Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" blanc 2021 MAGNUM

Prix du produit :

279,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)
Millésime: 2021
Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos de l'Arlot
RVF: 94/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Il faut impérativement laisser vieillir ce très grand Nuits Saint Georges 1er Cru blanc pour en apprécier toute la complexité. Une rare pièce de collection en magnum ! **94/00 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" blanc 2021 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (aout 2023). **94/100**. *"Complet, scintillant et frais, le distingué Clos de L'Arlot blanc décline un fruit précis et anisé, prolongé de fins amers.*"

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 blancs : la très petite récolte 2021 offre des Chardonnay frais, énergiques où se mêlent les fruits à chair blanche et les tanins délicatement fondus.

Le Style du Vin : Une couleur dorée, brillante et limpide. Le plaisir débute par un nez tout en finesse qui évoque les fleurs blanches et les fruits exotiques, le miel et la vanille. Il se poursuit en bouche avec la découverte d'un vin ample et généreux qui décrit l'harmonie par ses rondeurs, sa souplesse et sa fraîcheur. Et il conclut sur une note minérale qui aiguise sa complexité.

Le Terroir : Des sols caillouteux constituent l'identité du terroir blanc du Clos de l'Arlot. Les coteaux y sont de plus, si abrupts que les travaux comme les labours et les traitements, habituellement mécanisés, sont ici uniquement réalisés à la main.Un travail extrêmement exigeant pour un vignoble particulièrement singulier.

En savoir plus :
- Le goût de la tradition : extraire les arômes et les saveurs, le plus naturellement du monde, c'est la conduite adoptée pour le Clos de l'Arlot blanc. Les fermentations se font à basse température pour capter le meilleur du fruité des raisins et exprimer le rayonnement des grands Chardonnay.
- Ce qui frappe et séduit dans ce blanc d'exception, c'est sa tension, l'opposition enrichissante de la fermeté et de l'opulence. Il illustre parfaitement l'idée du Bourgogne classique, élaboré sans concession à la mode. Il module le fruit et fait jouer la longueur en bouche pour animer son originalité et imposer sa séduction.
- Les raisins provenant des jeunes vignes sont vinifiés à part et composent une cuvée portant l'étiquette La Gerbotte, Nuits Saint Georges Blanc.

Accords Mets et Vin : La générosité de ce blanc charnel lui permet de rencontrer avec passion un turbot en sauce, un homard aux épices ou des langoustines à la citronnelle. Sa stature rayonnante l'autorise aussi à accompagner un pâté en croûte ou un ris de veau grillé. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.