

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" rouge 2022 ((3 bouteilles)



Prix du produit :

345,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2022

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos de l'Arlot

RVF: 94/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Une vraie réussite en 2022, mais il faudra de la patience pour profiter des immenses qualités de ce magnifique Clos de l'Arlot. **94/100 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" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **94/100. Douceur de chair et allonge pulpeuse dans le Clos de l'Arlot rouge, aux notes de noyau de cerise, qui se montre croquant et finement fumé.**

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 est fin, ouvert, dense et à la fois intensément fruité et floral. Le boisé subtil apporte la touche d'élégance aux notes de roses et de pivoines. La bouche met en lumière un côté poudré et soyeux. C'est un vin ample, souple, aux tanins délicats et d'une grande élégance.* Géraldine Godot, Directrice Technique (mai 2024)

Le Style du Vin : Le vin offre un plaisir immédiat par son élégance et son fruité. La rencontre débute par un bouquet rayonnant et complexe qui combine la framboise, la groseille, la cerise et la fraise à une note florale. Le dialogue se poursuit en bouche avec la découverte d'un rouge à l'architecture délicate et élégante qui n'empêche nullement la concentration. Le vin présente des tanins souples et emporte l'adhésion par une longueur interminable qui égrène les saveurs de fruits rouges.

Le Terroir : La diversité apparaît comme l'originalité de ce terroir précieux. Les deux hectares du Clos de l'Arlot rouge, qui se situent autour de la maison historique, illustrent en effet deux types de sol plus ou moins profonds, plus ou moins pentus. De l'union de ces terres différentes naît la complexité du vin.

En savoir plus :

- Les deux terroirs : en bas de la pente, des marnes calcaires accueillent des vieux Pinot Noir ; en haut, sur le plateau, des cailloux mêlés à l'argile se révèlent particulièrement favorables à la maturité et sont actuellement plantés de jeunes vignes.

- Des vendanges sur mesure. Les raisins sont triés deux fois : à la vigne et sur une table de tri. Transposés par gravité dans les cuves, les grains restent entiers, et poursuivent leurs processus enzymatique de maturation. Ils finissent après quelques jours par éclater naturellement; ils libèrent leur jus et déclenchent la fermentation alcoolique.
- Seules les vieilles vignes entrent dans la cuvée Clos de l'Arlot rouge.

Accords Mets et Vin : Ce vin gourmand a l'humeur facile. Il rencontre sans problème une pouarde aux morilles ou des aiguillettes de canard aux épices douces. Il peut aussi flirter avec un turbot au jus de viande et même un homard servi avec une sauce américaine au vin rouge. A la période de la chasse, un perdreau rôti devrait le faire briller. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.