



DOMAINE MONGEARD-MUGNERET

FIXIN

Village

Appellation d'Origine Contrôlée

RESPONSABLE DE L'EXPLOITATION	Vincent MONGEARD		
EXPLOITATION TOTALE	30 HECTARES		
PRODUCTION ANNUELLE	150 000 BOUTEILLES		
SUPERFICIE DE L'APPELLATION	102ha	67a	59ca
SUPERFICIE EN PRODUCTION AU DOMAINE		17a	77ca
PRODUCTION MOYENNE AU DOMAINE	7.00hl		
SOL	TERRAIN PIERREUX SUR ARGILO-CALCAIRE		
ALTITUDE	280 MÈTRES		
ENCÉPAGEMENT	100% CHARDONNAY		
AGE MOYEN DE LA VIGNE	4 ANS		
VENDANGE MANUELLE EXCLUSIVEMENT	TRI MINUTIEUX		
ÉGRAPPAGE	NON ÉGRAPPÉ		
ÉLEVAGE	½ MUIDS		



ORIGINE DU VILLAGE

Fixin et Fixey forment une seule commune depuis le décret impérial de 1860. Le village doit sa célébrité au "Réveil de Napoléon" situé dans le magnifique parc Noisot. Ce monument en bronze figurant la résurrection de l'empereur Napoléon fut réalisé par le grand sculpteur dijonnais François Rude et son ami Noisot, un des vétérans des campagnes de l'Empire.

Fixin est un des plus riants villages de la Côte. Le sommet des coteaux de Fixey et Fixin est aujourd'hui complètement nu. Au point où cesse la culture des vignes commencent des friches tout à fait arides. On ne trouve d'arbres que dans la vallée de Fixin, où existe un bois d'une belle végétation qui en couvre tout le coteau exposé au Nord.

ORIGINE DE LA PARCELLE

La commune de Fixin est à l'abri des excès du climat bourguignon : elle jouit d'un mésoclimat si favorable que les plus vieux vignerons ne se souviennent que d'un seul orage de grêle dévastateur.

Le lieu-dit de cette appellation village est "en Crechelin". Le nom de ce dernier est composé de deux mots qui expriment la présence de pierres et de cailloux : « Crè » pour « Crais » et « chelin » qui est un dérivé de Chaille. Il est situé sur le cône de déjection de la combe de Fixin.

CARACTÈRE DU VIN

Le Fixin blanc, moins connu et moins présent que le rouge, mais excellent, offre une robe or pâle, limpide et brillante. Au nez, il présente de belles notes florales et d'agrumes. En bouche l'attaque est franche, le milieu de bouche est rond mais avec beaucoup de finesse, c'est un vin très agréable.

CONSERVATION ET SERVICE

Ce vin est apprécié dans sa jeunesse à l'apéritif ou sur des poissons en sauce ou grillés. Avec l'âge, il accompagnera à merveille des viandes blanches un peu crémeuses ou les traditionnels escargots de Bourgogne. Il se sert à une température de 13°C et sa capacité de garde est comprise entre 5 ans et 8 ans, selon le millésime.