

CLOS DE L'ARLOT MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2015



LE STYLE DU VIN

Le vin offre un plaisir immédiat par son élégance et son fruité. La rencontre débute par un bouquet rayonnant et complexe qui combine la framboise, la groseille, la cerise et la fraise à une note florale. Le dialogue se poursuit en bouche avec la découverte d'un rouge à l'architecture délicate et élégante qui n'empêche nullement la concentration. Le vin présente des tanins souples et emporte l'adhésion par une longueur interminable qui égrène les saveurs de fruits rouges.

EN SAVOIR PLUS

- Les 2 ha de Clos de l'Arlot rouge illustrent 2 types de sol bien distincts; en haut : des oolites blanches sur lesquelles sont plantées de jeunes vignes, en bas : des marnes à ostrea acuminata portant une partie de vieilles vignes.
- Une vinification traditionnelle : une vendange manuelle, une cuvaison minimaliste, des remontages et des pigeages sans excès pour révéler toute la finesse de ce grand terroir. L'élevage dure 15 mois en fûts de chêne avec maximum 45 % de fûts neufs, et 3 mois en cuves avant la mise en bouteille.
- Seules les plus vieilles vignes entrent dans la cuvée Clos de l'Arlot rouge. Les vins issus des jeunes vignes composent un assemblage qui porte l'étiquette Nuits Saint Georges 1er Cru, Cuvée Mont des Oiseaux, un vin qui met en valeur le fruit et la sensualité.

CLOS DE L'ARLOT MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2015

LE TERROIR

Terroir complexe aux microclimats et aux sols variés : marnes à ostrea acuminata, calcaire de Premeaux et oolite blanche. Le Clos de l'Arlot possède la particularité d'être planté sur une ancienne carrière lui donnant cette forme d'amphithéâtre. Son nom provient de la source qui naît en bas de la parcelle et va se jeter dans la Courtavaux un peu plus bas.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe pourpre intense, avec un nez délicatement floral, épicé et remarquablement élégant présentant des notes de fraise écrasée, de cassis et de violette. La bouche aérienne et veloutée est très concentrée et crémeuse, offrant profondeur et longueur. La finale est raffinée, droite et sérieuse laissant présager un bel avenir pour ce vin d'une magnifique densité.

LES ACCORDS METS ET VIN

Ce vin gourmand a l'humeur facile. Il rencontre sans problème une poularde aux morilles ou des aiguillettes de canard aux épices douces. Il peut aussi flirter avec un turbot au jus de viande et même un homard servi avec une sauce américaine au vin rouge. A la période de la chasse, un perdreau rôti devrait le faire briller. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

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.

5
1
0
2

CLOS DE L'ARLOT MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2015

entieres de nombreuses appenations.

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