Domaine de l'Arlot Côte de Nuits Villages "Clos du Chapeau" rouge 2016

Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)
Millésime: 2016
Appellation: Côte de Nuits Villages
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos du Chapeau
Wine Advocate (Parker): 87-89/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Côte de Nuits Villages "Clos du Chapeau" rouge 2016

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin - déc. 2017) : 87-89/100. *TThe 2016 Côte de Nuits-Villages Clos du Chapeau includes 100% whole cluster fruit and 50% new oak (six barrels, three new). This offers more red fruit on the nose than the Hautes Côtes de Nuits Rouge, perhaps without quite the same perfume and lift. The palate is medium-bodied with fresh acidity, quite citrus-like in style, edgy and maybe angular. I would just like a little more cohesion and smoothness on the finish, and that may well develop with bottle age.* Drink date 2019-2025.

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Style du Vin : Le vin défend avec une belle allure l'appellation Côte de Nuits Villages. Son

ambition est sereine : mettre en scène la finesse du Pinot noir. Il développe un nez fringant qui ventile les notes de griotte et de noyau en dérivant souvent vers le clou de girofle, le santal et parfois le cacao. Alerte et agile, le vin fait parler la souplesse et l'élégance en s'affirmant par une matière aux saveurs de fruits rouges relevés de poivre et de notes vanillées. Son profil permet de le déguster assez jeune « sur le fruit » mais il peut se bonifier durant une dizaine d'années.

Le Terroir : Située dans le village de Comblanchien, la parcelle présente la forme d'un chapeau qui lui aurait donné son nom. La vigne couvre une surface de 1,6 hectare
d'une terre mêlant l'argile et le calcaire, propice à révéler la gourmandise du Pinot noir.

En savoir plus :
- Le plaisir du Pinot noir : le cépage est magique à condition de le respecter. Pour
ses vignes, le domaine a retenu des « Pinot très fins », des petites baies et surtout, il veille à limiter les rendements : 35 hectolitres à l'hectare pour le Clos du Chapeau. Une exigence essentielle pour valoriser la palette aromatique du Pinot noir.
- Un élevage en douceur : avec 10 à 15 % de barriques neuves, le Clos du Chapeau
n'apparaît jamais trop boisé, le chêne neuf n'est qu'une épice qui vient mettre en valeur le vin. La mise en bouteilles a lieu après 14 mois d'élevage.
- L'appellation Côte de Nuits Villages concerne les vignes de cinq villages : Fixin, Bronchon, Prémeaux, Comblanchien et Corgoloin. Le vignoble s'étend sur 170 hectares.

Accords Mets et Vin : La gourmandise et la sensualité de ce rouge s'accordent facilement avec un jambon persillé ou un saucisson de Lyon. Il est capable d'aller plus loin et de se marier avec une poularde aux cèpes, une pintade aux échalotes ou un rognon de veau grillé. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

Note de dégustation : Clos du Chapeau 2016 dévoile une robe rubis profond, avec un nez expressif de fruits rouges. La bouche est tout en concentration et en profondeur avec de typiques arômes de cassis, rehaussée par une acidité fraîche, citronnée, nerveuse et anguleuse. De fins tanins tapissent la bouche. C'est un vin qui pourra offrir beaucoup de douceur avec l'âge.

Le Temps : Les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas... L'hiver 2015-2016 est le plus chaud depuis 1900. Les saisons sont bousculées, les températures hivernales arrivent en mars, avec un décalage de 3 mois. La nuit du 26 au 27 avril marque un tournant car le gel impacte les bourgeons et les premières feuilles. Après des précipitations importantes au premier semestre, l'été démarre en juillet et la véraison débute mi-août avec des conditions enfin sèches permettant aux raisins d'achever leur maturité en septembre.

Les Vendanges : Elles se sont déroulées du 27 septembre au 2 octobre.

La Récolte : Juillet est salutaire et permet d'assainir la situation pluvieuse avec des conditions favorables à une bonne maturité des raisins. Malgré une faible récolte, ce millésime 2016 est d'une belle qualité, inespérée compte tenu des conditions climatiques difficiles en début de saison.

Description brève du produit :

Clos du Chapeau 2016 laisse deviner ce qu'il est possible d'élaborer sur le magnifique terroir du domaine de l'Arlot. Finesse et complexité au programme, dans un budget raisonnable.