DOMAINE DE L'ARLOT

# LE MONT (BLANC)

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 chardonnay révèle au nez, suivant les millésimes, des notes de citron, de pêche, de noisette, de fleurs d'acacia, de tilleul, parfois plus enrobé avec la fleur d'aubépine, la poire, l'ananas et l'amande. La bouche montre un équilibre entre la fraîcheur et la rondeur fruitée, permettant d'apprécier une finale fondante et saline, marquée le plus souvent par des arômes de citron et de fruits exotiques.

## EN SAVOIR PLUS

- Plantée en 2012 avec des plants fins, cette jeune vigne est en devenir et ne demande qu'à s'exprimer.

- L'élevage est respectueux avec moins de 15 % 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 (BLANC)

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 Chardonnay couvre une superficie de 0.66 ha avec un sol caillouteux peu profond où se mêlent sable, argile et limons.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Le premier nez est discret et fin, puis se développe avec des notes de chèvrefeuille, de fleurs blanches et d'agrumes. Délicatement structurée, la bouche est franche et nette. C'est un vin magnifiquement façonné qui se révèle accessible et équilibré. Une excellente entrée en matière pour découvrir notre gamme.

Géraldine Godot, Directrice Technique (avril 2023)

## LES ACCORDS METS ET VIN

Sa personnalité fringante et harmonieuse sera appréciée lors de vos apéritifs. Des fruits de mer, un saumon mariné et les poissons rôtis aux légumes réveilleront sa fraîcheur. Les vins plus ronds aux arômes exotiques sauront marier un foie gras frais à la fleur de sel, des pâtes au saumon, des poissons en sauce ou des volailles crémées. Les fromages crémeux à pâte molle, un chèvre au miel, le chaource et le comté lui vont bien.

## 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 (BLANC)

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.