

CLOS DE L'ARLOT (BLANC) MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2016



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.

CLOS DE L'ARLOT (BLANC) MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2016

LES 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.

NOTE DE DÉGUSTATION

Clos de l'Arlot blanc 2016 révèle au premier nez un bouquet délicat aux arômes de citron et de pommes Granny Smith, pour ensuite se développer sur des notes tropicales subtiles telles que la goyave puis la pêche. La bouche bien équilibrée est harmonieuse avec de la pêche blanche, complétée par de légères notes d'abricot et de gingembre frais.

Ce 2016 montre un vin concentré, avec une fine perle d'acidité, tout en précision.

LE TEMPS

Les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas... L'hiver 2015-2016 est le plus chaud depuis 1900. Les saisons sont bousculées, les températures hivernales arrivent en mars, avec un décalage de 3 mois. La nuit du 26 au 27 avril marque un tournant car le gel impacte les bourgeons et les premières feuilles. Après des précipitations importantes au premier semestre, l'été démarre en juillet et la véraison débute mi-août avec des conditions enfin sèches permettant aux raisins d'achever leur maturité en septembre.

LES VENDANGES

Elles se sont déroulées du 27 septembre au 2 octobre.

LA RÉCOLTE

Juillet est salubre et permet d'assainir la situation pluvieuse avec des conditions favorables à une bonne maturité des raisins. Malgré une faible récolte, ce millésime 2016 est d'une belle qualité, inespérée compte tenu des conditions climatiques difficiles en début de saison.

2016