DOMAINE DE L'ARLOT

LE MONT

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

2021

LE STYLE DU VIN

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits a le vent en poupe et offre des vins frais et de consommation immédiate. Le Pinot Noir présente ici une couleur rouge cerise, avec des reflets rouges rubis. Le nez, suivant les millésimes, peut évoquer des notes de cerise, de cassis, de framboise, de fraise des bois, de prunelle et de groseille, accompagnées par la menthe, la réglisse, le poivre et le tabac. La bouche exprime une attaque souple et franche, avec une matière fruitée pulpeuse et des tanins croquants, parfois plus charpentés. La fin de bouche se montre plus fraîche, avec des notes de menthol et de réglisse, pouvant évoluer vers des arômes épicés.

EN SAVOIR PLUS

- Plantée en 2007 avec des plants fins, cette jeune vigne est en devenir et ne demande qu'à s'exprimer.

- L'élevage est respectueux avec 20 à 25% de fûts neufs. La mise en bouteille a lieu après 12 mois d'élevage.

- Le vignoble du Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est situé en parallèle de la Côte de Nuits, de Gevrey-Chambertin jusqu'au bois de Corton. L'appellation est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés produits dans l'aire délimitée depuis 1961, sur 19 communes. Le vignoble connaît un cycle d'expansion, lié à la croissance économique sur l'ensemble du 19ème siècle, jusqu'au phylloxéra. Entre 1910 et 1936, près de la moitié du vignoble a disparu. Depuis les années 1950, il a fallu deux générations de viticulteurs travaillant en polycultures pour mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Les générations actuelles poursuivent le travail accompli et redonnent aux vins ses lettres de noblesse

DOMAINE DE L'ARLOT

LE MONT

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

2021

2021

LE TERROIR

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est propice à l'expression des deux cépages Bourguignons.
Située sur les hauteurs du village de Premeaux-Prissey, la parcelle de 1 ha d'un seul tenant et orientée sud-est surplombe la côte à 400m d'altitude. Elle se trouve juste au-dessus de notre Clos des Forêts Saint Georges, qui a une exposition est.
La vigne est co-plantée et le Pinot Noir couvre une superficie de 0.33 ha avec un sol caillouteux peu profond où se mêlent sable, argile et limons.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez délicat révèle des notes de fruits rouges et la bouche reflète ces mêmes arômes de fruits qui appellent à la gourmandise. La souplesse des tanins équilibrée par une texture profonde donne un vin d'une délicieuse générosité et d'une finale légèrement mentholée.

Géraldine Godot, Directrice Technique (avril 2023)

LES ACCORDS METS ET VIN

Son fruité pulpeux et sa charpente croquante en font l'allié de plats conviviaux, comme la fondue bourguignonne, une salade paysanne, des brochettes de poulet aux herbes ou encore des apéritifs avec des toasts de terrine forestière. Les vins plus puissants accompagneront un filet mignon de porc et de champignons farcis, un émincé de volaille aux champignons, un steak de boeuf grillé au poivre. Côté fromage, essayez-le avec un soumaintrain affiné, un reblochon fermier, du morbier. Vous serez surpris par leur vitalité avec un clafoutis aux cerises ou un gratin de fruits rouges.

LE TEMPS

Après un hiver doux, la vigne démarre son cycle végétatif précocement, dès mars, comme en 2020. Tout bascule avec les 3 nuits de gel du 5 au 8 avril. Nos vignes de chardonnay sont très impactées, cependant nous constatons peu de pertes sur nos vignes de pinot noir. Après une reprise timide du cycle, la pousse rattrape son retard en juin grâce aux cumuls d'eau et à la remontée des températures. La floraison débute mi-juin. Les premières baies vérées apparaissent fin juillet, la maturation se poursuit mais de manière hétérogène au sein des parcelles de pinot et de chardonnay.

LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 20 au 25 septembre, avec un temps frais et ensoleillé.

DOMAINE DE L'ARLOT

LE MONT

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

2021

LA RÉCOLTE

Tous les raisins sont triés minutieusement afin de garantir un encuvage et un pressurage sain. En raison des conditions climatiques difficiles de l'année, les maturités ont été ralenties. Heureusement, la chaleur et le vent début septembre sont salutaires. 2021 s'annonce élégant, frais et d'un style typiquement Bourguignon.