

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2021



DOMAINE DA DE L'ARLOT

Prix du produit :

345,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2021

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos des Forêts Saint Georges

RVF: 96/100

Bettane + Desseauve: 95/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Coup de cœur et 96/100 RVF. 95/100 B+D. Le 1er Cru Monopole historique d'un domaine de l'Arlot en pleine ascension : il a reçu sa 3ème étoile 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**

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **Coup de cœur et 96/100.** "Entre bois de santal, thé fumé et humus, Le Clos des forêts irradie de fraîcheur : pointilliste dans ses détails, lancinant dans son allonge, ce vin vibrant d'une admirable sève froide et sereine."

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 : 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.