

CLOS DES FORÊTS SAINT GEORGES
MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2022



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 40 % 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

2022

2022

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 nez met en avant des notes florales et fruitées à la fois profondes et intenses, qui se mêlent à des notes épicées. Qualifié de vin plus musclé, la bouche est droite et n'en demeure pas moins complexe, élégante et complète. La finale est longue, intense et laisse présager une belle garde. C'est un très beau vin où le velours des tanins nous transporte.

Géraldine Godot, Directrice Technique (mai 2024)

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, sec et la présence d'une masse d'air froid début avril, les conditions printanières s'installent durablement et font rapidement évoluer la végétation. La floraison est rapide et la sortie de grappe laisse présager une belle récolte. Le printemps exceptionnellement chaud et les pluies arrivées au bon moment permettent une bonne maturation sous des températures caniculaires. Nos raisins de pinot noir et de chardonnay conservent toutefois une surprenante acidité les montrant dignes représentants de la Bourgogne.

LES VENDANGES

Les contrôles de maturité s'intensifient mi-août et nous constatons des blocages dus aux températures très élevées. Cette protection naturelle s'avère salvatrice, les niveaux de sucre progressent ainsi lentement et les acidités sont conservées. La récolte se déroule du 26 au 31 août. Seule la parcelle de Hautes-Côtes de Nuits est vendangée le 10 septembre. La météo est au beau fixe et les volumes inespérés. Le rendement du domaine est de 38hl/ha.

DOMAINE  DE L'ARLOT

CLOS DES FORÊTS SAINT GEORGES
MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2022
