



DOMAINE DE L'ARLOT

Le Mont, Blanc, 2023

AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Bourgogne, France

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits a le vent en poupe et offre des vins frais et de consommation immédiate. Le chardonnay révèle au nez, suivant les millésimes, des notes de citron, de pêche, de noisette, de fleurs d'acacia, de tilleul, parfois plus enrobé avec la fleur d'aubépine, la poire, l'ananas et l'amande. La bouche montre un équilibre entre la fraîcheur et la rondeur fruitée, permettant d'apprécier une finale fondante et saline, marquée le plus souvent par des arômes de citron et de fruits exotiques.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2023 a connu une météo en perpétuel mouvement avec des saisons perturbées : un hiver doux, un printemps avec des températures qui jouent au « yoyo » dans une atmosphère globalement plus fraîche. La sortie de grappe est très belle et annonce une généreuse récolte. L'été est pluvieux avec une météo instable. Ces conditions climatiques incertaines s'installent jusqu'au 15 août puis enfin, le beau temps revient et permet à la maturation de se poursuivre. Tout comme le millésime 2022, nos cépages traditionnels bourguignons conservent une acidité surprenante.

VENDANGES

Les vendanges se déroulent du 6 au 12 septembre sous un beau ciel bleu. Nous coupons les blancs le matin pour préserver les arômes. Le rendement du domaine est de 43 hl/ha.

VINIFICATION

- Pressurage direct en grappes entières,
- Débourbage à froid (12°C) pendant 48h,
- Fermentation alcoolique en fûts de chêne français (228L et 500L) dont 10 % de fûts neufs, avec levures indigènes.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Chardonnay 100%

ÉLEVAGE

- 11 mois d'élevage en fûts de chêne français (228L et 500L) sans bâtonnage, dont 10 % de fûts neufs,
- 1 mois et demi en cuve,
- Mise en bouteille le 5 septembre 2024,
- Rendement = 61 hl/ha.



SITUATION

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est propice à l'expression des deux cépages Bourguignons.

Située sur les hauteurs du village de Premeaux-Prissey, la parcelle de 1 ha d'un seul tenant et orientée sud-est surplombe la côte à 400m d'altitude. Elle se trouve juste au-dessus de notre Clos des Forêts Saint Georges, qui a une exposition est.

TERROIR

La vigne est co-plantée et le Chardonnay couvre une superficie de 0.66 ha avec un sol caillouteux peu profond où se mêlent sable, argile et limons. Plantée en 2012 avec des plants fins, cette jeune vigne est en devenir et ne demande qu'à s'exprimer.

DÉGUSTATION

Le nez offre une explosion d'arômes d'abricot, de pêche, de fruits de la passion et d'épices. La bouche est expressive, légère, vibrante, bien définie, mêlant à la fois la minéralité du calcaire de la parcelle et la richesse du fruit.

Géraldine Godot, Directrice Technique (février 2025)

ACCORDS GOURMANDS

Sa personnalité fringante et harmonieuse sera appréciée lors de vos apéritifs. Des fruits de mer, un saumon mariné et les poissons rôtis aux légumes réveilleront sa fraîcheur. Les vins plus ronds aux arômes exotiques sauront marier un foie gras frais à la fleur de sel, des pâtes au saumon, des poissons en sauce ou des volailles crémeuses. Les fromages crémeux à pâte molle, un chèvre au miel, le chaource et le comté lui vont bien.

