Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2017

Prix du produit :

600,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)
Millésime: 2017
Appellation: Romanée Saint-Vivant
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Romanée Saint Vivant Grand Cru
RVF: 19-19,5/20
Bettane + Desseauve: 19/20
Cépage dominant: pinot noir
Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2017

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) **:** 19/20. *Bienheureux ceux qui pourront approcher la Romanée-Saint-Vivant 2017. Fourchette d'apogée : 2020-2030*

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 19/20. *La Romanée Saint Vivant présente une intensité de saveurs impressionnante, envahie d'un fruit noir juteux et séveux étiré par l'apport de vendange entière. Son intégrité s'accompagne d'une noble austérité.*

La Revue du Vin de France (spécial millésime 2017) : 19-19,5/20. *Une beauté sans fard : du velours en bouche, des tanins délicatement ouvragés, un vrai vin d'orfèvre, lumineux et épuré. La*

persistance et la fraîcheur de souffle sont mémorables.

Commentaire de dégustation du domaine sur ce millésime 2017 : *Le nez dévoile de sublimes arômes. La bouche est intense avec des notes de fruits très cristallines. Avec très peu de fûts neufs, la place est faite au vin, ce qui le rend très pur et élégant. Intense, riche et profond, c'est un grand vin.*

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 pousse 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 : 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 :

19/20 RVF et B+D. Un rare Grand Cru. Une bouteille de collection dans un grand millésime... Unique ! Un domaine de l'Arlot d'ailleurs en pleine ascension : il a reçu sa 3ème étoile (sur 3 possibles) dans l'Edition 2020 du Guide RVF des Meilleurs Vins de France, sans doute grâce à ses superbes 2017.