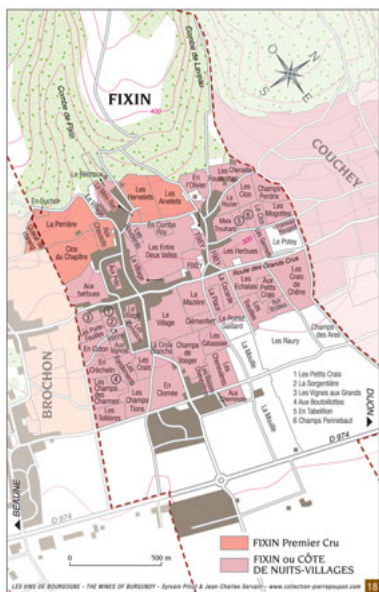




JEAN-CLAUDE BOISSET

## FIXIN 2014



### Cépage

100% Pinot Noir

### Origine

Avec une centaine d'hectares en production (dont une vingtaine en premiers crus), Fixin reste un village modeste par la taille où « cohabitent » deux AOC : Fixin et Côte de Nuits-Villages. Vingt ans en arrière, 80 % des vins produits sur la commune étaient vendus en Côte de Nuits-Villages par le négoce, encore très présent aujourd'hui. Ce qui explique la faible notoriété de ce village dont les crus méritent pourtant d'être découverts.

### Vinification et élevage

Date de vendange : 15 septembre 2014, vendange manuelle en caissettes percées de 20 kg. Un premier tri est effectué à la vigne, suivi d'un second à la réception des raisins en cuverie.

En cuverie : les raisins sont égrappés à 100 % mais non foulés (donc entiers) et mis en cuve par gravité. Macération totale de 20 jours dont une semaine à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement (aucun adjuvant œnologique ajouté comme des enzymes ou tannins). Pigeages peu fréquents (8 maximum).

En cave : 12 mois sur lies sans soutirage, 30 % fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé très délicat.

Mise en bouteille : par gravité en septembre 2015, vin non collé, très légère filtration.

### Notes de dégustation

Robe : violet profond et brillant  
Nez : arômes de violette, cassis et poivre noir  
Palais : structure solide et belle rondeur

### Potentiel de garde

6 à 9 ans



Millésime : 2014

Après 3 petites récoltes, la Bourgogne a besoin en 2014 de volume. Nos prières ont peut-être été entendues : le millésime 2014 s'annonce très prometteur avec une bonne récolte. Après une nouvelle année météo surprenante, Septembre, fidèle à sa réputation, a pleinement joué son rôle.

Au printemps, le millésime 2014 s'annonce précoce et les conditions climatiques chaudes et sèches profitent à la vigne, ce qui indique une récolte abondante et des vignes saines.

A l'été, le soleil semble avoir disparu, et l'avance acquise en début de cycle est très vite perdue. Cependant, malgré la météo humide et fraîche, la maturation démarre bien fin août. La Bourgogne, comme d'autres régions viticoles de France, a connu quelques foyers de pourriture acide. Les parcelles de Pinot Noir ont été soumises à un tri sévère à la vigne comme en cuverie. Ce phénomène ponctuel et localisé reste une exception dans une année globalement très saine. Les vendanges débutent mi-septembre sous le soleil. Les raisins rentrés sont mûrs, sains et aromatiques.

2014 sera une excellente année pour les vins blancs de Bourgogne. Leur caractère ciselé et précis promet un beau potentiel de garde.

Les vins rouges offrent des couleurs intenses, un nez fruité, de la concentration en bouche, avec des tanins souples et plaisants, et de belles notes de fruits frais. Tout cela laisse entrevoir tous les atouts des grands vins rouges de Bourgogne.