Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" blanc 2015

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)
Millésime: 2015
Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos de l'Arlot
RVF: 16/20
Wine Advocate (Parker): 89-91/100
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" blanc 2015

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 16/20. *Clos de l'Arlot, blanc de grande envergure, de carrure et de texture, est encore marqué par la fine réduction des lies. La matière généreuse reste tendue et légèrement fumée en finale.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin - déc. 2016) :89-91/100. *The 2015 Nuits Saint Georges 1er Cru Clos de l'Arlot Blanc, aged in 20% new oak, has a crisp, nectarine, white peach and pear-scented bouquet with very fine delineation and vigor. The palate is fresh and crisp on the entry with a keen line of acidity, perhaps not quite as complex as the 2014 last year, but retaining very fine freshness and salinity all the way through to the finish. You could enjoy this from bottling, though I would prefer to wait a year or two before opening.* Drink date 2018-2027.

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Style du Vin : Une couleur dorée, brillante et limpide. Le plaisir débute par un nez tout en finesse qui évoque les fleurs blanches et les fruits exotiques, le miel et la vanille. Il se poursuit en bouche avec la découverte d'un vin ample et généreux qui décrit l'harmonie par ses rondeurs, sa souplesse et sa fraîcheur. Et il conclut sur une note minérale qui aiguise sa complexité.

Le Terroir : Des sols caillouteux constituent l'identité du terroir blanc du Clos de l'Arlot. Les coteaux y sont de plus, si abrupts que les travaux comme les labours et les traitements, habituellement mécanisés, sont ici uniquement réalisés à la main.Un travail extrêmement exigeant pour un vignoble particulièrement singulier.

En savoir plus :
- Le goût de la tradition : extraire les arômes et les saveurs, le plus naturellement du monde, c'est la conduite adoptée pour le Clos de l'Arlot blanc. Les fermentations se font à basse température pour capter le meilleur du fruité des raisins et exprimer le rayonnement des grands Chardonnay.
- Ce qui frappe et séduit dans ce blanc d'exception, c'est sa tension, l'opposition enrichissante de la fermeté et de l'opulence. Il illustre parfaitement l'idée du Bourgogne classique, élaboré sans concession à la mode. Il module le fruit et fait jouer la longueur en bouche pour animer son originalité et imposer sa séduction.
- Les raisins provenant des jeunes vignes sont vinifiés à part et composent une cuvée portant l'étiquette La Gerbotte, Nuits Saint Georges Blanc.

Accords Mets et Vin : La générosité de ce blanc charnel lui permet de rencontrer avec passion un turbot en sauce, un homard aux épices ou des langoustines à la citronnelle. Sa stature rayonnante l'autorise aussi à accompagner un pâté en croûte ou un ris de veau grillé. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

Description brève du produit :

Il faut impérativement laisser vieillir ce très grand Nuits Saint Georges 1er Cru blanc pour en apprécier toute la complexité. 2015 et 2016 : un duo de millésimes exceptionnels (mais différents) pour ce Clos. Commencez par déguster les 2016 !