DOMAINE DE L'ARLOT

CLOS DE L'ARLOT MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2021

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.

DOMAINE DE L'ARLOT

CLOS DE L'ARLOT MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2021

2021

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

Ce vin est d'une couleur légère, avec un nez très parfumé. En bouche, de délicates notes de roses et de pivoines se mêlent aux arômes de fraises écrasées, nous retrouvons également un caractère délicat et aérien, typique du domaine. Les tanins sont suaves et la longueur en bouche persistante nous laisse présager un beau potentiel de garde.

Géraldine Godot, Directrice Technique (avril 2023)

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 doux, la vigne démarre son cycle végétatif précocement, dès mars, comme en 2020. Tout bascule avec les 3 nuits de gel du 5 au 8 avril. Nos vignes de chardonnay sont très impactées, cependant nous constatons peu de pertes sur nos vignes de pinot noir. Après une reprise timide du cycle, la pousse rattrape son retard en juin grâce aux cumuls d'eau et à la remontée des températures. La floraison débute mi-juin. Les premières baies vérées apparaissent fin juillet, la maturation se poursuit mais de manière hétérogène au sein des parcelles de pinot et de chardonnay.

LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 20 au 25 septembre, avec un temps frais et ensoleillé.

LA RÉCOLTE

Tous les raisins sont triés minutieusement afin de garantir un encuvage et un

DOMAINE DE L'ARLOT

CLOS DE L'ARLOT MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2021

Tous les raisins sont triés minutieusement afin de garantir un encuvage et un pressurage sain. En raison des conditions climatiques difficiles de l'année, les maturités ont été ralenties. Heureusement, la chaleur et le vent début septembre sont salutaires. 2021 s'annonce élégant, frais et d'un style typiquement Bourguignon.