

CLOS DE L'ARLOT MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2018



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

2018

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 premier nez a besoin d'ouverture et de temps pour révéler les arômes de fruits noirs ainsi que les notes mentholées et épicées. La bouche est opulente et offre des tanins assez fermes qui lui confèrent une ossature impressionnante. Comme 2017, on retrouve un vin plus charpenté et droit que les années précédentes, d'une incroyable profondeur qui le rend extrêmement délicieux.

Géraldine Godot, Directrice Technique (août 2020)

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

Après un hiver et un début de printemps très pluvieux, la vigne débourre rapidement mi-avril. La floraison s'effectue en quelques jours fin mai puis un temps chaud et sec s'installe à partir de mi-juin. A Premeaux-Prissey, juillet est marqué par trois gros orages dont deux de grêle. Les vignes sont fortement impactées et de spectaculaires coulées de boue marquent le village et les hommes. La saison se termine plus sereinement, avec un mois d'août estival qui permet de parfaire la maturité des raisins.

LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 1er au 7 septembre avec d'excellentes conditions météo.

LA RÉCOLTE

Le millésime s'annonce précoce et surprenant. Suite aux orages de grêle de juillet, tous les raisins sont passés sur la table de tri vibrante, même les blancs, afin d'éliminer toute

8

1

0

2

CLOS DE L'ARLOT MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2018

Les raisins sont passés sur la table de tri vibrante, même les blancs, afin d'éliminer toute baie sèche ou abîmée. Un soin particulier est apporté afin d'optimiser une belle récolte.