Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2016

Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)
Millésime: 2016
Appellation: Romanée Saint-Vivant
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Cuvée: Romanée Saint Vivant Grand Cru
RVF: 19/20
Wine Advocate (Parker): 93-95/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2016

La Revue du Vin de France (spécial millésime 2016) : 19-20/20. *Il conjugue finesse, raffinement, intensité et profondeur. Une réussite majeure du millésime 2016.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : coup de coeur, 19/20. *Exceptionnelle intensité et éclat de saveurs dans cette Romanée-Saint-Vivant prima donna, qui livre un solo époustouflant : tout en tension, parsemé de fines saveurs d'agrumes, cette beauté froide s'appuie sur la vitalité apportée par la vendange entière.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - déc. 2017) : 93-95/100. *The 2016 Romanée-Saint-Vivant Grand Cru includes 100% whole cluster but no new oak. This is because the*

fermentation was conducted in a new 15-hectoliter wooden tank, so the élevage is done in one-, two- and three-year-old barrels to reduce the wood influence. It has a very feminine, precise bouquet with dark cherries, raspberry, bergamot tea and just a hint of crushed rose petals, not powerful but nicely detailed. The palate is medium-bodied with fine tannin, slightly crunchy in texture, thanks to the stem addition, and very well poised with a mineral-driven finish that flourishes on the aftertaste. This is another excellent contribution to the vintage from the domaine, although here I probably have a preference for the 2015. Drink date 2021-2045.

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Style du Vin : Déguster un Romanée Saint Vivant restera toujours un privilège, une émotion rare née de la fréquentation d'un chef d'oeuvre 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 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.

En savoir plus :
- Une longue histoire : créée en 1098, l'abbaye de Citeaux a longuement contribué 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.
- Du bois mais pas trop : malgré ou grâce à son statut de Grand Cru, l'élevage dans le bois neuf de la Romanée Saint Vivant reste très mesuré. Le vin passe par 30 à 50% de barriques neuves, un bois neuf qui participe à la construction du vin et à la naissance de notes sobrement épicées.
- 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.

Accords Mets et Vin : Avec un tel vin, il ne faut pas hésiter et voir grand, très 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.

Description brève du produit :

Un rare Grand Cru. Une bouteille de collection dans un grand millésime... Unique ! 19/20 RVF.