

Domaine de l'Arlet Côte de Nuits Villages "Clos du Chapeau" rouge 2023



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

252,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2023

Appellation: Côte de Nuits Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Clos du Chapeau laisse deviner ce qu'il est possible d'élaborer sur le magnifique terroir du domaine de l'Arlet. Une structure proche d'un Nuits Saint Georges. Richesse et complexité au programme.

Description du produit :

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

Domaine de l'Arlet Côte de Nuits Villages "Clos du Chapeau" rouge 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE MILLÉSIME : L'année 2023 a connu une météo en perpétuel mouvement avec des saisons perturbées : un hiver doux, un printemps avec des températures qui jouent au « yoyo » dans une atmosphère globalement plus fraîche. La sortie de grappe est très belle et annonce une généreuse récolte. L'été est pluvieux avec une météo instable. Ces conditions climatiques incertaines s'installent jusqu'au 15 août puis enfin, le beau temps revient et permet à la maturation de se poursuivre. Tout comme le millésime 2022, nos cépages traditionnels bourguignons conservent une acidité surprenante.

LES VENDANGES : Les vendanges se déroulent du 6 au 12 septembre sous un beau ciel bleu. Nous coupons les blancs le matin pour préserver les arômes. Le rendement du domaine est de 43 hl/ha.

NOTE DE DÉGUSTATION : *Le nez est pur, précis, frais, avec un bouquet de cassis, de cerises rouges et de fraises. La bouche est juteuse, énergique et croquante. Expressif, dense et charnu, c'est un vin qui séduit par son accessibilité.* Géraldine Godot, Directrice Technique (février 2025)

Le Style du Vin : Le vin défend avec une belle allure l'appellation Côte de Nuits Villages. Son ambition est sereine : mettre en scène la finesse du Pinot Noir. Il développe un nez fringant qui ventile les notes de griotte et de noyau en dérivant souvent vers le clou de girofle, le santal et parfois le cacao. Alerté et agile, le vin fait parler la souplesse et l'élégance en s'affirmant par une matière aux saveurs de fruits rouges relevés de poivre et de notes vanillées. Son profil permet de le déguster assez jeune "sur le fruit" mais il peut se bonifier durant une dizaine d'années.

Le Terroir : Située dans le village de Comblanchien, la parcelle présente la forme d'un chapeau qui lui aurait donné son nom. La vigne couvre une surface de 1,6 hectare d'une terre mêlant l'argile et le calcaire, propice à révéler la gourmandise du Pinot Noir.

En savoir plus :

- Le plaisir du Pinot Noir : le cépage est magique à condition de le respecter. Pour ses vignes, le domaine a retenu des "pinots très fins", des petites baies et surtout, il veille à limiter les rendements : 35 hectolitres à l'hectare pour le Clos du Chapeau. Une exigence essentielle pour valoriser la palette aromatique du Pinot Noir.
- Un élevage en douceur : avec 10 à 15 % de barriques neuves, le Clos du Chapeau n'apparaît jamais trop boisé, le chêne neuf n'est qu'une épice qui vient mettre en valeur le vin. La mise en bouteilles a lieu après 14 mois d'élevage.
- L'appellation Côte de Nuits Villages concerne les vignes de cinq villages : Fixin, Bronchon, Prémieux, Comblanchien et Corgoloin. Elle s'étend sur 170 hectares.

Accords Mets et Vin : La gourmandise et la sensualité de ce rouge s'accordent facilement avec un jambon persillé ou un saucisson de Lyon. Il est capable d'aller plus loin et de se marier avec une poularde aux cèpes, une pintade aux échalotes ou un rognon de veau grillé. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.