



Fixin



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village du vignoble de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.

Cette appellation comporte **6 Climats classés en Premier Cru**.

Les vins provenant de l'aire de production de cette appellation peuvent également prétendre à l'appellation CÔTE DE NUITS-VILLAGES.

Communes de production : **Fixin et Brochon**.

Les appellations FIXIN et FIXIN PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

Reconnue dès 1936, l'appellation Fixin se répartit en Villages et en Premiers Crus. Sa production est en grande partie **rouge** (Pinot Noir) mais elle compte quelques parcelles de raisins **blancs** (Chardonnay). En rouge, c'est ce qu'on appelle « un vin d'hiver » car il demande à prendre de la bouteille. Haut en couleur, à la robe violine et brillante, il est rouge moyen foncé comme disent les bourguignons. Le bouquet se partage entre des arômes floraux (violette, pivoine), fruités (cassis, griotte, coing), animaux, musqués et poivrés. Le noyau de cerise n'est pas rare. Souvent tannique et un peu dur dans sa jeunesse, le Fixin élevé présente une attaque ronde et enlevée, une structure solide. Son gras est remarquable, sa texture délicate.

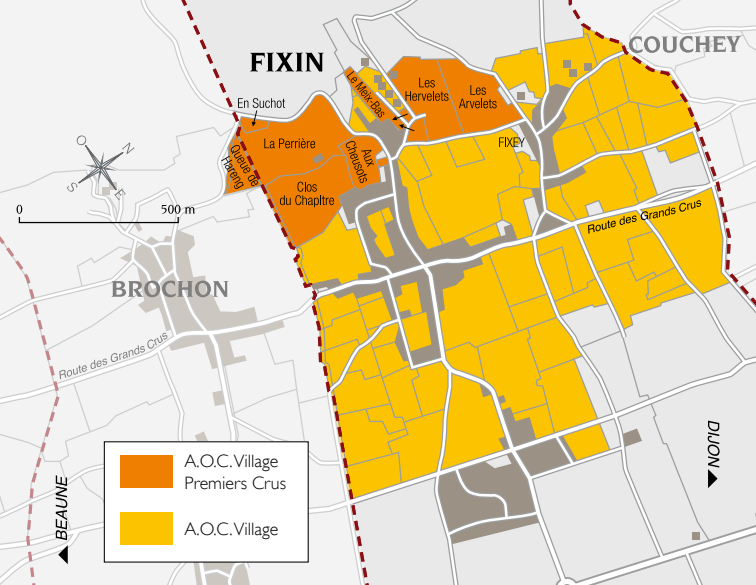
CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : masculin et pourtant délicat, il affiche une structure tannique qui plaît aux belles pièces de viande, comme le porc braisé, l'entrecôte bien persillée, les civets de volaille et ses variantes en curry ou tandoori ; mais la délicatesse de ses arômes et de sa finale le prédestine aussi aux accords plus créatifs avec la paëlla, les tapas ou les nems. Pour les fromages, il apprécie à la fois la délicatesse d'un chaource, le fruité d'un comté ou les saveurs fortes d'un époisses.

Température de service : 13 à 15 °C.

Blanc : Le jambon persillé, les coquillages et crustacés, les poissons et volailles en sauce blanche, les fromages persillés comme le bleu de Bresse et les chèvres comme le crottin de Chavignol.

Température de service : 11 à 13 °C.



SITUATION

Située en Côte de Nuits entre Dijon et Gevrey-Chambertin, Fixin (prononcé Fissin) s'est unie en 1860 à son hameau de Fixey. L'église Saint-Antoine (X^{ème} siècle), le manoir de La Perrière où les moines de Cîteaux venaient faire des cures de bon air et de bon vin, le parc Noisot et la célèbre statue de François Rude (Napoléon s'éveillant à l'immortalité), le lavoir, beau comme un temple, le four à pain recouvert de lave... Il y a mille choses à voir et des caves accueillantes.

TERROIRS

Exposés à l'est et au sud-est, les sols sont bruns calcaires assez homogènes dans les Premiers Crus, entre 350 et 380 mètres d'altitude. Des nuances plus marneuses apparaissent à certains endroits (Les Hervelets par exemple). Les autres vignes se trouvent sur le piémont, sur un ensemble calcaire et marneux.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges**, cépage **Pinot Noir**.

Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

Rouges : 95,74 ha

(dont **16,88 ha** en Premier Cru)

Blancs : 5,92 ha

(dont **0,80 ha** en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges : 3 635 hl

(dont **622 hl** en Premier Cru)

Blancs : 179 hl

(dont **17 hl** en Premier Cru).

**en 2017 ** moyenne 5 ans 2013-2017*

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Commune de Fixin : **Clos de la Perrière, Clos Napoléon, Clos du Chapitre, Les Meix Bas, Arvelets, Hervelets.**

Commune de Brochon : **Clos de la Perrière.**