

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" rouge 2009 JEROBOAM



Prix du produit :

395,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Olivier Leriche (L'ARLOT)

Millésime: 2009

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos de l'Arlot

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

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

Guide Bettane + Desseauve : 16/20. *Nez floral, fruité, texture tendre, plus tendre que le 2008, plus fin que charnu, plaira aux esthètes. A boire avant 2024.*

Robert Parker's Wine Advocate (Antonio Galloni- avr. 2012) : 94/100. *The 2009 Nuits St. Georges Clos de l'Arlot has begun to shut down, even though it possesses tremendous depth. The warm, radiant personality of the vintage is present but the tannins have become much more prominent over the last year, always a good sign for potential longevity. The 2009 reveals notable freshness and vibrancy all the way through to the finish, where the wine becomes weightless and*

totally beautiful. Anticipated maturity: 2019-2029. I was blown away by Domaine de l'Arlot's 2009s when I tasted them from bottle. Most of the wines came in at the high end or above my projected scores from barrel. I found a purity and frankness in these wines that was compelling.

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, qui peut encore patienter longtemps dans votre cave.