

Domaine de l'Arlot Hautes Côtes de Nuits "Le Mont" rouge 2019



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2019

Appellation: Hautes Côtes de Nuits

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Mont

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Superbe pinot noir issu des jeunes vignes de Hautes Côtes, la "petite" cuvée du domaine à déguster dans sa jeunesse. 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 Hautes Côtes de Nuits "Le Mont" rouge 2019

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley janvier 2021) : 89/100. *The 2019 Hautes-Côtes de Nuits Le Mont bursts with aromas of raspberries, cassis, cherries and sweet spices. Medium to full-bodied, lively and charming, it's pretty and precise, with fine depth at the core.* Drink date 2020-2035.

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 : L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits a le vent en poupe et offre des vins frais et de consommation immédiate. Le Pinot Noir présente ici une couleur rouge cerise, avec des reflets rouges rubis. Le nez, suivant les millésimes, peut évoquer des notes de cerise, de cassis, de framboise, de fraise des bois, de prunelle et de groseille, accompagnées par la menthe, la réglisse, le poivre et le tabac. La bouche exprime une attaque souple et franche, avec une matière fruitée, pulpeuse, et des tanins croquants, parfois plus charpentés. La fin de bouche se montre plus fraîche, avec des notes de menthol et de réglisse, pouvant évoluer vers des arômes épicés.

LE TERROIR : L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est propice à l'expression des deux cépages Bourguignons. Située sur les hauteurs du village de Premeaux Prisse, la parcelle de 1 ha d'un seul tenant surplombe la côte à 400m d'altitude et se trouve juste au-dessus de notre Clos des Forêts Saint Georges, exposition sud. La vigne est co-plantée et le Pinot Noir couvre une superficie de 0,33 ha avec un sol caillouteux peu profond où se mêlent sable, argile et limons. Le chardonnay couvre les 0,66 ha et produit le Hautes-Côtes de Nuits blanc du domaine.

EN SAVOIR PLUS : Plantée en 2007 avec des plants fins, cette jeune vigne est en devenir et ne demande qu'à s'exprimer. - L'élevage est respectueux avec 20 à 25% de fûts neufs. La mise en bouteille a lieu après 12 mois d'élevage. - Le vignoble du Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est situé en parallèle de la Côte de Nuits, de Gevrey-Chambertin jusqu'au bois de Corton. L'appellation est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés produits dans l'aire délimitée depuis 1961, sur 19 communes. Le vignoble connaît un cycle d'expansion, lié à la croissance économique sur l'ensemble du 19ème siècle, jusqu'au phylloxéra. Entre 1910 et 1936, près de la moitié du vignoble a disparu. Depuis les années 1950, il a fallu deux générations de viticulteurs travaillant en polycultures pour mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Les générations actuelles poursuivent le travail accompli et redonnent au vin ses lettres de noblesse.

LES ACCORDS METS ET VIN : Son fruité pulpeux et sa charpente croquante en font l'allié de plats conviviaux, comme la fondue bourguignonne, une salade paysanne, des brochettes de poulet aux herbes ou encore des apéritifs avec des toasts de terrine forestière. Les vins plus puissants accompagneront un filet mignon de porc et de champignons farcis, un émincé de volaille aux champignons, un steak de bœuf grillé au poivre. Côté fromage, essayez-le avec un Soumaintrain affiné, un Reblochon fermier, du Morbier. Vous serez surpris par leur vitalité avec un clafoutis aux cerises ou un gratin de fruits rouges.