



Fixin 1er Cru « Clos de la Perrière » Blanc MONOPOLE

Une parcelle de Chardonnay bien cachée sur le Clos de la Perrière. L'un des rares Premiers Crus Blancs de la Côte de Nuits à la dégustation singulière et surprenante.



Cette cuvée est un des seuls Premiers Crus blancs de la Côte de Nuits

- **Vignes** : Âgées de 30 ans en moyenne
- **Encépagement** : 100% Chardonnay
- **Parcelle** : Un demi-hectare planté sur la partie la plus calcaire du domaine
- **Production** : Environ 3000 bouteilles par millésime
- **Millésimes Disponible** : 2020 (Pré-commande possible)
- **Prix** : 55€



Terroir

Ce petit bout de Clos de la Perrière, de l'autre côté de l'imposante bâtisse, sur la partie la plus froide et calcaire du domaine, a été replantée en Chardonnay en 1990 lorsque Bénigne Joliet arriva sur le domaine. Une idée assez atypique sur cette Côte si réputée pour ses terroirs à Pinot Noir. Cependant en fouillant bien dans les archives du Domaine on apprendra que déjà au temps des moines, on y faisait du Blanc. En effet, ce demi-hectare, en contre bas des combes, au sol moins argileux, sied parfaitement au cépage blanc et particulièrement au Chardonnay.

Viticulture & Vinification

*Les vignes sont là depuis 900 ans ; nous sommes de passage.
Respect et précision sont les maître-mots qui nous font avancer chaque jour, à chaque instant.
Le **Respect de l'environnement**, nous n'utilisons que des produits naturels
Le **Respect des vignes** en privilégiant les travaux manuels aux travaux mécaniques.
Le **Respect du vin**, parce qu'il n'y a pas de grands vins sans beaux raisins.*

Bénigne JOLIET

- Travail en Bio (non certifié) & Biodynamie.
- Un débourbage important, pressurage maîtrisé
- Vinification longue à 18°C
- Elevage pendant un an en fût de chêne

Dégustation

Du Chardonnay sur un terroir de Pinot Noir ? Une véritable explosion en bouche. Les rares Premiers Crus Blanc de la Côte de Nuits cultivent chacun leur singularité, aucuns d'eux ne se ressemblent. On y traduit un terroir bien particulier à travers un cépage noble et puissant. La dégustation sera teintée de notes de fruits blancs, exotiques et d'épices, rappelant parfois ces caractéristiques propres aux Pinot Noir de la région. Aujourd'hui les blancs du Domaine Joliet viennent frôler des qualités dignes des Grands de cette région.

Mets & Vin

A table, il viendra habiller vos viandes blanches et sublimer Gambas, Saint-Jacques et autres crustacés nobles. Même si le viticulteur vous dira que les ris de veaux poêlés sont indéniablement le meilleur assortiment pour ce vin.

Attendez un peu et il mariera parfaitement un Foie Gras.

Soyez Impatient, plus fruité, il sera un excellent choix pour vos apéritifs.

Avis de Dégustation

BURGUNDY REPORT

« For me, 2019 is a great vintage – there's freshness but mass too – we press properly here. We had less quantity than in 2018 as we had a strong challenge from oïdium this vintage – in the respect, it was a battle. By comparison, 2018 is marked more by the heat, the power of the vintage – the challenge was keeping the freshness – only the finishing of the fermentations needed some patience. Both were easy vintages for working in the vines – the whites of 2019 and the red of 2018 will be bottled only in November 2020 »

Bénigne JOLIET - 2019 Fixin 1er Cru Cos de la Perrière Blanc

2019 Fixin 1er Cru Cos de la Perrière Blanc

« That's a nicely pure and attractive fruit aroma – a proper invitation, faintly cushioned with a modest oak. Round – open, plenty of energy, plenty of oak for sure – but there is a lovely drive and finishing energy. Long. For keeping for the oak to fade but the shape and energy is lovely here. »

2018 Fixin Premier Cru Clos de la Perrière

« A narrower, more mineral nose, less direct oak on show here. This is mouth-filling and indeed has very good freshness – the balance is lovely here. A wide and intensely finishing, part saline, a awe of flavour – that's a big impressive finish with a similar oak style to the 2019. Excellent, and still for the patient. »

Pour en Savoir-Plus

- www.domainejoliet.fr
- Mail : Domainejoliet@gmail.com
- <https://www.facebook.com/domainejoliet>
- https://www.instagram.com/manoir_de_la_perriere/