

LES SUCHOTS

Vosne Romanée 1er Cru

2018



LE STYLE DU VIN

Finesse et richesse, complexité et harmonie, tout s'assemble et s'unite pour désigner l'accomplissement de ce vin exceptionnel. Main de fer, gant de velours, il décrit la plénitude du Pinot noir avec une folle distinction, fait parler une nervosité d'étonnement avant de faire résonner la richesse et l'élégance. Ses arômes ondulent au rythme de son âge. Jeune, le vin offre des notes florales associées à la framboise, à la griotte et au cassis. Avec le temps, les arômes évoluent et glissent vers les épices, la réglisse, le sous-bois et le cuir.

EN SAVOIR PLUS

- Un village exceptionnel : incroyables terroirs, la commune de Vosne Romanée aligne les plus grands vins rouges de Bourgogne. Romanée-Conti, Richebourg, Romanée, Romanée Saint-Vivant, La Tâche, Echezeaux, Grands Echezeaux... Autant de noms qui font résonner la grandeur du Pinot noir avec des vins d'une extrême élégance.

- Plénitude du Pinot noir : il faut savoir attendre Les Suchots, le temps lui donne en effet une patine et un toucher exceptionnel. L'impression passagère d'austérité de la jeunesse s'estompe, les tanins s'assouplissent, le vin s'arrondit... La maturité dessine sa sensualité et sa race.

- Des vendanges sur mesure permettent de préserver la fraîcheur du fruit. Les vinifications sont précises, avec des remontages et des légers pigeages pour mettre en valeur le terroir. L'élevage dure en moyenne 15 mois en fûts, avec 40 à 45 % de fûts neufs puis 3 mois en cuves avant la mise en bouteilles.

LES SUCHOTS

Vosne Romanée 1er Cru

2018

LE TERROIR

Entre la Romanée Saint-Vivant, les Echezeaux et Richebourg... La vigne voisine avec quelques uns des plus grands vins du monde. Au dire de certains dégustateurs, Les Suchots figurent clairement parmi les meilleurs des 1ers Crus de Vosne Romanée.

NOTE DE DÉGUSTATION

C'est un magnifique bouquet de cerise noire, de coulis de framboise accompagné de notes minérales qui s'offre au nez. La bouche est fine, croquante avec des notes de fruits noirs et de chocolat. La finale est structurée et laisse présager un vieillissement avec style.

Géraldine Godot, Directrice Technique (août 2020)

LES ACCORDS METS ET VIN

Un filet de boeuf servi avec une tranche de foie gras grillé délivrera le plaisir de ce rouge conquérant. On peut aussi penser à un gigot de sept heures, à un jarret de veau longuement cuit au four. Sans oublier le gibier comme un filet de chevreuil.

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

LE TEMPS

Après un hiver et un début de printemps très pluvieux, la vigne débouvre rapidement mi-avril. La floraison s'effectue en quelques jours fin mai puis un temps chaud et sec s'installe à partir de mi-juin. A Premeaux-Prissey, juillet est marqué par trois gros orages dont deux de grêle. Les vignes sont fortement impactées et de spectaculaires coulées de boue marquent le village et les hommes. La saison se termine plus sereinement, avec un mois d'août estival qui permet de parfaire la maturité des raisins.

LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 1er au 7 septembre avec d'excellentes conditions météo.

LA RÉCOLTE

Le millésime s'annonce précoce et surprenant. Suite aux orages de grêle de juillet, tous les raisins sont passés sur la table de tri vibrante, même les blancs, afin d'éliminer toute baie sèche ou abîmée. Un soin particulier est apporté afin d'optimiser une belle récolte.

DOMAINE  DE L'ARLOT

LES SUCHOTS

Vosne Romanée 1er Cru

2018

recomme.