

Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2023



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

690,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2023

Appellation: Romanée Saint-Vivant

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Romanée Saint Vivant Grand Cru

RVF: 95/100

Bettane + Desseauve: 96/100

Guide Hachette: *** (exceptionnel)

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

96/100 B&D et 95/100 RVF. Un rare Grand Cru. Une bouteille de collection... Unique !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **95/100**.

Guide Hachette 2026 (sept. 2025) : **Coup de coeur** et **3*** (vin exceptionnel). *Géraldine Godot évoque volontiers ce climat comme un terroir béni des dieux : une vigne qui ne cause aucun souci et d'une production régulière. Le millésime 2023, pourtant pas le plus tranquille de ces dernières années en Bourgogne, a donné vie à un vin particulièrement élégant, qui s'ouvre sur des notes complexes de poivre blanc, de rose, de violette et de fraise. En bouche, il impressionne par sa longueur, sa profondeur et son raffinement, dévoilant une matière à la fois soyeuse et dense, portée par des tanins d'une grande finesse. Un vin d'émotion, à la fois sculptural et vibrant, qui s'exprimera pleinement après quelques années de repos en cave.*

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 : *Un magnifique bouquet se révèle dans le verre : les cerises noires, les notes d'iode et de violettes, la rose et la pivoine. C'est un bouquet riche et harmonieux qui côtoie en bouche des tanins précis et délicats. Long, fin et puissant, c'est un vin qui est destiné à nous charmer.* Géraldine Godot, Directrice Technique (février 2025)

Le Style du Vin : Déguster un Romanée Saint Vivant restera toujours un privilège, une émotion rare née de la fréquentation d'un chef d'oeuvre de la nature et des hommes. La robe somptueuse impose une couleur rubis éclatante. Le bouquet d'une ampleur rayonnante passe de la cerise noire à la gelée de framboise et du sirop de mûre à la violette. Plus âgé, il évoluera vers le sous-bois et le cuir. Ce vin immense fait parler l'intensité et la profondeur, il se veut suave mais sans mollesse, soyeux mais structuré, dense mais élégant. Tout se mêle et s'enchaîne pour créer une sublime complexité.

Le Terroir : La parcelle de Romanée Saint Vivant est merveilleusement placée, une route la sépare de la Romanée Conti. Une terre fabuleusement prodigue, un sol sublime qui mêle l'argile et le calcaire, façonne l'un des plus grands rouges du monde.

En savoir plus :

- Une longue histoire : créée en 1098, l'abbaye de Citeaux a longuement contribué l'extension de

la vigne en Bourgogne. Les moines de Saint-Vivant de Vergy accompagnèrent cette nouvelle culture comme en témoigne leur nom donné à ce climat de la Côte de Nuits.

- Du bois mais pas trop : malgré ou grâce à son statut de Grand Cru, l'élevage dans le bois neuf de la Romanée Saint Vivant reste très mesuré. Le vin passe par 30 à 50% de barriques neuves, un bois neuf qui participe à la construction du vin et à la naissance de notes sobrement épicées.

- Jusqu'en 1990, la vigne a été exploitée par un vigneron du village d'Aloxe-Corton.

Le premier vin signé par le Domaine de l'Arlot porte le millésime 1991.

Accords Mets et Vin : Avec un tel vin, il ne faut pas hésiter et voir grand, très grand : un filet de boeuf accompagné d'une sauce aux truffes, un canard au sang ou une poularde aux cèpes. Et à l'automne, un lièvre à la royale fera une union parfaite avec ce rouge de légende. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.