

# Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" rouge 2018



Prix du produit :

**285,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2018

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos de l'Arlot

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

**95/100 RVF.** Une vraie réussite, mais il faudra de la patience pour profiter des immenses qualités de ce magnifique Clos de l'Arlot. 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.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" rouge 2018**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 95/100. *Plus épicé, davantage en chair également, le Clos de l'Arlot se présente policé par un élevage très soigné mais mûr et harmonieux, déjà digeste.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley - janvier 2020) : 92-94/100. *The 2018 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de l'Arlot is showing well, even at this early stage, opening in the glass with aromas of cherries, licorice, sweet spices and subtle soil tones. On the palate, the wine is medium to full-bodied, velvety and supple, with lively balancing acids and promising back-end grip.*

## Fiche technique rédigée par le domaine

### LE MILLESIME 2018

**Les conditions climatiques** : Après un hiver et un début de printemps très pluvieux, la vigne débourre 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** : Le vin offre un plaisir immédiat par son élégance et son fruité. La rencontre débute par un bouquet rayonnant et complexe qui combine la framboise, la groseille, la cerise et la fraise à une note florale. Le dialogue se poursuit en bouche avec la découverte d'un rouge à l'architecture délicate et élégante qui n'empêche nullement la concentration. Le vin présente des tanins souples et emporte l'adhésion par une longueur interminable qui égrène les saveurs de fruits rouges.

**Le Terroir** : La diversité apparaît comme l'originalité de ce terroir précieux. Les deux hectares du Clos de l'Arlot rouge, qui se situent autour de la maison historique, illustrent en effet deux types de sol plus ou moins profonds, plus ou moins pentus. De l'union de ces terres différentes naît la complexité du vin.

**En savoir plus :**

---

- Les deux terroirs : en bas de la pente, des marnes calcaires accueillent des vieux Pinot Noir ; en haut, sur le plateau, des cailloux mêlés à l'argile se révèlent particulièrement favorables à la maturité et sont actuellement plantés de jeunes vignes.
- Des vendanges sur mesure. Les raisins sont triés deux fois : à la vigne et sur une table de tri. Transposés par gravité dans les cuves, les grains restent entiers, et poursuivent leurs processus enzymatique de maturation. Ils finissent après quelques jours par éclater naturellement; ils libèrent leur jus et déclenchent la fermentation alcoolique.
- Seules les vieilles vignes entrent dans la cuvée Clos de l'Arlot rouge.

**Accords Mets et Vin** : Ce vin gourmand a l'humeur facile. Il rencontre sans problème une poularde aux morilles ou des aiguillettes de canard aux épices douces. Il peut aussi flirter avec un turbot au jus de viande et même un homard servi avec une sauce américaine au vin rouge. A la période de la chasse, un perdreau rôti devrait le faire briller. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.