

Domaine de l'Arlet Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots" rouge 2024 (3 bouteilles)



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

525,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2024

Appellation: Vosne-Romanée 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Rarissime (surtout ce millésime 2024!) Vosne Romanée 1er Cru qui jouxte le Grand Cru Romanée Saint Vivant. Sans aucun doute ce qui se fait de mieux à l'Arlet (en dehors des quelques bouteilles de RSV !)

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlet Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots" 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 %,
- Fermentation spontanée en cuves inox pendant 20 jours avec levures indigènes et des remontages quotidiens.

Le Style du Vin : Finesse et richesse, complexité et harmonie, tout s'assemble et s'unit pour désigner l'accomplissement de ce vin exceptionnel. Main de fer, gant de velours, il décrit la plénitude du Pinot noir avec une folle distinction, fait parler une nervosité d'étalon avant de faire résonner la richesse et l'élégance. Ses arômes ondulent au rythme de son âge. Jeune, le vin offre des notes florales associées à la framboise, à la griotte et au cassis. Avec le temps, les arômes évoluent et glissent vers les épices, la réglisse, le sous-bois et le cuir.

ASSEMBLAGE :

Pinot Noir 100%

ÉLEVAGE :

- 15 mois d'élevage en fûts de chêne français (228L), dont 40 % de fûts neufs,
- 1 mois et demi en cuve,
- Mise en bouteille le 25 février 2026,
- Rendement = 13 hl/ha.

SITUATION :

Un village exceptionnel : incroyables terroirs, la commune de Vosne Romanée aligne les plus grands vins rouges de Bourgogne.

Romanée-Conti, Richebourg, Romanée, Romanée Saint-Vivant, La Tâche, Echezeaux, Grands Echezeaux... Autant de noms qui font résonner la grandeur du Pinot noir avec des vins d'une extrême élégance.

TERROIR :

Entre la Romanée Saint-Vivant, les Echezeaux et Richebourg... La vigne voisine avec quelques uns des plus grands vins du monde. Au dire de certains dégustateurs, Les Suchots figurent clairement parmi les meilleurs des 1ers Crus de Vosne Romanée.

DÉGUSTATION :

Le nez, charmeur, s'ouvre sur de purs arômes de fruits rouges, subtilement mêlés à des notes de violette froissée et de fleur d'iris, relevées par une touche élégante de poivre blanc. La bouche, souple et harmonieuse, séduit par ses tanins soyeux et sa texture à la fois profonde et délicatement onctueuse. La finale est longue et aérienne. Géraldine Godot, Directrice Technique (avril 2026)

ACCORDS GOURMANDS

Un filet de boeuf servi avec une tranche de foie gras grillé délivrera le plaisir de ce rouge conquérant. On peut aussi penser à un gigot de sept heures, à un jarret de veau longuement cuit au four. Sans oublier le gibier comme un filet de chevreuil. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.