

Domaine de l'Arlot Côte de Nuits Villages "Clos du Chapeau" rouge 2021



Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2021

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

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

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. Une structure proche d'un Nuits Saint Georges ! Richesse et complexité au programme, dans un budget à peu près raisonnable compte tenu de la rareté du millésime.

Description du produit :

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

Domaine de l'Arlot Côte de Nuits Villages "Clos du Chapeau" rouge 2021

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE MILLÉSIME : Après un nouvel hiver doux, la vigne démarre son cycle végétatif précocement, dès mars, comme 2020. Mais tout bascule avec les 3 nuits de gels du 5 au 8 avril. Nos vignes de Chardonnay sont très impactées mais nous constatons peu de pertes en Pinot Noir. La reprise du cycle est timide et le temps morose place ce millésime comme le plus tardif depuis 2011. Les vendanges se déroulent du 20 au 25 septembre, sous la pluie le 1er jour puis avec un temps frais et ensoleillé.

La récolte : le gel, la météo capricieuse et les pressions maladies ralentissent les maturités. Heureusement, la chaleur et le vent des dernières semaines sont salutaires. Tous les raisins sont triés minutieusement afin de garantir un encuvage et un pressurage sain. 2021 s'annonce frais, de style typiquement Bourguignon !

Les vins rouges : Aériens, fins mais tout en longueur, ils révèlent d'élégantes notes de fruits rouges et de fleurs avec des tanins soyeux, et un touché en bouche très délicat.

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.
