

CLOS DES FORÊTS SAINT GEORGES
MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2016



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

2016

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

Clos des Forêts Saint Georges 2016 révèle un bouquet précis de parfums exquis de fraises des bois, de canneberges, de baies sauvages et un soupçon de pointe graphite. Discret au début, il se révèle à l'aération dans le verre. La bouche est sobrement corsée avec de fins tanins, offrant une sensation vive et linéaire, d'une délicate profondeur. Les notes de fruits rouges au nez font place aux notes de fruits noirs en bouche, suivies par une légère pointe de graphite. D'une belle énergie, robuste et élégant, ce riche millésime promet de vieillir pendant plusieurs décennies.

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

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 salubre 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, inspirée compte tenu des conditions climatiques

2016

DOMAINE  DE L'ARLOT

CLOS DES FORÊTS SAINT GEORGES
MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2016

2016 est d'une belle qualité, méritée compte tenu des conditions climatiques difficiles en début de saison.