

# Domaine de l'Arlet Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlet" blanc 2023 (3 bouteilles)



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

**375,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2023

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

**94/00 RVF.** Il faut impérativement laisser vieillir ce très grand Nuits Saint Georges 1er Cru blanc pour en apprécier toute la complexité.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine de l'Arlet Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlet" blanc 2023**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept 2025). **94/100**. Avec son tonus, ses saveurs anisées et sa personnalité singulière, le Clos de l'Arlet blanc est une belle réussite.

## 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 explosif sur des notes de noisettes, de pêche blanche et d'épices où les fruits côtoient subtilement les tanins du bois. Sapide en bouche et de structure ferme, c'est un vin droit et complexe qui révèle toute sa puissance dans le verre. Il offre une texture très séduisante, avec une minéralité intense et un milieu de bouche crémeux. La finale se révèle saline, croquante et savoureuse.* Géraldine Godot, Directrice Technique (février 2025)

**Le Style du Vin** : Une couleur dorée, brillante et limpide. Le plaisir débute par un nez tout en finesse qui évoque les fleurs blanches et les fruits exotiques, le miel et la vanille. Il se poursuit en bouche avec la découverte d'un vin ample et généreux qui décrit l'harmonie par ses rondeurs, sa souplesse et sa fraîcheur. Et il conclut sur une note minérale qui aiguise sa complexité.

**Le Terroir** : Des sols caillouteux constituent l'identité du terroir blanc du Clos de l'Arlot. Les coteaux y sont de plus, si abrupts que les travaux comme les labours et les traitements, habituellement mécanisés, sont ici uniquement réalisés à la main. Un travail extrêmement exigeant pour un vignoble particulièrement singulier.

### En savoir plus :

- Le goût de la tradition : extraire les arômes et les saveurs, le plus naturellement du monde, c'est la conduite adoptée pour le Clos de l'Arlot blanc. Les fermentations se font à basse température pour capter le meilleur du fruité des raisins et exprimer le rayonnement des grands Chardonnay.
- Ce qui frappe et séduit dans ce blanc d'exception, c'est sa tension, l'opposition enrichissante de la fermeté et de l'opulence. Il illustre parfaitement l'idée du Bourgogne classique, élaboré sans concession à la mode. Il module le fruit et fait jouer la longueur en bouche pour animer son originalité et imposer sa séduction.
- Les raisins provenant des jeunes vignes sont vinifiés à part et composent une cuvée portant l'étiquette La Gerbotte, Nuits Saint Georges Blanc.

**Accords Mets et Vin** : La générosité de ce blanc charnel lui permet de rencontrer avec passion un turbot en sauce, un homard aux épices ou des langoustines à la citronnelle. Sa stature rayonnante l'autorise aussi à accompagner un pâté en croûte ou un ris de veau grillé. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.