

# Domaine de l'Arlot Hautes Côtes de Nuits "Le Mont" rouge 2022



DOMAINE da DE L'ARLOT

**Prix du produit :**

**216,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2022

Appellation: Hautes Côtes de Nuits

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Mont

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 12,5

**Description brève du produit :**

Superbe pinot noir issu des jeunes vignes de Hautes Côtes, la "petite" cuvée du domaine à déguster dans sa jeunesse.

**Description du produit :**

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

Domaine de l'Arlot Hautes Côtes de Nuits "Le Mont" rouge 2022

**Fiche technique rédigée par le domaine**

**LE MILLÉSIME :** Après un hiver doux, sec et la présence d'une masse d'air froid début avril, les

conditions printanières s'installent durablement et font rapidement évoluer la végétation. La floraison est rapide et la sortie de grappe laisse présager une belle récolte. Le printemps exceptionnellement chaud et les pluies arrivées au bon moment permettent une bonne maturation sous des températures caniculaires. Nos raisins de pinot noir et de chardonnay conservent toutefois une surprenante acidité les montrant dignes représentants de la Bourgogne.

**LES VENDANGES :** Les contrôles de maturité s'intensifient mi-août et nous constatons des blocages dus aux températures très élevées. Cette protection naturelle s'avère salvatrice, les niveaux de sucre progressent ainsi lentement et les acidités sont conservées.

La récolte se déroule du 26 au 31 août. Seule la parcelle de Hautes-Côtes de Nuits est vendangée le 10 septembre. La météo est au beau fixe et les volumes inespérés. Le rendement du domaine est de 38hl/ha.

**NOTE DE DÉGUSTATION :** *Le nez révèle des arômes de fruits noirs profonds, puis à l'aération il s'ouvre sur des notes florales. La texture est très agréable - veloutée, presque un peu fluide. Ce n'est qu'en fin de bouche que l'on perçoit un peu de grain. A déguster dans 1 à 2 ans.* Géraldine Godot, Directrice Technique (mai 2024)

**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 Pinot Noir présente ici une couleur rouge cerise, avec des reflets rouges rubis. Le nez, suivant les millésimes, peut évoquer des notes de cerise, de cassis, de framboise, de fraise des bois, de prunelle et de groseille, accompagnées par la menthe, la réglisse, le poivre et le tabac. La bouche exprime une attaque souple et franche, avec une matière fruitée, pulpeuse, et des tanins croquants, parfois plus charpentés. La fin de bouche se montre plus fraîche, avec des notes de menthol et de réglisse, pouvant évoluer vers des arômes épices.

**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 Pinot Noir couvre une superficie de 0,33 ha avec un sol caillouteux peu profond où se mêlent sable, argile et limons. Le chardonnay couvre les 0,66 ha et produit le Hautes-Côtes de Nuits blanc du domaine.

**EN SAVOIR PLUS :** Plantée en 2007 avec des plants fins, cette jeune vigne est en devenir et ne demande qu'à s'exprimer. - L'élevage est respectueux avec 20 à 25% 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 au vin ses lettres de noblesse.

**LES ACCORDS METS ET VIN :** Son fruité pulpeux et sa charpente croquante en font l'allié de plats conviviaux, comme la fondue bourguignonne, une salade paysanne, des brochettes de poulet aux herbes ou encore des apéritifs avec des toasts de terrine forestière. Les vins plus puissants accompagneront un filet mignon de porc et de champignons farcis, un émincé de volaille aux champignons, un steak de bœuf grillé au poivre. Côté fromage, essayez-le avec un Soumaintrain affiné, un Reblochon fermier, du Morbier. Vous serez surpris par leur vitalité avec un clafoutis aux cerises ou un gratin de fruits rouges.