

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2019



Prix du produit :

375,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2019

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 96/100

Bettane + Desseauve: 95/100

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

96/100 et coup de coeur RVF. Le 1er Cru Monopole historique d'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 CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 96/100 et coup de coeur. *Légère réduction dans Clos des Forêts, qui livre des notes d'humus et d'écorce d'une réjouissante fraîcheur. Sève et puissance se combinent pour rendre ce vin imposant mais très complet, étiré et racé.*

Guide Bettane et Desseauve 2022: 95/100. *En version un peu plus tendre que le clos de l'Arlot du domaine pour l'instant, avec un tannin très fin, délicat sur des notes de fumée, de poivre gris, d'infusion de mûre. Bouteille envoûtante par la délicatesse de sa texture.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - janvier 2021) : 93-95/100. *The most structured and muscular of Domaine de l'Arlot's premiers crus, the 2019 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Forêts St Georges wafts from the glass with aromas of cassis, plums, dark berries, raw cocoa and sweet soil tones. Medium to full-bodied, deep and concentrated, with lively acids, powdery tannins and a youthfully chalky finish, this is an elegantly muscular wine built to age.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE MILLÉSIME 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 : 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.

- 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.