

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" rouge 2016



Prix du produit :

85,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2016

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos de l'Arlot

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17/20. *Jolies saveurs finement grillées, pépin de raisin et délicatesse de sève dans le Clos de l'Arlot rouge, encore assez immature, dont le caractère froid et équilibré indique un grand potentiel de garde.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : coup de coeur et 17,5/20. *Le style des derniers millésimes, absolument remarquables, profite d'une culture en biodynamie et d'une vinification très aboutie de raisins entiers, ce qui donne au vin une noblesse de parfum incomparable. Dans le Clos de l'Arlot 2016, un talent évident de vinification se perçoit. Bouche droite, très nette, de grande allonge tout en ayant une finale large. Cela fait un vin des plus racés, complexe, une*

approche baroque dans un festival de saveurs. Un nouveau style est né. Apogée de 2021 à 2030.

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin - déc. 2017) :92-94/100. *The 2016 Nuits Saint Georges 1er Cru Clos de l'Arlot was sampled from a preprepared blend of barrels. It includes 50% whole cluster fruit and the same percentage of new oak. It has a crisp, precise, wet stone-tinged bouquet with vivid Morello, redcurrant and crushed strawberry fruit. It is not a powerful bouquet but prioritizes precision. The palate is medium-bodied with grainy tannin. The fruit is a mixture of black and red, but there's quite a conspicuous graphite element that flourishes on the finish. With impressive persistence in the mouth, this is a more masculine Clos de l'Arlot than previous years and will benefit from several years in bottle. Top notch. Drink date 2021-2040.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Style du Vin : Le vin offre un plaisir immédiat par son élégance et son fruité. La rencontre débute par un bouquet rayonnant et complexe qui combine la framboise, la groseille, la cerise et la fraise à une note florale. Le dialogue se poursuit en bouche avec la découverte d'un rouge à l'architecture délicate et élégante qui n'empêche nullement la concentration. Le vin présente des tanins souples et emporte l'adhésion par une longueur interminable qui égrène les saveurs de fruits rouges.

Le Terroir : La diversité apparaît comme l'originalité de ce terroir précieux. Les deux hectares du Clos de l'Arlot rouge, qui se situent autour de la maison historique, illustrent en effet deux types de sol plus ou moins profonds, plus ou moins pentus. De l'union de ces terres différentes naît la complexité du vin.

En savoir plus :

- Les deux terroirs : en bas de la pente, des marnes calcaires accueillent des vieux Pinot Noir; en haut, sur le plateau, des cailloux mêlés à l'argile se révèlent particulièrement favorables à la maturité et sont actuellement plantés de jeunes vignes.
- Des vendanges sur mesure. Les raisins sont triés deux fois : à la vigne et sur une table de tri. Transposés par gravité dans les cuves, les grains restent entiers, et poursuivent leurs processus enzymatique de maturation. Ils finissent après quelques jours par éclater naturellement; ils libèrent leur jus et déclenchent la fermentation alcoolique.
- Seules les vieilles vignes entrent dans la cuvée Clos de l'Arlot rouge. Les vins issus des jeunes vignes composent un assemblage qui porte l'étiquette Le Petit Arlot, Nuits Saint Georges, un vin qui met en valeur le fruit et la sensualité.

Accords Mets et Vin : Ce vin gourmand a l'humeur facile. Il rencontre sans problème une poularde aux morilles ou des aiguillettes de canard aux épices douces. Il peut aussi flirter avec un turbot au jus de viande et même un homard servi avec une sauce américaine au vin rouge. A la période de la chasse, un perdreau rôti devrait le faire briller. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

Description brève du produit :

Une vraie réussite dans ce grand millésime 2016, mais il faudra de la patience pour profiter des immenses qualités de ce magnifique Clos de l'Arlot. **Coup de coeur et 17,5/20 B+D.**