



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

Carte d'Identité du Clos de la Perrière, tout le terroir choisi par les moines de Citeaux dans ce vin aux arômes délicats et complexes. Un Fixin Premier Cru puissant et moderne avec une pure et brillante couleur rubis.



- **Vignes** : Agées de 50 ans en moyenne
- **Sol** : Argilo-calcaire
- **Encépagement** : 100% Pinot Noir
- **Parcelle** : 4,5 hectares sur différents terroirs qui se mêlent et qui apportent chacun leur complexité
- **Millésimes Disponibles** : 2017, 2018, 2019



Terroir

La particularité de ce vin se retrouve dans son terroir. L'entièreté de la parcelle (4,5 hectares de Pinot Noir) bénéficie d'une exposition pleine Est en forme de dôme et d'un sol bien particulier qui la divisent en 4 parties bien distinctes. Ces parties sont vinifiées séparément pour en extraire les caractéristiques propres à chacune puis elles sont assemblées pour faire naître un seul et unique vin aussi complexe et harmonieux que le terroir dont il est extrait.

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).
- Vinification longue de 2 à 3 semaines avec très peu d'intervention.
- Elevage en fût de chêne (20% de neuf) de 2 à 3 ans.

Dégustation

Un bouquet complexe de fruits rouges frais et d'arômes typiques du domaine (Poivre blanc et autres épices). En bouche, un vin résolument moderne, complexe et délicat. L'« Harmonie », c'est l'adjectif qui sied le mieux. On retrouve tout le talent des Moines de Cîteaux pour découvrir les meilleurs terroirs de Bourgogne. Gourmand avec une belle longueur, Un Vin « Haute couture » où la puissance et la complexité se marient. Un équilibre à comparer avec les Grands de la Côte-de-Nuits.

Mets & Vin

A table il se marie très bien avec les viandes rouges ou blanche voire même avec des plats plus exotiques, épicés.
Vous pourrez aussi l'associer avec des poissons puissants tels que le Requin, le Thon ou encore la Raie.
Si vous choisissez de déguster jeune, vous pourrez très bien apprécier sa fraîcheur à l'apéritif, en automne ou en hiver.

Avis de Dégustation

DECANTER - Charles Curtis MW

Domaine Joliet, Fixin 1^{er} Cru Clos de la Perrière 2019

96

« Joliet's vineyard sections are fermented separately before blending, using 100% whole clusters on native yeasts, with two years in cask and no racking. Aromas of blackberry and plum, hints of wild herbs and menthol. Impressive density and firmly grounded tannins carry the wine to a persistent finish: silky but powerful, and built for ageing. Drink 2026-2049 »

WINE ADVOCATE - Robert Parker

2017 – Fixin Clos de la Perrière 1er Cru – Domaine Joliet

91

« 2017 is one of Bénigne Joliet's preferred vintages, along with 2012. Still an intense colour, but not quite so primary as the 2018 and '19? The nose shows more elegance though, with a light covering of vanillin from the barrel. 24 months. A fine full sweet raspberry fruit, the tannins are present, but much finer, and the wine is consistent whole. The oak adds a creamy note to the back, but very nicely integrated with the fruit. Could start to drink now, but no worry. 13 September. Whites and top reds also frosted. »

2018 – Fixin 1er Cru Clos de la Perrière

90

«Offering up rich aromas of blackberries, cassis, smoked meats, orange rind and coffee, the 2018 Fixin 1er Cru Clos de la Perrière is medium to full-bodied, fleshy and seamless, with powdery tannins, lively acids and a perfumed finish. It's an elegant middle-weight in this warm vintage. »

WINE ENTHUSIAST

DOMAINE JOLIET – Fixin Premier Cru Clos de la Perrière – Rouge 2017

93

«A peppery hint of oak appears on the otherwise shy nose, followed by a luscious sense of toast and cherry. That pepperiness is even more apparent on the almost sumptuously rounded body. There is black cherry ripeness, the supple web of tannin and the ripe freshness that surrounds and pervades everything, but that peppery verve shimmers deliciously with its spiciness to highlight the cherry aromatics. »

Pour en Savoir-Plus

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