

ROMANÉE SAINT VIVANT

Grand Cru

2015



LE STYLE DU VIN

Déguster un Romanée Saint Vivant restera toujours un privilège, une émotion rare née de la fréquentation d'un chef d'oeuvre de la nature et des hommes. La robe somptueuse impose une couleur rubis éclatante. Le bouquet d'une ampleur rayonnante passe de la cerise noire à la gelée de framboise et du sirop de mûre à la violette. Plus âgé, il évoluera vers le sous-bois et le cuir. Ce vin immense fait parler l'intensité et la profondeur, il se veut suave mais sans mollesse, soyeux mais structuré, dense mais élégant. Tout se mêle et s'enchaîne pour créer une sublime complexité.

EN SAVOIR PLUS

- Une longue histoire : créée en 1098, l'abbaye de Cîteaux a longuement contribué à l'extension de la vigne en Bourgogne. Les moines de Saint-Vivant de Vergy accompagnèrent cette nouvelle culture comme en témoigne leur nom donné à ce climat de la Côte de Nuits.
- Du bois mais pas trop : malgré ou grâce à son statut de Grand Cru, la vinification se fait en cuves bois. L'élevage est réalisé en barriques pendant 15 mois, avec un pourcentage de bois neuf très mesuré : 30 à 50 %, qui participe à la construction du vin et à la naissance de notes sobrement épicées. La mise en bouteilles a lieu après un élevage de 18 mois.
- Jusqu'en 1990, la vigne a été exploitée par un vigneron du village d'Aloxe-Corton. Le premier vin signé par le Domaine de l'Arlot porte le millésime 1991.

ROMANÉE SAINT VIVANT

Grand Cru

2015

5
1
0
2

LE TERROIR

La parcelle de Romanée Saint Vivant est merveilleusement placée, une route la sépare de la Romanée Conti. Une terre fabuleusement prodigieuse, un sol sublime qui mêle l'argile et le calcaire, façonne l'un des plus grands rouges du monde.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe pourpre intense, avec un nez épicé et profond, alliant thé à l'asiatique, bois de santal, notes florales et une large gamme d'arômes de fruits rouges et noirs, d'une grande subtilité alliant la complexité du Pinot Noir. La bouche est soyeuse, dense et raffinée, le tout enveloppé dans une finale extrêmement longue et bien structurée. Ce vin éblouissant va nécessiter un minimum de 8 à 10 ans de cave pour une double récompense !

LES ACCORDS METS ET VIN

Avec un tel vin, il ne faut pas hésiter à voir grand : un filet de boeuf accompagné d'une sauce aux truffes, un canard au sang ou une poularde aux cèpes. Et à l'automne, un lièvre à la royale fera une union parfaite avec ce rouge de légende.

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

LE TEMPS

Un des millésimes les plus précoces de ces dernières années !

Un printemps aux températures estivales a permis une pousse de la vigne rapide, malgré une pression oïdium présente jusqu'en juillet. La véraison s'est enclenchée mi-juillet sous des températures supérieures à 35°C. Des pluies salvatrices sont arrivées en août mais la précocité est restée d'actualité.

LES VENDANGES

Elles se sont déroulées les 3 et 4 septembre pour les blancs et du 4 au 9 septembre pour les rouges.

LA RÉCOLTE

Le mois de juin s'est avéré être le plus chaud depuis 2003 et a entraîné sur certaines parcelles des phénomènes de coulure.

Ce millésime est marqué par un très bon état sanitaire, peu de tri et une maturité phénolique excellente. Les grappes saines ont permis de vinifier en vendanges entières de nombreuses appellations.

Avec une récolte de 24 hl/ha, les rendements restent néanmoins inférieurs à la

ROMANÉE SAINT VIVANT

Grand Cru

2015

Avec une récolte de 24 hl/ha, les rendements restent néanmoins inférieurs à la normale.