

Domaine de l'Arlot Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots" rouge 2012



Prix du produit :

122,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)

Millésime: 2012

Appellation: Vosne-Romanée 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Les Suchots

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots" rouge 2012

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : 17/20. *Le Vosne Romanée Les Suchots s'affirme à la fois par davantage de finesse et de soyeux dans une bouche volumineuse et fine. Magnifique touché de bouche.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 17,5/20. *Ensemble floral, raffiné, complexe, d'une fraîcheur inimitable donnée par le raisin entier, tannin aristocratique, complet pour l'année, rivalisant avec les plus grands. Fourchette d'apogée 2020-2027*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin - oct. 2015) :93/100. *Tasted blind at the annual "Burgfest" tasting in Beaune. The 2012 Vosne Romanée 1er Cru Les Suchots from Domaine de*

l'Arlot has a stemminess on the nose that is carried nicely by the mixture of red and black fruit. There is a lot of charm and personality here. The palate is medium-bodied with a supple and smooth texture, the acidity well judged and the oak lending structure on the finish without impeding the terroir expression. This is a well crafted Vosne-Romanée courtesy of winemaker Jacques Devauges, of course, since moved up the road to Clos de Tart. Drink date 2017-2032.

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Style du Vin : Finesse et richesse, complexité et harmonie, tout s'assemble et s'unit 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'étalon 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.

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.

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.
- Pas de pompes : pour la vinification de ses vins, le Domaine de l'Arlot a retenu le principe de gravité. De l'arrivée des raisins à l'écoulage du vin dans les barriques, le circuit obéit aux seules lois de la pesanteur. En évitant le recours aux pompes, ce choix préserve la nature profonde des raisins et des moûts. Le fruité du vin se fait plus ardent, plus tendu.

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 à poil, un filet de chevreuil, par exemple. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

Description brève du produit :

Rarissime Vosne Romanée 1er Cru qui jouxte le Grand Cru Romanée Saint Vivant. Sans aucun doute ce qui se fait de mieux à l'Arlot (en dehors des quelques bouteilles de RSV !)
