

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru  
"Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2005  
MATHUSALEM

Prix du produit :

950,00 €



**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Olivier Leriche (L'ARLOT)

Millésime: 2005

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 600cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos des Forêts Saint Georges

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

Le 1er Cru Monopole historique du domaine, dans un grand millésime prêt à déguster.

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT**

commentaires sur ce

**Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2005**

**Robert Parker's Wine Advocate** (David Schildknecht, juin 2007) : 90-92/100 : *From barrel, the 2005 Nuits-St.-Georges Clos des Forets St.-Georges offers aromas and deep richness of plum and blackberry, with hints of cinnamon, coconut, caramel, and salt. Deep, meaty flavors well up as one works this wine around in the air. It displays impressive amplitude, abundant but relatively fine-grained tannins, and an impressively long cling. This is a wine that frequently surprises with its ageworthiness, so while I imagine enjoying it at 5-7 years age, it will probably hold well for*

---

*some years thereafter. (The 2004 rendition, incidentally, is quite satisfying, though not, I think, built to age.) Jean-Pierre de Smet – who managed this estate since its 1987 purchase by the French insurance group AXA – has just turned over the reins to his young technical director Olivier Leriche. Practices here have been certified as biodynamic now for two years. The 2005s were all fermented with whole clusters.*

## **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Le Style du Vin :** Grâce à sa personnalité affirmée, le vin illustre parfaitement l'identité du vignoble de Nuits Saint Georges. Le nez révèle des arômes complexes qui mêlent le cassis et la mûre aux épices, avec au gré des millésimes, des notes plus sombres de réglisse et de cuir. Bien construite, la bouche s'affirme dans la densité et la puissance autour d'une trame serrée et de tanins riches et bien enrobés. La séduction qui se dessine avec le temps vient de l'élégance, de l'intensité et de la pureté du fruit.

**Le Terroir :** En Bourgogne, le monopole définit une unité foncière, un terroir parfaitement défini depuis des siècles et qui appartient à un seul propriétaire. Le Clos des Forêts Saint Georges couvre une surface de 7,20 hectares d'un seul tenant. Un terroir unique, une situation privilégiée façonnent depuis les origines l'un des grands vins de Nuits Saint Georges.

## **En savoir plus :**

- Le choix de l'exigence: seuls les raisins des vignes les plus anciennes entrent dans la cuvée du Clos des Forêts Saint Georges. C'est une volonté de tirer le meilleur parti d'un terroir exceptionnel, les vieilles vignes donnant des vins plus profonds et plus intenses. En conséquence, les jeunes vignes de ce clos n'entrent pas dans la grande cuvée. Elles sont vinifiées séparément et commercialisées sous l'étiquette Les Petits Plets Nuits Saint Georges 1er Cru.
- Une vinification traditionnelle : une vendange manuelle, une cuvaison minimaliste, des remontages sans excès... Laisser faire naturellement les choses pour révéler l'âme du vin, c'est la méthode adoptée pour faire naître le vin.
- Un vin de garde : le terroir généreux des Forêts Saint Georges façonne l'âme de ce vin. Il construit un rouge solide autour de tanins bien présents qui définissent un vin de garde. Quelques années de cave lui permettent de se libérer, l'âge le rend plus gracieux, plus soyeux et plus accompli.

**Accords Mets et Vin :** Ce rouge racé mérite des grandes viandes rouges. La côte de boeuf cuite lentement sur des braises s'impose mais on peut aussi penser à un filet au poivre, un carré d'agneau aux herbes ou un magret de canard aux épices douces. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.