Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2013

Prix du produit :

700,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)
Millésime: 2013
Appellation: Romanée Saint-Vivant
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Romanée Saint Vivant Grand Cru
RVF: 18,5/20
Wine Advocate (Parker): 94-96/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2013

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 (sept. 2016) : **18,5/20**. *Un nez épicé et réglissé, une allonge de bouche fine, ciselée par une belle salinité et des tanins puissants et distingués.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin - dec 2014) : **94-96/100**. *There are three barrels of the 2013 Romanée-Saint-Vivant Grand Cru this year from the domaine's 24 rows of vine. It has a very expressive bouquet, utterly charming even at this stage, with bright red berry fruit, wilted rose petals and cold stony scents. The palate is medium-bodied with crisp tannins, good depth of fruit, real backbone here with quite a structured, almost masculine finish. Real class here, this*

reminds me of the 2012, and it will be intriguing to see how these two vintages evolve.

Fiche technique rédigée par le domaine

LE MILLESIME 2013

Les conditions climatiques : 2013 est l'un des millésimes les plus tardifs depuis 1984! Le printemps, frais et pluvieux, a contribué à un débourrement tardif et à une perturbation de la floraison. Puis l'été chaud et lumineux, a été salvateur pour la maturation des baies.

Les vendanges : Elles se sont déroulées du 2 au 10 octobre 2013 avec une coupure le samedi 5octobre.

La récolte : Les pluies, avant vendanges, ont favorisé les attaques de botrytis, imposant un tri drastique des raisins. Malgré des rendements faibles, tous les raisins récoltés portent la promesse d'un bel équilibre fruit/acidité.

Le Style du Vin : Déguster un Romanée Saint Vivant restera toujours un privilège, une émotion rare née de la fréquentation d'un chef d'oeuvre 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 mêle 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 épicées.
- 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 poularde 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.

Description brève du produit :

Un rare Grand Cru. Une bouteille de collection... Unique ! **Tout juste sortie des caves du domaine (octobre 2022)**