
AU LEUREY (BLANC)

Côte de Nuits Villages

2015



LE STYLE DU VIN

En rouge ou en blanc, c'est le vin de la poule au pot, dont rêvait Henri IV pour le bonheur dominical de chaque famille. Il est accessible et plaisant, honnête et franc de goût. En blanc, la robe est or clair, légèrement doré. Les fleurs blanches comme l'acacia et l'aubépine se mêlent à la prune puis avec l'âge à la pomme, à la figue, à la poire ou au coing. Des notes épicées apparaissent également. Vif et net, il a du montant, de l'élégance, tout en conservant une expression directe et toujours aimable.

EN SAVOIR PLUS

- L'élevage est respectueux avec 20 à 25% de fûts neufs. La mise en bouteille a lieu après 12 à 15 mois d'élevage.

- Les terroirs sont dignes de porter l'appellation Côte de Nuits-Villages, instituée en 1964, de Brochon et Fixin au Nord, à Corgoloin au sud qui marque ainsi la frontière entre les vignes de la Côte de Nuits et les vignes de la Côte de Beaune.

AU LEUREY (BLANC)

Côte de Nuits Villages

2015

LE TERROIR

Située face au Clos de l'Arlet, cette parcelle de 0.24 ha de Côte de Nuits-Villages Au Leurey présente une exposition atypique nord/ouest. Elle a été replantée en chardonnay en 2006 avec une belle sélection de plants fins qui semble s'acclimater très bien à ces sols limoneux sur éboulis calcaire.

Frais et parfumé, ce vin développe en bouche une sensation d'allonge. Il peut être dégusté sur l'éclat de sa jeunesse.

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est limpide et brillante, le nez expressif et mûr avec des notes de zestes d'agrumes et de fleurs comme le chèvrefeuille.

La bouche est riche, ronde et vive avec une finale pure qui fait saliver.

LES ACCORDS METS ET VIN

Ce vin se mariera parfaitement avec un jambon persillé, des terrines, des escargots ou encore des poissons grillés. Les fromages de chèvre, le comté, le beaufort et la famille des gruyères le révéleront tout autant.

LE TEMPS

Un des millésimes les plus précoces de ces dernières années !

Un printemps aux températures estivales a permis une pousse de la vigne rapide, malgré une pression oïdium présente jusqu'en juillet. La véraison s'est enclenchée mi-juillet sous des températures supérieures à 35°C. Des pluies salvatrices sont arrivées en août mais la précocité est restée d'actualité.

LES VENDANGES

Elles se sont déroulées les 3 et 4 septembre pour les blancs et du 4 au 9 septembre pour les rouges.

LA RÉCOLTE

Le mois de juin s'est avéré être le plus chaud depuis 2003 et a entraîné sur certaines parcelles des phénomènes de coulure.

Ce millésime est marqué par un très bon état sanitaire, peu de tri et une maturité phénolique excellente. Les grappes saines ont permis de vinifier en vendanges entières de nombreuses appellations.

Avec une récolte de 24 hl/ha, les rendements restent néanmoins inférieurs à la normale.

5
1
0
2

DOMAINE  DE L'ARLOT

AU LEUREY (BLANC)

Côte de Nuits Villages

2015
