



DOMAINE DE L'ARLOT

Clos des Forêts Saint-Georges Monopole 2023

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

Grâce à sa personnalité affirmée, le vin illustre parfaitement l'identité du vignoble de Nuits Saint Georges. Le nez révèle des arômes complexes qui mêlent le cassis et la mûre aux épices, avec au gré des millésimes, des notes plus sombres de réglisse, de cuir et d'orange sanguine. Bien construite, la bouche s'affirme dans la densité et la puissance autour d'une trame serrée et de tanins riches et bien enrobés. La séduction qui se dessine avec le temps vient de l'élégance, de l'intensité et de la pureté du fruit.

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

- Egrappage à 100 %,
- Macération pré-fermentaire à froid (environ 14°C) pendant environ 5 jours,
- Fermentation spontanée en cuves inox pendant 17 jours avec levures indigènes et des remontages quotidiens.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Pinot Noir 100%

ÉLEVAGE

- 16 mois d'élevage en fûts de chêne français (228L), dont 40 % de fûts neufs,
- 1 mois et demi en cuve,
- Mise en bouteille du 24 au 27 mars 2025,
- Rendement = 40 hl/ha.

SITUATION

En Bourgogne, le monopole définit une unité foncière, un terroir parfaitement défini depuis des siècles et qui appartient à un seul propriétaire. Le Clos des Forêts Saint Georges couvre une surface de 7,2 hectares d'un seul tenant. Un terroir unique, une situation privilégiée façonnent depuis les origines l'un des grands vins de Nuits Saint Georges.



TERROIR

Le Clos des Forêts Saint Georges couvre l'ensemble de la palette géologique du coteau de Nuits Saint Georges : calcaire de Ladoix en bas de coteau, calcaire de Premeaux au milieu, et calcaire d'oolites blanches pour la partie supérieure, avec par endroit une présence marquée de limons ocres. Ce Clos est planté entièrement en pinot noir. Le terroir généreux des Forêts Saint Georges façonne l'âme de ce vin. Il construit un rouge solide autour de tanins bien présents qui définissent un vin de garde. Quelques années de cave lui permettent de se libérer, l'âge le rend plus gracieux, plus soyeux et plus accompli.

DÉGUSTATION

Le nez exprime des arômes fruités sauvages et complexes, mariés à des notes épicées. Fidèle à sa réputation de vin plus musclé, la bouche est dense, sur des notes de poivre blanc et de piment laissant ainsi une finale longue et persistante.

Géraldine Godot, Directrice Technique (février 2025)

ACCORDS GOURMANDS

Ce rouge racé mérite des grandes viandes rouges. La côte de boeuf cuite lentement sur des braises s'impose mais on peut aussi penser à un filet au poivre, un carré d'agneau aux herbes ou un magret de canard aux épices douces.

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

