



DOMAINE DE L'ARLOT

Romanée-Saint-Vivant Grand Cru, 2023

AOC Romanée-Saint-Vivant Grand Cru, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Déguster un Romanée Saint Vivant restera toujours un privilège, une émotion rare née de la fréquentation d'un chef d'œuvre de la nature et des hommes. La robe somptueuse impose une couleur rubis éclatante. Le bouquet d'une ampleur rayonnante passe de la cerise noire à la gelée de framboise et du sirop de mûre à la violette. Plus âgé, il évoluera vers le sous-bois et le cuir. Ce vin immense fait parler l'intensité et la profondeur, il se veut suave mais sans mollesse, soyeux mais structuré, dense mais élégant. Tout se mêle et s'enchaîne pour créer une sublime 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

Du bois mais pas trop : malgré ou grâce à son statut de Grand Cru, la vinification se fait en cuves bois.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Pinot Noir 100%

ÉLEVAGE

L'élevage est réalisé en barriques pendant 15 mois, avec un pourcentage de bois neuf très mesuré : au maximum 40 %, qui participe à la construction du vin et à la naissance de notes sobrement épicées. La mise en bouteilles a lieu après un élevage de 18 mois.

SITUATION

Une longue histoire : créée en 1098, l'abbaye de Citeaux a longuement contribué à l'extension de la vigne en Bourgogne. Les moines de Saint-Vivant de Vergy accompagnèrent cette nouvelle culture comme en témoigne leur nom donné à ce climat de la Côte de Nuits.



TERROIR

La parcelle de Romanée Saint Vivant est merveilleusement placée, une route la sépare de la Romanée Conti. Une terre fabuleusement prodigue, un sol sublime qui mêle l'argile et le calcaire, façonne l'un des plus grands rouges du monde.

Jusqu'en 1990, la vigne a été exploitée par un vigneron du village d'Aloxe-Corton. Le premier vin signé par le Domaine de l'Arlot porte le millésime 1991.

DÉGUSTATION

Un magnifique bouquet se révèle dans le verre : les cerises noires, les notes d'iode et de violettes, la rose et la pivoine. C'est un bouquet riche et harmonieux qui côtoie en bouche des tanins précis et délicats. Long, fin et puissant, c'est un vin qui est destiné à nous charmer.

Géraldine Godot, Directrice Technique (février 2025)

ACCORDS GOURMANDS

Avec un tel vin, il ne faut pas hésiter à voir grand : un filet de boeuf accompagné d'une sauce aux truffes, un canard au sang ou une poularde aux cèpes. Et à l'automne, un lièvre à la royale fera une union parfaite avec ce rouge de légende.

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

