

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



© DOMAINE DE L'ARLOT 2012 - PHOTO PHOTOPQR

Prix du produit :

88,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2018

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos de l'Arlot

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 89-91/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

94/100 RVF. Il faut impérativement laisser vieillir ce très grand Nuits Saint Georges 1er Cru blanc pour en apprécier toute la complexité. Millésime exceptionnel pour ce Clos. Un domaine de l'Arlot en pleine ascension : il a reçu sa 3ème étoile (sur 3 possibles) dans l'Édition 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" blanc 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 94/100. *Touches finement grillées au nez, vin ferme et nerveux, précis et citronné, qu'il faut laisser vieillir un peu.*

La Revue du Vin de France (n°632 juin 2019) : 16,5-17/20. Profil savoureux, matière expressive et franche, au relief scintillant, finement épice en finale. Il doit se mettre en place. Très persistant.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - janvier 2020) : 89-91/100. *The 2018 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de l'Arlot Blanc offers up notes of crisp yellow apples, marzipan and pastry cream, followed by a medium to full-bodied, lively palate that's deeper, more layered and more incisive than its communal junior sibling. This hails from a parcel planted with sélection massale Chardonnay in the heart of the Clos, whereas La Gerbotte is planted with clones.*

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 blancs : salins, précis et ciselés, avec une belle fraîcheur en bouche. La météo 2018 surprenante à Premeaux-Prissey nous offre au final un très beau millésime.

Le Style du Vin : Une couleur dorée, brillante et limpide. Le plaisir débute par un nez tout en finesse qui évoque les fleurs blanches et les fruits exotiques, le miel et la vanille. Il se poursuit en bouche avec la découverte d'un vin ample et généreux qui décrit l'harmonie par ses rondeurs, sa souplesse et sa fraîcheur. Et il conclut sur une note minérale qui aiguise sa complexité.

Le Terroir : Des sols caillouteux constituent l'identité du terroir blanc du Clos de l'Arlot. Les coteaux y sont de plus, si abrupts que les travaux comme les labours et les traitements, habituellement mécanisés, sont ici uniquement réalisés à la main. Un travail extrêmement exigeant pour un vignoble particulièrement singulier.

En savoir plus :

- Le goût de la tradition : extraire les arômes et les saveurs, le plus naturellement du monde, c'est

la conduite adoptée pour le Clos de l'Arlot blanc. Les fermentations se font à basse température pour capter le meilleur du fruité des raisins et exprimer le rayonnement des grands Chardonnay.

- Ce qui frappe et séduit dans ce blanc d'exception, c'est sa tension, l'opposition enrichissante de la fermeté et de l'opulence. Il illustre parfaitement l'idée du Bourgogne classique, élaboré sans concession à la mode. Il module le fruit et fait jouer la longueur en bouche pour animer son originalité et imposer sa séduction.

- Les raisins provenant des jeunes vignes sont vinifiés à part et composent une cuvée portant l'étiquette La Gerbotte, Nuits Saint Georges Blanc.

Accords Mets et Vin : La générosité de ce blanc charnel lui permet de rencontrer avec passion un turbot en sauce, un homard aux épices ou des langoustines à la citronnelle. Sa stature rayonnante l'autorise aussi à accompagner un pâté en croûte ou un ris de veau grillé. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.