2021

LES VERTICALES

2008

VERTICALES

LE VIGNOT

LA FRAISIÈRE

CHÂTEAU LONDON

LA CRA

4

DÉGUSTATIONS VERTICALES

AU DOMAINE

FICHET

Le but de cette dégustation verticale est de voir le potentiel de vieillissement des vins FICHET, et en même temps de remettre en vente quelques vieux millésimes, vieillis dans nos chais à l'abri de la lumière et avec température contrôlée.

Nous avons donc dégusté de 2021 à 2008 les cuvées, Château London, La Cra, Le Vignot et La Fraisière, soit 4 verticales, commenté chaque vin et attribué une note sur 100.

Nous souhaitons que les amateurs de grands vins puissent profiter de certains vins prêts à être dégustés. Quelques millésimes sont fatigués et ne rentreront pas dans la sélection et au contraire, d'autres millésimes encore très jeunes resteront d'avantage en vieillissement quelques années avant d'être proposés.

LES DÉGUSTATEURS

OLIVIER FICHET

RESPONSABLE VINIFICATION ET COMMERCIALISATION DU DOMAINE FICHET

“ 63 bouteilles dégustées, de très belles notes, des surprises incroyables, je suis bluffé du super vieillissement de nos vins, sur les 4 cuvées ! ”

SÉBASTIEN PAGNON

BAR À VINS “LE MILLÉSIME”

“ Exceptionnel, incroyable, nous sommes dans le Mâconnais et nous dégustons des vins de 14 années fantastiques, quelle surprise ! ”

GUILLAUME BAROIN

JOURNALISTE EN VINS «LES BUVOLOGUES»

“ Merci encore cela a été un moment de partage rare et précieux ! ”

JOFFREY DAYET

SOMMELIER DU BAR À VINS “LE MILLÉSIME”

“ Très belle dégustation, avec des surprises incroyables ! ”

Crédit photo : BIVB / Aurélien IBANEZ

Premier lieu-dit mis en avant au Domaine en Pinot Noir sur un très beau coteau exposé Est, Sud-Est, très précoce.

TERROIR
Argilo-calcaire

EXPOSITION
Sud-est

VINIFICATION
En cuve

ÉLEVAGE
Fûts de chêne à 50% + cuve

SUPERFICIE
1,50 hectare

VINIFICATION INOX

2018
VENDANGÉ LE 30 AOÛT

94/100

Robe cardinale très pinot classique. Digeste et parfaitement équilibré par des tanins carrés. La cerise joue à cache-cache.

Quantité : **108 BOUTEILLES**

2017
VENDANGÉ LE 4 SEPTEMBRE

97/100

Robe tendre au parfum de réglisse, zan. Texture aux tanins sucrés enveloppants. À l'aveugle il évoque sans complexe un Nuit-Saint-Georges par son volume. Il est à son apogée.

Quantité : **132 BOUTEILLES**

VINIFICATION BÉTON

2015
VENDANGÉ LE 2 SEPTEMBRE

98/100

Une couleur de chair de cerise. Quelle jeunesse ! Le bois prend le dessus sur le nez avant que la confiture de cerise noire apparaisse. Au palais, le chocolat noir amer explose dans un côté charnel. Vin de garde.

Quantité : **42 BOUTEILLES**

2009
VENDANGÉ LE 6 SEPTEMBRE

91/100

La robe trompe son monde par sa jeunesse. Le nez se met en place sur un côté poudré. Sa texture est riche, massive avec un tanin droit de garde.

Quantité : **90 BOUTEILLES**

2008
VENDANGÉ LE 21 SEPTEMBRE

COUP de COEUR

98/100

À l'unanimité ! La grande surprise par son jus précis de cerise griotte et sa terminaison saline. Couleur encore fraiche rouge cerise, des tanins souples et soyeux. Un vin plaisir, un régal ...

Quantité : **78 BOUTEILLES**

MILLÉSIMES

À DÉGUSTER TOUT DE SUITE
2016 – 2014– 2013 – 2012
2011 – 2010

À CONSERVER
2021 – 2020 – 2019 – 2015

Crédit photo : BIVB / Aurélien IBANEZ

Créée en 2000, sous l'influence de notre cuvée « La Cra », nous avons souhaité, mettre aussi en avant nos bons terroirs où sont plantés nos Pinot Noir.

TERROIR
Argilo-calcaire

EXPOSITION
Sud-est, mi-coteau

VINIFICATION
Pré-fermentaire à froid de 2 à 4 jours

ÉLEVAGE
En fûts dont 20% à 30% de fûts neufs

SUPERFICIE
0,50 hectare

2017

VENDANGÉ LE 4 SEPTEMBRE

COUP de COEUR

99/100

Une crème de raisin vous touche en bouche par sa nature pleine, gourmande et plaisante. Redécouvrez le mâconnais avec cette bouteille. Ouvrez-le, partagez-le. C'est un Grand Bourgogne

Quantité : **96 BOUTEILLES**

2016

VENDANGÉ LE 20 SEPTEMBRE

96/100

Un habit classique pour un parfum de gelée de mûres. Le fruité est racé sur la mûre qui lui apporte sa chair et son plaisir. Il va dormir cinq années avec joie.

Quantité : **132 BOUTEILLES**

2015

VENDANGÉ LE 31 AOÛT

96/100

Noir velours, imposant et hors normes. La mâche est là, nourrissante. Son côté Rhodanien en fait un vin de viande maturée. Par son muscle naturel, il peut passer une décennie.

Quantité : **78 BOUTEILLES**

2014

VENDANGÉ LE 7 SEPTEMBRE

97/100

Nez généreux sur la confiture de griotte mais posé sur une bouche souple de fraise des bois. Tanin soyeux et frais. Il remet le palais dans la course.

Quantité : **93 BOUTEILLES**

2013

VENDANGÉ LE 28 SEPTEMBRE

COUP de COEUR

98/100

Un vin vertical. Une soupe de raisins mûrs qui passe du nez à la bouche avec une fraîcheur de tanin qui ramène sa digestibilité. Une bouteille au plaisir intégral qui transcende le millésime.

Quantité : **90 BOUTEILLES**

2009

VENDANGÉ LE 5 SEPTEMBRE

95/100

Rouge cerise intense. De la robe au nez, le fond du vin est «lipeux». Sa texture se pose sur un tanin acéré plein de fougue. Un vin de garde au milieu de sa vie.

Quantité : **48 BOUTEILLES**

2008

VENDANGÉ LE 23 SEPTEMBRE

96/100

Un millésime à manger ! Le tanin pose la base d'un fruit acidulé et clair purement structuré par un tanin franc. Une cuvée au classicisme de référence. 14 ans et toutes ses dents. À boire.

Quantité : **78 BOUTEILLES**

MILLÉSIMES

À DÉGUSTER TOUT DE SUITE
2012 – 2011 – 2010

À CONSERVER
2021 – 2020 – 2019 –2018

Crédit photo : BIVB / Michel JOLY

Ce lieu-dit, mis en avant depuis 1978 par le Domaine,
est l'un des plus prestigieux et des plus renommés du Mâconnais.

TERROIR
Argilo-calcaire

EXPOSITION
Sud-ouest

VINIFICATION
En cuve +10% en fûts de chêne correspondant à la plus vieille vigne planté en 1920

FERMENTATION
À température maitrisée, environ 17°C

SUPERFICIE
5 hectares

2018

93/100

VENDANGÉ LE 7 ET 13 SEPTEMBRE

Sous un jus doré, le parfum attisé apparait. Arômes de coings et fruits blancs, gras généreux mais un peu court. Il lui manque de la tension. A point nommé.

Quantité : **102 BOUTEILLES**

2017

99/100

VENDANGÉ LE 6,7 ET 12 SEPTEMBRE

Doré doux au nez exubérant de fruits mûrs : la mirabelle, la pêche jaune, ...
Le vin est en place et s'extirpe parfaitement en jus. Un cuvée mythique qui prendra une ride tous les cinq ans.

Quantité : **114 BOUTEILLES**

2016

93/100

VENDANGÉ LE 29,30 SEPTEMBRE ET 3,4 OCTOBRE

C'est simple dans tous les sens du terme. À boire comme à comprendre. La maturité du raisin levrouté est là mais pas du tout écoeurante. Il se tient.

Quantité : **108 BOUTEILLES**

2015

91/100

VENDANGÉ LE 10 ET 11 SEPTEMBRE

Un morceau parfumé de pâte de coing. Massif et épais, il tient le palais en attente. À boire

Quantité : **96 BOUTEILLES**

2013

97/100

VENDANGÉ LE 9 OCTOBRE

Jaune or. Contrarié par sa maturité tardive il surprend par sa marche en avant grasse et souriante. Un vin intense et minéral pour le millésime. Quel plaisir du moment !

Quantité : **102 BOUTEILLES**

2012

98/100

VENDANGÉ LE 4 OCTOBRE

Quelle étoffe, quel volume ! Il combine rondeur et longueur. Fraicheur et maturité. Une cuvée atypique par sa fraîcheur végétale, sobre et enveloppante.

Quantité : **102 BOUTEILLES**

2011

COUP de COEUR

99/100

VENDANGÉ LE 13,14 ET 15 SEPTEMBRE

Robe or jaune pâle. Une saveur marine de coquille d'huître pour une saveur atypiquement bonne. De mâche et du fond de vin libérant une longueur inattendue. Au vu du millésime, c'est une réussite.

Quantité : **36 BOUTEILLES**

2010

95/100

VENDANGÉ LE 27 ET 28 SEPTEMBRE

Si la robe bien que purement dorée figue, pas le nez qui lui y va de ses fruits blonds. De la densité et du fruit mais un caractère à boire. Un vin de gastronomie.

Quantité : **102 BOUTEILLES**

2008

97/100

VENDANGÉ LE 5 ET 6 OCTOBRE

Une robe dorée posée sur un aromatique de figue blanche pour un fruit élancé de chardonnay. Arôme truffé et élégant. Chic et à point.

Quantité : **102 BOUTEILLES**

MILLÉSIMES

À DÉGUSTER TOUT DE SUITE
2014 – 2009

À CONSERVER
2021 – 2020 – 2019

Crédit photo : BIVB / Aurélien IBANEZ

Issue de Chardonnay sur un terroir calcaire très crayeux, exposée sur un plateau dominant le Château London et la Crépillionne.

TERROIR
Argilo-calcaire très crayeux

EXPOSITION
Plateau légèrement sud

VINIFICATION
En fûts à 100%, dont 25 à 30% en fûts neufs

FERMENTATION
Longue de 5 à 6 mois

SUPERFICIE
4 hectares

2017

VENDANGÉ LE 14 SEPTEMBRE

94/100

Robe dorée. Très jeune car son masque fermé de tanin calcaire possède de quoi vous faire vibrer par sa maturité de sucre résiduel. Fruités mûrs et minéral

Quantité : **126 BOUTEILLES**

2016

VENDANGÉ LE 6 OCTOBRE

95/100

Doré pâle. Fruits exotiques intense. Osseux et caverneux sur l'acidité, il se dévoile austère. Un grand vin de cave sur l'exploration du fruit perdu.
Une acidité naturelle de garde.

Quantité : **76 BOUTEILLES**

2014

VENDANGÉ LE 26 SEPTEMBRE

93/100

Derrière un jus doré de casque d'or, il dévoile la maturité du 2015.
Son millésime alcooleux apparait dans le nez quand il descend dans votre corps.

Quantité : **60 BOUTEILLES**

2013

VENDANGÉ LE 10 OCTOBRE

96/100

Robe dorée. Fruits très mûrs. Le botrytis cinerea encore marqué fait voyager les papilles par sa tension saline. Un bloc liquide de plaisir !

Quantité : **82 BOUTEILLES**

2011

VENDANGÉ LE 23 SEPTEMBRE

96/100

Robe dorée. Arômes de fruits très mûrs. Large en approche tout en restant généreux dans une saveur facile. Un vin mûr et à point. Avec une finale épicée de curry et minéral. Et quelle queue de paon !

Quantité : **90 BOUTEILLES**

2010

VENDANGÉ LE 1ER OCTOBRE

COUP de COEUR

100/100

Doré fin au nez de grand de chardonnay par son volume, expressif de pierre frottée. Au palais, la finesse se mêle à la puissance de fruits frais de la mangue et de l'ananas. **Notre ballon d'or**

Quantité : **36 BOUTEILLES**

2009

VENDANGÉ LE 24 SEPTEMBRE

98/100

Le plaisir d'un accès tactile du millésime au travers une robe fluorescence. Pleinitude de la maturité de la chair des Bourgognes. Magnifique

Quantité : **54 BOUTEILLES**

2008

VENDANGÉ LE 1ER ET 7 OCTOBRE

COUP de COEUR

96/100

Un doré de laiton. Fruits mûrs. Le nez est eumpyreumatique par son agace dans la longueur épicée. Il n'est pas au fin de sa vie. La classe !

Quantité : **84 BOUTEILLES**

MILLÉSIMES

À DÉGUSTER TOUT DE SUITE
2018 – 2015 – 2012 – 2011

À CONSERVER
2021 – 2020 – 2019

COMPLÉMENT DE DÉGUSTATION

Crédit photo : BIVB / Michel JOLY

TERROIR
Argilo-calcaire

EXPOSITION
Sud-est

VINIFICATION
En fûts à 100% dont 20% de fûts neufs

ÉLEVAGE
12 mois en fûts de chêne

SUPERFICIE
0,5 hectare

2017

VENDANGÉ LE 18 SEPTEMBRE

94/100

Robe dorée. Nez floral, bouche agréable avec une belle structure tanique. Fruité mûr et minéral.

Quantité : **12 BOUTEILLES**

2016

VENDANGÉ LE 25 SEPTEMBRE

95/100

Doré pâle. Nez floral et fruité mûr. Un grand vin de cave avec des notes de fruits à chair blanche. Gras, long et belle fraicheur qui donne envie de le garder encore quelques temps.

Quantité : **16 BOUTEILLES**

2012

VENDANGÉ LE 18 SEPTEMBRE

95/100

Derrière un jus doré de casque d'or, il dévoile la maturité du 2012. Nez floral et légèrement iodé, intensité qui s'ouvre avec le temps. Bien droit dans sa bouteille. Bouche ronde, léger Café grillé, gras.

Quantité : **54 BOUTEILLES**

MILLÉSIMES

À DÉGUSTER TOUT DE SUITE
2019 – 2015 – 2014 – 2013

À CONSERVER
2020 – 2018

Crédit photo : BIVB / Aurélien IBANEZ

Vendange tardive issue de Chardonnay, planté en 1969, sur un terroir argilo-calcaire exposé Est..

TERROIR
Argilo-calcaire très crayeux

EXPOSITION
Est, Sud-est bas de coteau

VINIFICATION
En fût de chêne de 5 ans

ÉLEVAGE
14 mois en fûts de chêne

SUPERFICIE
0,15 hectare

2017

VENDANGÉ LE 7 NOVEMBRE

98/100

Robe dorée intense. Vendange botritisée à 90%. Très belle concentration record au Domaine. Nez intense de fruits confits . Belle équilibre et sucrosité. Grand vin liquoreux . 15.5% alc. + 61 g de sucre résiduel naturel.

Quantité : **575 BOUTEILLES DE 37,5CL**

2016

VENDANGÉ LE 30 NOVEMBRE

95/100

Doré pâle. Fruits exotiques intenses. Un moelleux bien équilibré. Fruits concentrés, rond et belle fraicheur. 12% alc. + 72 g de sucre résiduel naturel.

Quantité : **537 BOUTEILLES DE 37,5CL**

2015

VENDANGÉ LE 27 OCTOBRE

95/100

Doré pâle. Fruits mûrs agrumes. bel équilibré sucre naturel/acidité. Fruits concentrés, rond encore frais. 11% alc. + 90 g de sucre résiduel naturel.

Quantité : **95 BOUTEILLES DE 37,5CL**

2009

VENDANGÉ LE 20 OCTOBRE

97/100

Derrière un jus doré de casque d'or, il dévoile la maturité d'une année ensoleillée. Vendange tardive mais précoce. La concentration et l'équilibre ont permis à ce nectar de garder toute sa fraicheur de fruits concentré, abricot, coing. 12% alc. + 80 g de sucre résiduel naturel.

Quantité : **25 BOUTEILLES DE 50CL**

MILLÉSIMES

À DÉGUSTER TOUT DE SUITE
2009 – 2016

À CONSERVER
2017 – 2015

VERTICALES

LA CRA

CHÂTEAU LONDON

LE VIGNOT

LA FRAISIÈRE

Conception graphique : T-in communication, www.t-incommunication.com

FICHET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

651 route d'Azé – le Martoret 71960 IGÉ
03.85.33.30.46 – contact@domainefichet.fr
www.domainefichet.fr