

Domaine de l'Arlet Côte de Nuits Villages "Clos du Chapeau" rouge 2024



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2024

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.): 12,5

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 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE MILLÉSIME : Après un hiver doux et pluvieux, la douceur printanière favorise la reprise précoce du cycle végétatif. En avril, les températures varient autour des normales saisonnières, cependant la dernière décade est particulièrement fraîche. La floraison se déclenche lentement autour du 10 juin. Malgré des conditions fraîches et humides ayant provoqué des pertes de grappes, celles-ci se révèlent bien aérées, un atout majeur pour limiter les risques de propagation de maladies grâce à une meilleure circulation de l'air. Les variations de températures se poursuivent jusqu'aux vendanges. Le temps chaud et relativement sec qui s'installe en août assainit la situation et offre de bonnes conditions de véraison et de maturation.

LES VENDANGES : La date optimale de démarrage des vendanges a été définie au dernier moment.

Un compromis

a dû être fait entre la maturité qui tardait dans certaines parcelles et l'état sanitaire susceptible de se dégrader avec les prévisions météo annoncées.

Les vendanges ont débuté le 18 septembre sous un temps clément et se sont achevées le 21 septembre.

VINIFICATION

- Egrappage à 100 %,
- Macération pré-fermentaire à froid (environ 14°C) pendant 7 jours,
- Fermentation spontanée en cuves inox pendant 21 jours, avec levures indigènes et des remontages quotidiens.

ASSEMBLAGE : Pinot Noir 100%

ÉLEVAGE

- 9 mois d'élevage en fûts de chêne français (228L), dont 35 % de fûts neufs,
- 1 mois en cuve,
- Mise en bouteille le 23 juillet 2025,
- Rendement = 8 hl/ha.

SITUATION

L'appellation Côte de Nuits Villages concerne les vignes de cinq villages : Fixin, Bronchon, Prémieux, Comblanchien et Corgoloin. Le vignoble s'étend sur 170 hectares. Située dans le village de Comblanchien, la parcelle présente la forme d'un chapeau qui lui aurait donné son nom.

TERROIR

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.

Pour ses vignes, le domaine a retenu des «Pinot 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.

DÉGUSTATION

Le nez, franc et net, dévoile des arômes de fruits rouges écrasés. Ample, pure et juteuse, la bouche révèle des notes typiques de

cassis qui s'intensifient en finale. Géraldine Godot, Directrice Technique (avril 2026)

ACCORDS GOURMANDS

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.