

## CLOS DE L'ARLOT MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2016



### 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

2016

---

### 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

Le nez, tout en finesse et précision, révèle des notes de cassis, de fraise écrasée et de pétales de rose. La bouche est élégante avec des tanins soyeux, une pointe graphite et un mélange de fruits noirs et rouges qui lui confèrent beaucoup de classe.

Avec une persistance impressionnante en bouche, c'est un Clos de l'Arlot avec du corps, d'une incroyable profondeur et qui bénéficiera de plusieurs années en bouteille.

### 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

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

Les vendanges se sont déroulés du 27 septembre au 2 octobre.

### LA RÉCOLTE

Juillet est salutaire 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

DOMAINE  DE L'ARLOT

---

CLOS DE L'ARLOT MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2016

---

limitées en début de saison.