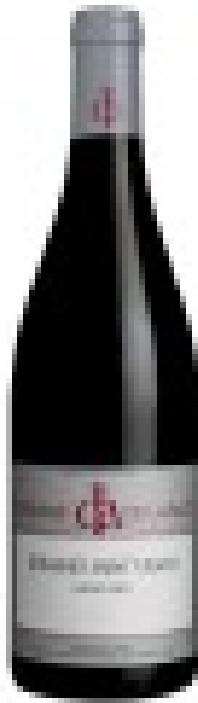


Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2010 MAGNUM



Prix du produit :

1 800,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): J. Devauges (L'ARLOT)

Millésime: 2010

Appellation: Romanée Saint-Vivant

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Cuvée: Romanée Saint Vivant Grand Cru

Wine Advocate (Parker): 94-96/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un rare Grand Cru. Une bouteille de collection dans un grand millésime... Unique !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2010 :

Robert Parker's Wine Advocate (Antonio Galloni - avr. 2011) : 94-96/100. *The 2010 Romanee St. Vivant is a hard wine to fully evaluate at this stage. It was the last wine to finish its malolactic fermentation and is therefore developing at a slower pace than the other wines in the lineup. Currently it is the wine's intensity, energy and drive that come through loud and clear. Given the exceptional level of the estate's 2010s, there is every reason to be optimistic about the*

Richebourg. I look forward to re-tasting this wine in a few months, at which time my rating may need to be revised upward. Anticipated maturity: 2022-2035. I was struck by the sheer beauty of the wines I tasted at Domaine de l'Arlot. The 2010s are stunning, while the 2009s are among the most structured wines of that year. Notes on the domaine's 2009s will be published in the April issue. The 2010s are also the last wines made by Olivier Leriche, who left the domaine after the 2011 harvest. Leriche was replaced by Jacques Devauges, whose previous experience includes time at Frederic Magnien and Domaine de la Vougeraie. As is the case throughout the region, 2010 is a vintage marked by the devastating December frost, an irregular flowering caused by poor weather and continuing bad weather throughout the summer. Yields were down 30-40% across the board. The wines, however, are stunning, and I urge readers to check them out. Drink date 2022-2035.

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Style du Vin : Déguster un Romanée Saint Vivant restera toujours un privilège, une émotion rare née de la fréquentation d'un chef d'œuvre 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 mèle 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 épiciées.
 - 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 poule 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.

Le Temps : Un gel d'hiver à -19°C en décembre a tué certains céps et détruit de nombreux bourgeons, et des pluies froides lors de la floraison ont entraîné la coulure. Si la saison débute par ces conditions météorologiques exceptionnelles, elle se poursuit dans la moyenne.

Les Vendanges : Démarrées le 23 septembre sous le soleil, elles ont duré jusqu'au 1er octobre, avec d'abord les jeunes vignes et pour terminer les vieilles vignes des Forêts. L'état sanitaire est globalement bon avec des petites grappes et une forte proportion de millerandage.

La Récolte : Belle qualité, mais très faible quantité ! Avec les aléas climatiques de l'année, nous avons enregistré des records de rendements à la baisse.