

# Domaine de l'Arlot Hautes Côtes de Nuits "Le Mont" blanc sec 2019 (3 bouteilles)



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

**106,50 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2019

Appellation: Hautes Côtes de Nuits

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Mont

Wine Advocate (Parker): 87/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

Un Hautes Côtes tout en fraîcheur pour ces jeunes vignes de chardonnay contigües au fameux 1er Cru de Nuits-Saint-Georges "Clos des Forêts Saint Georges". Un bel avenir en perspective.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Hautes Côtes de Nuits "Le Mont" blanc sec 2019

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley - janvier 2021) :87/100. *Extravagant aromas of musky peach, orange oil and citrus blossom introduce the 2019 Hautes-Côtes de Nuits Blanc, a*

---

*medium-bodied, glossy and open-knit wine that's defined by the presence of muscaté selections of Chardonnay. Drink date 2020-2025*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

## **LE MILLESIME 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 blancs :** exotiques, expressifs, tout en étant droits et vifs, les 2019 sont d'une précision et d'une incroyable fraîcheur en bouche. Ils vous surprendront par leur richesse.

## **Le style du vin**

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits a le vent en poupe et offre des vins frais et de consommation immédiate. Le chardonnay révèle au nez, suivant les millésimes, des notes de citron, de pêche, de noisette, de fleurs d'acacia, de tilleul, parfois plus enrobé avec la fleur d'aubépine, la poire, l'ananas et l'amande. La bouche montre un équilibre entre la fraîcheur et la rondeur fruitée, permettant d'apprécier une finale fondante et saline, marquée le plus souvent par des arômes de citron et de fruits exotiques.

## **Le terroir**

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est propice à l'expression des deux cépages Bourguignons.

Située sur les hauteurs du village de Premeaux-Prissey, la parcelle de 1 ha d'un seul tenant surplombe la côte à 400m d'altitude et se trouve juste au-dessus de notre Clos des Forêts Saint Georges, exposition sud. La vigne est co-plantée et le Chardonnay couvre une superficie de 0.66 ha avec un sol caillouteux peu profond où se mêlent sable, argile et limons.

## **En savoir plus**

- Plantée en 2012 avec des plants fins, cette jeune vigne est en devenir et ne demande qu'à s'exprimer.

---

- L'élevage est respectueux avec moins de 15 % de fûts neufs. La mise en bouteille a lieu après 12 mois d'élevage.
- Le vignoble du Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est situé en parallèle de la Côte de Nuits, de Gevrey-Chambertin jusqu'au bois de Corton. L'appellation est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés produits dans l'aire délimitée depuis 1961, sur 19 communes. Le vignoble connaît un cycle d'expansion, lié à la croissance économique sur l'ensemble du 19ème siècle, jusqu'au phylloxéra. Entre 1910 et 1936, près de la moitié du vignoble a disparu. Depuis les années 1950, il a fallu deux générations de viticulteurs travaillant en polycultures pour mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Les générations actuelles poursuivent le travail accompli et redonnent aux vins ses lettres de noblesse.

### **Les accords Mets et Vin**

Sa personnalité fringante et harmonieuse sera appréciée lors de vos apéritifs. Des fruits de mer, un saumon mariné et les poissons rôtis aux légumes réveilleront sa fraîcheur. Les vins plus ronds aux arômes exotiques sauront marier un foie gras frais à la fleur de sel, des pâtes au saumon, des poissons en sauce ou des volailles crémeuses. Les fromages crémeux à pâte molle, un chèvre au miel, le chaource et le comté lui vont bien.