

ROMANÉE SAINT VIVANT

Grand Cru

2021



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.

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.

EN SAVOIR PLUS

- Une longue histoire : créée en 1098, l'abbaye de Citeaux 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

2021

LES ACCORDS METS ET VIN

Avec un tel vin, il ne faut pas hésiter à voir grand : un filet de bœuf 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.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez révèle des arômes de groseille et myrtille, de notes grillées et de subtiles nuances minérales. La bouche est complexe et étincelante avec des tanins raffinés qui se marient à une acidité rafraîchissante. La finale est longue et s'épanouit en douceur. C'est un grand vin pour un grand millésime typiquement Bourguignon qui met en valeur le pinot noir et son terroir.

Géraldine Godot, Directrice Technique (avril 2023)

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 véreées 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.

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.

2021