

Domaine de l'ArLOT Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots" rouge 2017



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2017

Appellation: Vosne-Romanée 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Suchots

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 92+/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'ArLOT Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 18/20. *Délicatesse florale et fumée dans Les Suchots, un vin à la texture lisse, au grain vibrant, dont l'expression infusée, à la noble réserve, présente une persistance hors du commun.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15/20. *Tannin très fin, le nez est sur le fumé, les cendres, les épices douces, de grand charme. La bouche est très fruitée, complexe, sans la netteté des meilleurs mais avec du charme. Apogée de 2020 à 2030. Accords mets vins : magret de canard rôti, pigeon, côte de boeuf, chevreuil, confit de canard ou d'oie.*

Commentaire de dégustation du domaine sur ce millésime 2017 : *Le nez présente des notes de fraises et de fleurs. La bouche est riche et soyeuse avec des tanins fermes et velours. La finale longue est parfumée et délicate. D'un style élégant, c'est un vin tout en pureté.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - janvier 2020) : 92+/100. *Perhaps this wine is just a little more shut down after bottling, but for now I'm inclined to give the domaine's Nuits-Saint-Georges 1er Crus the nod over its 2017 Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots this year. Offering up pretty aromas of raspberries, spices and a discrete framing of new wood, this Suchots is medium to full-bodied, supple and charming, with ripe acids, fine-grained tannins and a nicely defined finish. Drink date 2022-2040.*

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 : 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 !) Un domaine de l'Arlot en pleine ascension : il a reçu sa 3ème étoile (sur 3 possibles) dans l'Édition 2020 du Guide RVF des Meilleurs Vins de France, sans doute grâce à ses superbes 2017. **18/20 RVF.**