

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" rouge 2005 JEROBOAM



Prix du produit :

410,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): J-P. de Smet (L'ARLOT)

Millésime: 2005

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Clos de l'Arlot

Wine Advocate (Parker): 89-90/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" rouge 2005

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht - juin 2007) :89-90+/100. *The 2005 Nuits-St.-Georges Clos de l'Arlot displays fresh black cherry, plum, narcissus and smoked meat aromas, a silky texture and richly fruited palate, and a strikingly salty, marine mineral character that lingers lip-smackingly. This wine's having just been sulfured, racked and assembled in tank did not seem to be adversely affecting it, but it might well benefit from short-term rest. Jean-Pierre de Smet – who managed this estate since its 1987 purchase by the French insurance group AXA – has just turned over the reins to his young technical director Olivier Leriche. Practices here have been certified as biodynamic now for two years. The 2005s were all fermented with whole clusters.*

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 :

Un jéro exceptionnel et prêt à déguster, généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020. Une grande bouteille à tous les sens du terme.