



DOMAINE DE L'ARLOT

Mont des Oiseaux, Rouge, 2023

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

PRÉSENTATION

Le Mont des Oiseaux est une cuvée produite en petite quantité à partir des plus jeunes vignes du Clos de l'Arlet, Monopole du Domaine. Ce vin révèle l'élégance d'un grand terroir et souligne la délicatesse des fruits rouges. Frais et acidulé, capable de vieillir et de s'épanouir en cave, ce vin peut également se déguster dans l'éclat de sa jeunesse.

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.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Pinot Noir 100%

ÉLEVAGE

L'élevage est respectueux avec 30% de fûts neufs. La mise en bouteilles a lieu après 15-18 mois d'élevage.

TERROIR

Ce Nuits Saint Georges 1er Cru est situé à l'intérieur du Clos de l'Arlet. Il est issu de la partie haute du Clos, sur un sol de calcaire blanc, et d'une partie de jeunes vignes situées dans le bas du Clos sur un sol marneux.

Le Mont des Oiseaux est le nom du petit chemin qui surplombe l'ancienne carrière dans le Clos, allant de la Gerbotte à cette parcelle de Pinot Noir.



DÉGUSTATION

Le nez révèle un bouquet élégant, minéral, vif, avec une pointe de réduction attrayante et grillée. La bouche est soyeuse et croquante, toute en légèreté avec beaucoup de tension et de fraîcheur. Equilibré, pur et énergique, c'est un vin très charmeur.

Géraldine Godot, Directrice Technique (février 2025)

ACCORDS GOURMANDS

Tendre et élégant, sur la fraîcheur, le Mont des Oiseaux invite à des accords d'harmonie avec des viandes délicates, du poisson blanc, des desserts frais et fruités.

