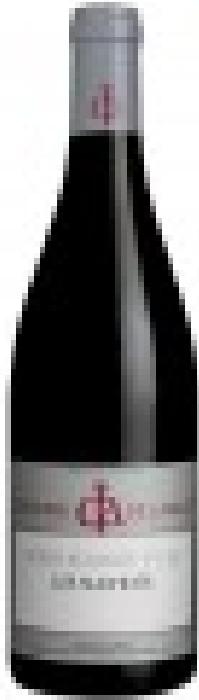


Domaine de l'Arlot Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots" rouge 2016



Prix du produit :

366,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2016

Appellation: Vosne-Romanée 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Suchots

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Rarissime Vosne Romanée 1er Cru qui jouxte le Grand Cru Romanée Saint Vivant. Sans aucun doute ce qui se fait de mieux à l'Arlot (en dehors des quelques bouteilles de RSV !) 16,5/20 RVF et 16/20 B+D.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots" rouge 2016

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. *Le style des derniers millésimes, absolument remarquables, profite d'une culture en biodynamie et d'une vinification très aboutie de raisins entiers, ce qui donne au vin une noblesse de parfum incomparable. Apogée de 2023 à 2028.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin - déc. 2017) : 93-95/100. *The 2016 Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots includes 100% whole cluster with 50% new oak. It has a refined, elegant, mild-mannered bouquet with pure raspberry preserve, cranberry and subtle tobacco scents that unroll with aeration, though never quite delivering the opulence synonymous with the premier cru. The palate is medium-bodied with a gentle but insistent grip on the entry. In some ways, the whole bunch addition lends this structure and shifts it toward, say, a Malconsorts in style (not to suggest that is necessarily a bad thing!). Linear and precise, it will require 7 to 10 years in bottle to really show its best. The bottom line is that this is one of the finest Les Suchots that I tasted in 2016. Drink date 2022-2045.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Style du Vin : Finesse et richesse, complexité et harmonie, tout s'assemble et s'unit pour désigner l'accomplissement de ce vin exceptionnel. Main de fer, gant de velours, il décrit la plénitude du Pinot noir avec une folle distinction, fait parler une nervosité d'étonnement avant de faire résonner la richesse et l'élégance. Ses arômes ondulent au rythme de son âge. Jeune, le vin offre des notes florales associées à la framboise, à la griotte et au cassis. Avec le temps, les arômes évoluent et glissent vers les épices, la réglisse, le sous-bois et le cuir.

Le Terroir : Entre la Romanée Saint-Vivant, les Echezeaux et Richebourg... La vigne voisine avec quelques uns des plus grands vins du monde. Au dire de certains dégustateurs, Les Suchots figurent clairement parmi les meilleurs des 1ers Crus de Vosne Romanée.

En savoir plus :

- Un village exceptionnel : incroyables terroirs, la commune de Vosne Romanée aligne les plus grands vins rouges de Bourgogne. Romanée-Conti, Richebourg, Romanée, Romanée Saint-Vivant, La Tâche, Echezeaux, Grands Echezeaux... Autant de noms qui font résonner la grandeur du Pinot noir avec des vins d'une extrême élégance.
- Plénitude du Pinot noir : il faut savoir attendre Les Suchots, le temps lui donne en effet une patine et un toucher exceptionnel. L'impression passagère d'austérité de la jeunesse s'estompe, les tanins s'assouplissent, le vin s'arrondit... La maturité dessine sa sensualité et sa race.
- Pas de pompes : pour la vinification de ses vins, le Domaine de l'Arlot a retenu le principe de gravité. De l'arrivée des raisins à l'écoulage du vin dans les barriques, le circuit obéit aux seules lois de la pesanteur. En évitant le recours aux pompes, ce choix préserve la nature profonde des raisins et des moûts. Le fruité du vin se fait plus ardent, plus tendu.

Accords Mets et Vin : Un filet de boeuf servi avec une tranche de foie gras grillé délivrera le plaisir de ce rouge conquérant. On peut aussi penser à un gigot de sept heures, à un jarret de veau longuement cuit au four. Sans oublier le gibier à poil, un filet de chevreuil, par exemple. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.