



DOMAINE DE L'ARLOT

Clos de l'Arlot, Monopole, Blanc, 2023

AOC Nuits-Saint-Georges Premier Cru, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Une couleur dorée, brillante et limpide. Le plaisir débute par un nez tout en finesse qui évoque les fleurs blanches et les fruits exotiques, le miel et la vanille. Il se poursuit en bouche avec la découverte d'un vin ample et généreux qui décrit l'harmonie par ses rondeurs, sa souplesse et sa fraîcheur. Et il conclut sur une note minérale qui aiguisé sa complexité.

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) dont 20% de fûts neufs, avec levures indigènes.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Chardonnay 100%

ÉLEVAGE

- 12 mois d'élevage en fûts de chêne français (228L) sans bâtonnage, dont 20 % de fûts neufs,
- 3 mois en cuve,
- Mise en bouteille le 16 décembre 2024,
- Rendement = 36 hl/ha.

TERROIR

Des sols caillouteux constituent l'identité du terroir blanc du Clos de l'Arlot. Les coteaux y sont de plus, si abrupts que les travaux comme les labours et les traitements, habituellement mécanisés, sont ici uniquement réalisés à la main. Un travail extrêmement exigeant pour un vignoble particulièrement singulier.



DÉGUSTATION

Le nez est explosif sur des notes de noisettes, de pêche blanche et d'épices où les fruits côtoient subtilement les tanins du bois. Sapide en bouche et de structure ferme, c'est un vin droit et complexe qui révèle toute sa puissance dans le verre. Il offre une texture très séduisante, avec une minéralité intense et un milieu de bouche crémeux. La finale se révèle saline, croquante et savoureuse.

Géraldine Godot, Directrice Technique (février 2025)

ACCORDS GOURMANDS

La générosité de ce blanc charnel lui permet de rencontrer avec passion un turbot en sauce, un homard aux épices ou des langoustines à la citronnelle. Sa stature rayonnante l'autorise aussi à accompagner un pâté en croûte ou un ris de veau grillé. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

