

CUVÉE LE PETIT ARLOT

Nuits Saint Georges

2014



LE STYLE DU VIN

C'est un Nuits Saint Georges porteur avant tout de son origine : le Clos de l'Arlet. Il en a déjà les caractéristiques : nez très aromatique aux nuances de fleurs, d'épices, de tabac. Tendre et délicat, il se distingue par sa finesse, sa fraîcheur et son élégance. Vin de plaisir, avec une maturité et un croquant caractéristique, il se livre avec sincérité et simplicité.

EN SAVOIR PLUS

Un microclimat

Les maturités sont toujours élevées dans cette partie du Clos de l'Arlet. En effet, le Petit Arlot est issu d'une parcelle située au-dessus d'un amphithéâtre naturel et sous un mur de 2 m de haut. Ces facteurs topographiques locaux maximisent l'ensoleillement dès le lever du soleil, et tout au long de la journée. La vigne mûrit avec quelques jours d'avance sur sa soeur du bas du Clos, et nous commençons souvent la vendange des rouges par cette parcelle.

CUVÉE LE PETIT ARLOT

Nuits Saint Georges

2014

LE TERROIR

Le Petit Arlot est issu des plus jeunes vignes du Clos de l'Arlot rouge (plantation de 1998 à 2000). Il pourrait naturellement prétendre à l'appellation Nuits Saint Georges 1er Cru. Cependant, le Domaine a choisi de le replier en appellation Nuits Saint Georges, afin de laisser le temps aux racines de coloniser en profondeur le sous-sol pour exprimer pleinement toute la race et la plénitude de ce grand terroir. Situé dans la partie supérieure du Clos, le sol est peu profond et repose sur du calcaire dur de Premeaux et des Oolites Blanches.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe pourpre. Le nez est aérien avec des notes florales, tout en légèreté. La bouche révèle une matière délicate avec des arômes de fraise et de réglisse, pour finir sur des tanins fondus.

LES ACCORDS METS ET VIN

Tendre et élégant, sur la fraîcheur, le Petit Arlot invite à des accords d'harmonie avec des viandes délicates comme le porc par exemple : un filet mignon aux girolles, des côtelettes grillées, un rôti de porc. Ou bien encore avec une tourte à la viande comme le boeuf Wellington.

Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

LE TEMPS

Le printemps précoce, sec et chaud a contribué à un débourrement anticipé et à une floraison début juin. L'été frais et humide a été rattrapé par des conditions idéales en septembre pour achever une bonne maturité des raisins.

LES VENDANGES

Nous avons procédé cette année en deux temps afin de profiter au maximum des belles conditions de maturation. Les blancs ont été vendangés les 11 et 12 septembre. Puis, après deux jours de pause, nous avons vendangé les rouges du 15 au 20 septembre.

LA RÉCOLTE

Septembre a permis une bonne concentration des sucres, des arômes et des tanins laissant présager un millésime très fruité. Belle récolte qui reste encore légèrement inférieure à la moyenne avec un rendement juste en deçà de 30hl/ha.

4
1
0
2