

CLOS DES FORÊTS SAINT GEORGES
MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2015



LE STYLE DU VIN

Grâce à sa personnalité affirmée, le vin illustre parfaitement l'identité du vignoble de Nuits Saint Georges. Le nez révèle des arômes complexes qui mêlent le cassis et la mûre aux épices, avec au gré des millésimes, des notes plus sombres de réglisse, de cuir et d'orange sanguine. Bien construite, la bouche s'affirme dans la densité et la puissance autour d'une trame serrée et de tanins riches et bien enrobés. La séduction qui se dessine avec le temps vient de l'élégance, de l'intensité et de la pureté du fruit.

EN SAVOIR PLUS

- Le Clos des Forêts Saint Georges couvre l'ensemble de la palette géologique du coteau de Nuits Saint Georges : calcaire de Ladoix en bas de coteau, calcaire de Premeaux au milieu, et calcaire d'oolites blanches pour la partie supérieure, avec par endroit une présence marquée de limons ocres. Ce Clos est planté entièrement en pinot noir.

- Une vinification traditionnelle : une vendange manuelle, une cuvaison minimaliste, des remontages et des pigeages sans excès pour révéler toute la palette aromatique de ce grand terroir. Avec au maximum 50 % de fûts neufs, l'élevage dure en moyenne 15 mois en fûts puis 3 mois en cuves avant la mise en bouteille.

- Un vin de garde : le terroir généreux des Forêts Saint Georges façonne l'âme de ce vin. Il construit un rouge solide autour de tanins bien présents qui définissent un vin de garde. Quelques années de cave lui permettent de se libérer, l'âge le rend plus gracieux, plus soyeux et plus accompli.

CLOS DES FORÊTS SAINT GEORGES
MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2015

LE TERROIR

En Bourgogne, le monopole définit une unité foncière, un terroir parfaitement défini depuis des siècles et qui appartient à un seul propriétaire. Le Clos des Forêts Saint Georges couvre une surface de 7,2 hectares d'un seul tenant. Un terroir unique, une situation privilégiée façonnent depuis les origines l'un des grands vins de Nuits Saint Georges.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis profond, le nez est d'une intense complexité avec des arômes soutenus de fruits noirs, de prune, de nuances florales et d'épices portés par un joli boisé. La bouche est puissante et musclée, riche et expressive, d'une grande profondeur où l'équilibre fruité/acidité est remarquable. C'est un vin dense, séduisant, avec une finale élégamment construite qui lui permettra de se faire attendre.

LES ACCORDS METS ET VIN

Ce rouge racé mérite des grandes viandes rouges. La côte de boeuf cuite lentement sur des braises s'impose mais on peut aussi penser à un filet au poivre, un carré d'agneau aux herbes ou un magret de canard aux épices douces. 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.
Avec une récolte de 24 hl/ha, les rendements restent néanmoins inférieurs à la

5
1
0
2

DOMAINE  DE L'ARLOT

CLOS DES FORÊTS SAINT GEORGES
MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2015

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