



DOMAINE DE L'ARLOT



Clos de l'Arlot (Rouge) Monopole, Nuits-Saint-Georges Premier Cru, 2022

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

PRÉSENTATION

Le vin offre un plaisir immédiat par son élégance et son fruité. La rencontre débute par un bouquet rayonnant et complexe qui combine la framboise, la groseille, la cerise et la fraise à une note florale. Le dialogue se poursuit en bouche avec la découverte d'un rouge à l'architecture délicate et élégante qui n'empêche nullement la concentration. Le vin présente des tanins souples et emporte l'adhésion par une longueur interminable qui égrène les saveurs de fruits rouges.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Après un hiver doux, sec et la présence d'une masse d'air froid début avril, les conditions printanières s'installent durablement et font rapidement évoluer la végétation. La floraison est rapide et la sortie de grappe laisse présager une belle récolte. Le printemps exceptionnellement chaud et les pluies arrivées au bon moment permettent une bonne maturation sous des températures caniculaires. Nos raisins de pinot noir et de chardonnay conservent toutefois une surprenante acidité les montrant dignes représentants de la Bourgogne.

VENDANGES

Les contrôles de maturité s'intensifient mi-août et nous constatons des blocages dus aux températures très élevées. Cette protection naturelle s'avère salvatrice, les niveaux de sucre progressent ainsi lentement et les acidités sont conservées.

La récolte se déroule du 26 au 31 août. Seule la parcelle de Hautes-Côtes de Nuits est vendangée le 10 septembre. La météo est au beau fixe et les volumes inespérés. Le rendement du domaine est de 38hl/ha.

VINIFICATION

Une vinification traditionnelle : une vendange manuelle, une cuvaison minimaliste, des remontages et des pigeages sans excès pour révéler toute la finesse de ce grand terroir.

Seules les plus vieilles vignes entrent dans la cuvée Clos de l'Arlot rouge. Les vins issus des jeunes vignes composent un assemblage qui porte l'étiquette Nuits Saint Georges 1er Cru, Cuvée Mont des Oiseaux, un vin qui met en valeur le fruit et la sensualité.

LE VIN

CÉPAGES

Pinot Noir 100%

ÉLEVAGE

L'élevage dure 15 mois en fûts de chêne avec maximum 45 % de fûts neufs, et 3 mois en cuves avant la mise en bouteille.



SITUATION

Le Clos de l'Arlot possède la particularité d'être planté sur une ancienne carrière lui donnant cette forme d'amphithéâtre. Son nom provient de la source qui naît en bas de la parcelle et va se jeter dans la Courtavaux un peu plus bas.

TERROIR

Terroir complexe aux microclimats et aux sols variés : marnes à ostrea acuminata, calcaire de Premeaux et oolite blanche.

Les 2 ha de Clos de l'Arlot rouge illustrent 2 types de sol bien distincts; en haut : des oolites blanches sur lesquelles sont plantées de jeunes vignes, en bas : des marnes à ostrea acuminata portant une partie de vieilles vignes.

DÉGUSTATION

Le nez est fin, ouvert, dense et à la fois intensément fruité et floral. Le boisé subtil apporte la touche d'élégance aux notes de roses et de pivoines. La bouche met en lumière un côté poudré et soyeux. C'est un vin ample, souple, aux tanins délicats et d'une grande élégance.

Géraldine Godot - Directrice Technique - mai 2024

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin gourmand a l'humeur facile. Il rencontre sans problème une poularde aux morilles ou des aiguillettes de canard aux épices douces. Il peut aussi flirter avec un turbot au jus de viande et même un homard servi avec une sauce américaine au vin rouge. A la période de la chasse, un perdreau rôti devrait le faire briller.

Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

