

ROMANÉE SAINT VIVANT

Grand Cru

2019



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

2019

2019

LE TERROIR

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

NOTE DE DÉGUSTATION

Quel nez ! Des arômes floraux, épicés suivis par des notes de fraise et de violette explosent dans le verre. La bouche est tout en finesse et en douceur. Les tanins velours tapissent la bouche et on se laisse séduire par la complexité et la densité de ce vin. C'est un Grand Cru qui nous fait vibrer et voyager.

Géraldine Godot, Directrice Technique (juin 2021)

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

Après un hiver doux, la vigne démarre son cycle végétatif précocement et le stade mi-débourrement est atteint début avril. En raison d'un printemps frais, la pousse est ralentie. La floraison dure 3 semaines à partir de juin. Un été chaud s'installe avec des semaines caniculaires et un manque de précipitations, la vigne résiste et la véraison commence doucement fin juillet. Elle progresse avec les quelques pluies salvatrices d'août et l'évolution de la maturation s'observe sous des conditions météorologiques très favorables.

LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 12 au 17 septembre avec un temps estival.

LA RÉCOLTE

Une météo clémente entraîne une récolte d'une qualité exceptionnelle. Nous bénéficions de la fraîcheur du matin pour vendanger le chardonnay. La qualité des raisins est flagrante sur le pinot noir avec un très bel état sanitaire et des équilibres sucres-acides quasi parfaits. Ce millésime 2019 sera sans aucun doute fabuleux.

DOMAINE  DE L'ARLOT

ROMANÉE SAINT VIVANT

Grand Cru

2019
