

CLOS DES FORÊTS SAINT GEORGES  
MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2019



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

2019

9  
1  
0  
2

### 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

Comme en 2018, ce vin présente une délicieuse complexité. Le 1er nez offre une explosion de fruits frais, d'orange sanguine, de mangue, de fraise, de cerise et de rose. Un bouquet floral et délicatement épicé surgit par la suite. Avec une richesse en bouche, les arômes laissent subtilement place aux tanins. La texture reste douce et fraîche. Par sa complexité ce vin nécessite de la patience afin de déployer toutes ses richesses et sa beauté. La finale est généreuse et gourmande.

Géraldine Godot, Directrice Technique (juin 2021)

### 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 doux, la vigne démarre son cycle végétatif précocement et le stade mi-débourrement est atteint début avril. En raison d'un printemps frais, la pousse est ralentie. La floraison dure 3 semaines à partir de juin. Un été chaud s'installe avec des semaines caniculaires et un manque de précipitations, la vigne résiste et la véraison commence doucement fin juillet. Elle progresse avec les quelques pluies salvatrices d'août et l'évolution de la maturation s'observe sous des conditions météorologiques très favorables.

### LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 12 au 17 septembre avec un temps estival.

### LA RÉCOLTE

Une météo clémente entraîne une récolte d'une qualité exceptionnelle. Nous bénéficions de la fraîcheur du matin pour vendanger le chardonnay. La qualité des

---

CLOS DES FORÊTS SAINT GEORGES  
MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2019

---

beneficence de la fraîcheur du matin pour vendanger le chardonnay. La queue des raisins est flagrante sur le pinot noir avec un très bel état sanitaire et des équilibres sucres-acides quasi parfaits. Ce millésime 2019 sera sans aucun doute fabuleux.