

Domaine de l'Arlot Hautes Côtes de Nuits "Le Mont" rouge 2018



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2018

Appellation: Hautes Côtes de Nuits

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Mont

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

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. 2018 est un très beau millésime.

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 2018

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley janvier 2020) : 88/100. *Bursting with aromas of cherries, red berries, spices and rose petals, the 2018 Hautes-Côtes de Nuits Le Mont is medium to full-bodied, lively and succulent, with powdery tannins and a charming core of crunchy fruit. Like its white counterparts, this was bottled just before harvest 2019. Drink date 2020-2035.*

Fiche technique rédigée par le domaine

LE MILLESIME 2018

Les conditions climatiques : Après un hiver et un début de printemps très pluvieux, la vigne débouvre rapidement mi-Avril. La floraison s'effectue en quelques jours fin Mai puis un temps chaud et sec s'installe à partir de mi-Juin. A Premeaux-Prissey, Juillet est marqué par trois gros orages de grêle. Les vignes sont fortement impactées et de spectaculaires coulées de boue marquent le village et les hommes. La saison se termine plus sereinement, avec un mois d'Août estival qui permet de parfaire la maturité des raisins.

Les vendanges : du 1er au 7 septembre avec d'excellentes conditions météo.

La récolte : Le millésime s'annonce précoce et surprenant. Suite aux orages de grêle de juillet, tous les raisins sont passés sur la table de tri vibrante, même les blancs, afin d'éliminer toute baie sèche ou abîmée. Un soin particulier est apporté afin d'optimiser une belle récolte.

Les vins rouges : frais, élégants et floraux avec des tanins soyeux. Profonds et complexes, les 2018 sont époustouflants, dignes d'un grand millésime.

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 épicés.

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.