Fixin, Louis Latour



Proposé par Louis Latour, ce Fixin révèle le visage le plus structuré du Pinot Noir de la Côte de Nuits. Située entre Dijon et Gevrey-Chambertin, cette appellation discrète mais réputée produit des vins traditionnellement qualifiés de « vins d'hiver », tant leur structure tannique et leur profondeur gagnent à quelques années de garde. Malgré sa proximité immédiate avec Gevrey-Chambertin, Fixin reste l'une des appellations les plus confidentielles de la Côte de Nuits, souvent considérée comme l'un des meilleurs rapports qualité-prix de Bourgogne.

Origine: Les vignes âgées en moyenne de 30 ans s'épanouissent sur des sols argilo-calcaires marneux exposés majoritairement à l'est, une orientation idéale pour une maturation progressive du Pinot Noir. Située parmi les appellations les plus septentrionales de la Côte de Nuits, Fixin bénéficie d'un climat continental qui favorise la concentration, la fraîcheur et la longévité des vins. Fixin compte également six climats classés Premier Cru, principalement implantés entre 350 et 380 mètres d'altitude sur des coteaux exposés est à sud-est, confirmant le potentiel qualitatif historique de l'appellation.

Encépagement: Pinot Noir

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement afin de préserver toute leur intégrité. Après une fermentation traditionnelle en cuves ouvertes et une fermentation malolactique complète, le vin est élevé durant 10 à 12 mois en fûts de chêne. Cet élevage affine la structure tannique tout en apportant complexité et profondeur aromatique.

Dégustation: La robe profonde et intense annonce un vin de caractère. Le nez dévoile des arômes de baies rouges et noires, relevés de nuances musquées, épicées et légèrement animales typiques de l'appellation. En bouche, la matière est charpentée, structurée par des tanins présents mais harmonieux, offrant une belle aptitude au vieillissement.

Potentiel de garde: 3 5 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Magnifique avec une côte à l'os maturée, un civet de chevreuil, un magret de canard ou un navarin d'agneau. Sa structure tannique accompagne également parfaitement les fromages affinés à caractère marqué tels que l'Époisses, le Comté affiné ou le Herve vieux.