

Domaine de l'Arlot Hautes Côtes de Nuits "Le Mont" rouge 2017



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2017

Appellation: Hautes Côtes de Nuits

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Mont

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Superbe pinot noir issu des jeunes vignes de Hautes Côtes, la "petite" cuvée du domaine à déguster dans sa jeunesse. Un domaine de l'Arlot d'ailleurs en pleine ascension : il a reçu sa 3ème étoile (sur 3 possibles) dans l'édition 2020 du Guide RVF des Meilleurs Vins de France, sans doute grâce à ses superbes 2017.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Hautes Côtes de Nuits "Le Mont" rouge 2017

Fiche technique rédigée par le domaine

LE MILLESIME 2017 (Géraldine GODOT, février 2019) :

Les conditions climatiques : Enfin un millésime qui redonne le sourire ! L'hiver 2016-2017, exceptionnellement sec, est marqué par un déficit pluviométrique, un ensoleillement excédentaire et des températures hivernales en janvier. A partir de février, la douceur printanière s'installe. La poussée s'enclenche, la floraison a lieu fin mai et une situation phytosanitaire très saine alliée à un beau potentiel de récolte permettent d'envisager un millésime en toute sérénité.

Les vendanges : le 5 septembre puis du 7 au 14 septembre.

La récolte : Le millésime s'annonce précoce. La véraison a lieu fin juillet dans le Clos de l'Arlot tout comme le dernier traitement dans toutes les vignes du Domaine. Beaucoup de luminosité, des pluies aux bons moments ont permis une récolte saine, qualitative et quantitative, ce que la Bourgogne espérait tant après 2016.

Les vins rouges : très aromatiques, marqués par des notes florales et fruitées. La bouche est franche et élégante avec des tanins fins et une texture soyeuse. Agréables dans leur jeunesse, les crus ne manqueront pas de vous ravir encore dans quelques années.

LE STYLE DU VIN : L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits a le vent en poupe et offre des vins frais et de consommation immédiate. Le Pinot Noir présente ici une couleur rouge cerise, avec des reflets rouges rubis. Le nez, suivant les millésimes, peut évoquer des notes de cerise, de cassis, de framboise, de fraise des bois, de prunelle et de groseille, accompagnées par la menthe, la réglisse, le poivre et le tabac. La bouche exprime une attaque souple et franche, avec une matière fruitée, pulpeuse, et des tanins croquants, parfois plus charpentés. La fin de bouche se montre plus fraîche, avec des notes de menthol et de réglisse, pouvant évoluer vers des arômes épices.

LE TERROIR : L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est propice à l'expression des deux cépages Bourguignons. Située sur les hauteurs du village de Premeaux Prissey, la parcelle de 1 ha d'un seul tenant surplombe la côte à 400m d'altitude et se trouve juste au-dessus de notre Clos des Forêts Saint Georges, exposition sud. La vigne est co-plantée et le Pinot Noir couvre une superficie de 0,33 ha avec un sol caillouteux peu profond où se mêlent sable, argile et limons. Le chardonnay couvre les 0,66 ha et produit le Hautes-Côtes de Nuits blanc du domaine.

EN SAVOIR PLUS : Plantée en 2007 avec des plants fins, cette jeune vigne est en devenir et ne demande qu'à s'exprimer. - L'élevage est respectueux avec 20 à 25% de fûts neufs. La mise en bouteille a lieu après 12 mois d'élevage. - Le vignoble du Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est situé en parallèle de la Côte de Nuits, de Gevrey-Chambertin jusqu'au bois de Corton. L'appellation est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés produits dans l'aire délimitée depuis 1961, sur 19 communes. Le vignoble connaît un cycle d'expansion, lié à la croissance économique sur l'ensemble du 19ème siècle, jusqu'au phylloxéra. Entre 1910 et 1936, près de la moitié du vignoble a disparu. Depuis les années 1950, il a fallu deux générations de viticulteurs travaillant en polycultures pour mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Les générations actuelles poursuivent le travail accompli et redonnent au vin ses lettres de

noblesse.

LES ACCORDS METS ET VIN : Son fruité pulpeux et sa charpente croquante en font l'allié de plats conviviaux, comme la fondue bourguignonne, une salade paysanne, des brochettes de poulet aux herbes ou encore des apéritifs avec des toasts de terrine forestière. Les vins plus puissants accompagneront un filet mignon de porc et de champignons farcis, un émincé de volaille aux champignons, un steak de boeuf grillé au poivre. Côté fromage, essayez-le avec un Soumaintrain affiné, un Reblochon fermier, du Morbier. Vous serez surpris par leur vitalité avec un clafoutis aux cerises ou un gratin de fruits rouges.