

Domaine de l'ArLOT Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2024



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

750,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2024

Appellation: Romanée Saint-Vivant

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

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 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 bois pendant 20 jours, avec levures indigènes et des remontages quotidiens.

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.

ASSEMBLAGE :

Pinot Noir 100%

ÉLEVAGE :

- 15 mois en fûts de chêne français (228L), dont 50 % de fûts neufs,
- 1 mois et demi en cuve,
- Mise en bouteille le 25 février 2026.
- Rendement = 18 hl/ha.

SITUATION :

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

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.

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.

DÉGUSTATION :

Ce grand cru présente une belle concentration au nez, avec ses notes typiques de violette et de pivoine. Subtile et soyeuse, la bouche est bien équilibrée, avec une belle structure, des tanins fermes mais enrobés de notes de cerise noire et de cassis. Très harmonieux et équilibré sur la finale qui s'avère très longue, c'est un vin sophistiqué et élégant qui pourrait même surpasser le millésime précédent.

Géraldine Godot, Directrice Technique (avril 2026)

ACCORDS GOURMANDS :

Avec un tel vin, il ne faut pas hésiter à voir 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.