

CLOS DES FORÊTS SAINT GEORGES  
MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2018



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

2018

---

### 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

Le bouquet est très floral et on trouve également de jolies notes de myrtille et de fraise des bois. La bouche offre des tanins souples et une belle profondeur. La texture est douce, crémeuse, ronde, fraîche, généreuse et épicée. La complexité de ce vin lui demande beaucoup de temps et de patience mais garantit un bon moment. La finale est longue, intense et persistante.

Géraldine Godot, Directrice Technique (août 2020)

### 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

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 baie sèche ou abîmée. Un soin particulier est apporté afin d'optimiser une belle

8

1

0

2

DOMAINE  DE L'ARLOT

---

CLOS DES FORÊTS SAINT GEORGES  
MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2018

---

aire sèche ou abimée. Un soin particulier est apporté afin d'optimiser une belle récolte.