

Domaine de l'Arlot Côte de Nuits Villages "Clos du Chapeau" rouge 2019



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2019

Appellation: Côte de Nuits Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos du Chapeau

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Clos du Chapeau laisse deviner ce qu'il est possible d'élaborer sur le magnifique terroir du domaine de l'Arlot. Finesse et complexité au programme, dans un budget raisonnable. 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 Côte de Nuits Villages "Clos du Chapeau" rouge 2019

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, janvier 2021) : 89/100. *Aromas of peonies, sweet berry fruit, plums and woodsmoke introduce the 2019 Côte de Nuits-Villages Clos du Chapeau, a medium-bodied, lively and charming wine that concludes with a perfumed, mouthwateringly saline finish. This will offer a broad drinking window. Drink date : 2022-2040.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE MILLESIME 2019

Les conditions climatiques : Après un hiver doux, la vigne démarre son cycle végétatif précocement et le stade mi-débourrement est atteint début avril. En raison d'un printemps frais, la pousse est ralentie. La floraison dure 3 semaines à partir de juin. Un été chaud s'installe avec des semaines caniculaires et un manque de précipitations, la vigne résiste et la véraison commence doucement fin juillet. Elle progresse avec les quelques pluies salvatrices d'août et l'évolution de la maturation s'observe sous des conditions météorologiques très favorables.

Les vendanges : du 12 au 17 septembre avec un temps estival.

La récolte : Une météo clémente entraîne une récolte d'une qualité exceptionnelle. Nous bénéficions de la fraîcheur du matin pour vendanger le Chardonnay. La qualité des raisins est flagrante sur le Pinot noir avec un très bel état sanitaire et des équilibres sucres-acides quasi parfaits. Ce millésime 2019 sera sans aucun doute fabuleux.

Les vins rouges : denses, concentrés et frais, les tanins sont suaves ; en bouche nous retrouvons des notes fruitées et florales, puis des arômes d'épices et de tabac. Profonds et complexes, les 2019 sont agréables et sauront se faire attendre, dignes d'un grand millésime.

Le Style du Vin : Le vin défend avec une belle allure l'appellation Côte de Nuits Villages. Son ambition est sereine : mettre en scène la finesse du Pinot Noir. Il développe un nez fringant qui ventile les notes de griotte et de noyau en dérivant souvent vers le clou de girofle, le santal et parfois le cacao. Alerté et agile, le vin fait parler la souplesse et l'élégance en s'affirmant par une matière aux saveurs de fruits rouges relevés de poivre et de notes vanillées. Son profil permet de le déguster assez jeune "sur le fruit" mais il peut se bonifier durant une dizaine d'années.

Le Terroir : Située dans le village de Comblanchien, la parcelle présente la forme d'un chapeau qui lui aurait donné son nom. La vigne couvre une surface de 1,6 hectare d'une terre mêlant l'argile et le calcaire, propice à révéler la gourmandise du Pinot Noir.

En savoir plus :

- Le plaisir du Pinot Noir : le cépage est magique à condition de le respecter. Pour ses vignes, le domaine a retenu des "pinots très fins", des petites baies et surtout, il veille à limiter les rendements : 35 hectolitres à l'hectare pour le Clos du Chapeau. Une exigence essentielle pour valoriser la palette aromatique du Pinot Noir.

- Un élevage en douceur : avec 10 à 15 % de barriques neuves, le Clos du Chapeau n'apparaît jamais trop boisé, le chêne neuf n'est qu'une épice qui vient mettre en valeur le vin. La mise en bouteilles a lieu après 14 mois d'élevage.
- L'appellation Côte de Nuits Villages concerne les vignes de cinq villages : Fixin, Bronchon, Prémeaux, Comblanchien et Corgoloin. Elle s'étend sur 170 hectares.

Accords Mets et Vin : La gourmandise et la sensualité de ce rouge s'accordent facilement avec un jambon persillé ou un saucisson de Lyon. Il est capable d'aller plus loin et de se marier avec une poularde aux cèpes, une pintade aux échalotes ou un rognon de veau grillé. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.