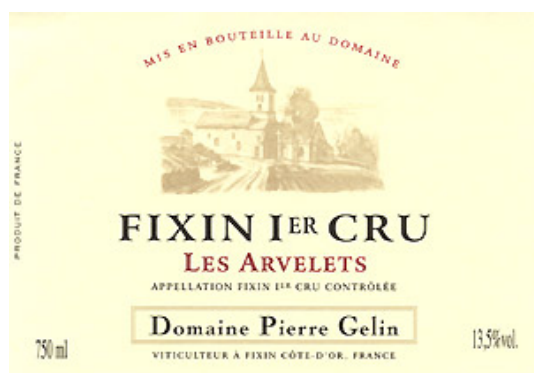
Tél : 03 80 52 45 24 - Fax : 03 80 51 47 80

Email : info@domaine-pierregelin.fr – www.domaine-pierregelin.fr

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

FIXIN 1^{ER} Cru LES ARVELETS



- Région : Bourgogne - Côte de Nuits
- Classification : 1^{er} cru
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot noir
- Terroir – sol : Argilo calcaire
- Age de la vigne : 25 ans
- Surface : 13 a 15
- Production : 600 bouteilles
- Vendanges : manuelles
- Vinification : Egrappage total, cuvaison 10 /14 jours
- Elevage : 22 mois en fûts

Millésime 2002 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

Sa robe d'un rouge rubis étincelant est une véritable invitation à la dégustation. Son nez complexe exhale de délicates odeurs florales, fruitées et épicées (cassis, pivoine, tabac...). Sa bouche ronde et soyeuse, fait preuve en finale d'une certaine fermeté ce qui laisse envisager un vieillissement de qualité.

Un très beau vin qui procure déjà beaucoup de plaisir et qu'on imagine, avec gourmandise, accompagner une viande rouge.

Température de service : 17°

Conservation : 6 /10 ans

Domaine Pierre Gelin - 2, rue du Chapitre - 21220 Fixin

Tél : 03 80 52 45 24 - Fax : 03 80 51 47 80

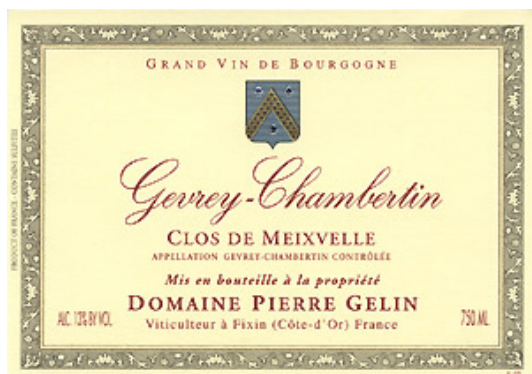
Email : info@domaine-pierregelin.fr – www.domaine-pierregelin.fr

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

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 : 52 ans)
- Surface : 1 ha 80
- Production : 9000 bouteilles
- Vendanges : manuelles
-

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, faisan, fromages corsés

Vendanges : 06/09/09

Millésime 2006

Vendanges le 26 septembre, égrappage total, cuvaison 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 : Côte de bœuf au grill, bœuf bourguignon, fromages de la région

Conservation : 7/8 ans

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 - 2, rue du Chapitre - 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

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 : 45ans
- Surface : 0 ha 23
- Production : 900 bouteilles
- Vendanges : manuelles

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

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

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 - 2, rue du Chapitre - 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

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 : 30 ans
- Surface : 0 ha 60
- Production : 1800 bouteilles
- Vendanges : manuelles

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

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

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 - 2, rue du Chapitre - 21220 Fixin

Tél : 03 80 52 45 24 - Fax : 03 80 51 47 80

Email : info@domaine-pierregelin.fr – www.domaine-pierregelin.fr