

Domaine de l'Arlet Côte de Nuits Villages "Clos du Chapeau" rouge 2017



Prix du produit :

34,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2017

Appellation: Côte de Nuits Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos du Chapeau

Wine Advocate (Parker): 87/100

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'Arlet Côte de Nuits Villages "Clos du Chapeau" rouge 2017

Commentaire de dégustation du domaine sur ce millésime 2017 : *Le nez révèle des notes de fruits noirs comme le cassis, typiques de cette appellation. Le milieu de bouche est ample, très terrien avec des tanins robustes. C'est un vin avec beaucoup de matière, complet et facilement accessible.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, janvier 2020) : 87/100. *The 2017 Côte de Nuits-Villages Clos du Chapeau opens in the glass with a delicate bouquet of red berries, herbs and spices. On the palate, it's medium-bodied, delicately fleshy and succulent, with melting tannins and moderate concentration. It should drink well on release. Drink date : 2019-2026*

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE MILLESIME 2017 (Géraldine GODOT, février 2019) :

Les conditions climatiques : Enfin un millésime qui redonne le sourire ! L'hiver 2016-2017, exceptionnellement sec, est marqué par un déficit pluviométrique, un ensoleillement excédentaire et des températures hivernales en janvier. A partir de février, la douceur printanière s'installe. La pousse s'enclenche, la floraison a lieu fin mai et une situation phytosanitaire très saine alliée à un beau potentiel de récolte permettent d'envisager un millésime en toute sérénité.

Les vendanges : le 5 septembre puis du 7 au 14 septembre.

La récolte : Le millésime s'annonce précoce. La véraison a lieu fin juillet dans le Clos de l'Arlot tout comme le dernier traitement dans toutes les vignes du Domaine. Beaucoup de luminosité, des pluies aux bons moments ont permis une récolte saine, qualitative et quantitative, ce que la Bourgogne espérait tant après 2016.

Les vins rouges : très aromatiques, marqués par des notes florales et fruitées. La bouche est franche et élégante avec des tanins fins et une texture soyeuse. Agréables dans leur jeunesse, les crus ne manqueront pas de vous ravir encore dans quelques années.

Le Style du Vin : Le vin défend avec une belle allure l'appellation Côte de Nuits Villages. Son ambition est sereine : mettre en scène la finesse du Pinot Noir. Il développe un nez fringant qui ventile les notes de griotte et de noyau en dérivant souvent vers le clou de girofle, le santal et parfois le cacao. Alerté et agile, le vin fait parler la souplesse et l'élégance en s'affirmant par une matière aux saveurs de fruits rouges relevés de poivre et de notes vanillées. Son profil permet de le déguster assez jeune "sur le fruit" mais il peut se bonifier durant une dizaine d'années.

Le Terroir : Située dans le village de Comblanchien, la parcelle présente la forme d'un chapeau qui lui aurait donné son nom. La vigne couvre une surface de 1,6 hectare d'une terre mêlant l'argile et le calcaire, propice à révéler la gourmandise du Pinot Noir.

En savoir plus :

- Le plaisir du Pinot Noir : le cépage est magique à condition de le respecter. Pour ses vignes, le domaine a retenu des "pinots très fins", des petites baies et surtout, il veille à limiter les rendements : 35 hectolitres à l'hectare pour le Clos du Chapeau. Une exigence essentielle pour valoriser la palette aromatique du Pinot Noir.
- Un élevage en douceur : avec 10 à 15 % de barriques neuves, le Clos du Chapeau n'apparaît jamais trop boisé, le chêne neuf n'est qu'une épice qui vient mettre en valeur le vin. La mise en bouteilles a lieu après 14 mois d'élevage.
- L'appellation Côte de Nuits Villages concerne les vignes de cinq villages : Fixin, Bronchon, Prémieux, Comblanchien et Corgoloin. Elle s'étend sur 170 hectares.

Accords Mets et Vin : La gourmandise et la sensualité de ce rouge s'accordent facilement avec un jambon persillé ou un saucisson de Lyon. Il est capable d'aller plus loin et de se marier avec une poularde aux cèpes, une pintade aux échalotes ou un rognon de veau grillé. Ces

suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

Description brève du produit :

Clos du Chapeau 2017 laisse deviner ce qu'il est possible d'élaborer sur le magnifique terroir du domaine de l'Arlot. Finesse et complexité au programme, dans un budget raisonnable. Un domaine de l'Arlot d'ailleurs en pleine ascension : il a reçu sa 3ème étoile (sur 3 possibles) dans l'Edition 2020 du Guide RVF des Meilleurs Vins de France, sans doute grâce à ses superbes 2017.