

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2015



Prix du produit :

375,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)

Millésime: 2015

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos des Forêts Saint Georges

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Grand millésime 2015 pour le 1er Cru Monopole historique du domaine. Sorti pour nous des caves du domaine en septembre 2024. **17/20 RVF.**

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2015

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 17/20. *Nous admirons la précision*

de saveurs et l'équilibre général du Clos des Forêts, juvénile et sobre, qu'il conviendra d'attendre.

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16,5/20. *Sur un banc de petits cailloux juste au dessus de la roche-mère. Nuits racé, très fin, large, de grand volume, long et plein comme il en a l'habitude. C'est une grande bouteille en préparation qui termine d'intégrer son élevage. Fourchette d'apogée 2020-2030*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin - déc. 2016) :93-95/100. *The 2015 Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos des Fôrets Saint Georges includes around 55% whole bunch and is actually a blend of six different cuvées. What is interesting is that the whole bunch contribution is far less tangible in this compared to the Clos de l'Arlot. It is very well defined, quite sensual in style with very pure red berry fruit. The palate is medium-bodied with supple tannin: tart red cherry fruit, wild strawberry, saline in the mouth with a sappy finish that keeps drawing you back in. This is an outstanding contribution to the vintage, courtesy of winemaker Géraldine Godot. Drink date 2020-2045*

Fiche technique r d g e par le domaine :

Le Style du Vin : Gr ce 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 mère aux épices, avec au gré des millésimes, des notes plus sombres de réglisse et de cuir. 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 Terroir : 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 7,20 hectares d'un seul tenant. Un terroir unique, une situation privilégiée façonnent depuis les origines l'un des grands vins de Nuits Saint Georges.

En savoir plus :

- Le choix de l'exigence: seuls les raisins des vignes les plus anciennes entrent dans la cuvée du Clos des Forêts Saint Georges. C'est une volonté de tirer le meilleur parti d'un terroir exceptionnel, les vieilles vignes donnant des vins plus profonds et plus intenses. En conséquence, les jeunes vignes de ce clos n'entrent pas dans la grande cuvée.
- Une vinification traditionnelle : une vendange manuelle, une cuvaizon minimaliste, des remontages sans excès... Laisser faire naturellement les choses pour révéler l me du vin, c'est la méthode adoptée pour faire naître le vin.
- Un vin de garde : le terroir généreux des Forêts Saint Georges façonne l me 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 ge le rend plus gracieux, plus soyeux et

plus accompli.

Accords Mets et Vin : 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.

Note de dégustation : Robe rubis profond, le nez est d'une intense complexité avec des arômes soutenus de fruits noirs, de prune, de nuances florales et d'épices portés par un joli boisé. La bouche est puissante et musclée, riche et expressive, d'une grande profondeur où l'équilibre fruité/acidité est remarquable. C'est un vin dense, séduisant, avec une finale élégamment construite qui lui permettra de se faire attendre.

Le temps : Un des millésimes les plus précoces de ces dernières années ! Un printemps aux températures estivales a permis une pousse de la vigne rapide, malgré une pression oïdium présente jusqu'en juillet. La véraison s'est enclenchée mi-juillet sous des températures supérieures à 35°C. Des pluies salvatrices sont arrivées en août mais la précocité est restée d'actualité.

Les vendanges : Elles se sont déroulées les 3 et 4 septembre pour les blancs et du 4 au 9 septembre pour les rouges.

La récolte : Le mois de juin s'est avéré être le plus chaud depuis 2003 et a entraîné sur certaines parcelles des phénomènes de coulure. Ce millésime est marqué par un très bon état sanitaire, peu de tri et une maturité phénolique excellente. Les grappes saines ont permis de vinifier en vendanges entières de nombreuses appellations. Avec une récolte de 24 hl/ha, les rendements restent néanmoins inférieurs à la normale.