

Domaine de l'Arlet Hautes Côtes de Nuits "Le Mont" blanc sec 2018



Prix du produit :

32,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2018

Appellation: Hautes Côtes de Nuits

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Mont

RVF: 90/100

Wine Advocate (Parker): 87/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlet Hautes Côtes de Nuits "Le Mont" blanc sec 2018

La Revue du Vin de France (mars 2021) : 90/100. *Cette vigne située au-dessus du Clos des Forêts de Nuits Saint Georges donne un vin aux notes muscatées, assez gras et riche, mais dont la tonicité a préservé la fraîcheur : un vin facile d'accès.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - janvier 2020) :87/100. *The 2018 Hautes-Côtes de Nuits Blanc was bottled in August, and it was already expressive when I tasted it, bursting with aromas of peaches, white flowers and honeycomb. On the palate, it's medium to full-bodied, textural and open-knit, with crisp balancing acidity. Muscaté selections of Chardonnay lend it an*

aromatic, gently exotic personality. Drink date 2019-2025

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE MILLESIME 2018

Les conditions climatiques : Après un hiver et un début de printemps très pluvieux, la vigne débourre rapidement mi-Avril. La floraison s'effectue en quelques jours fin Mai puis un temps chaud et sec s'installe à partir de mi-Juin. A Premeaux-Prissey, Juillet est marqué par trois gros orages de grêle. Les vignes sont fortement impactées et de spectaculaires coulées de boue marquent le village et les hommes. La saison se termine plus sereinement, avec un mois d'Août estival qui permet de parfaire la maturité des raisins.

Les vendanges : du 1er au 7 septembre avec d'excellentes conditions météo.

La récolte : Le millésime s'annonce précoce et surprenant. Suite aux orages de grêle de juillet, tous les raisins sont passés sur la table de tri vibrante, même les blancs, afin d'éliminer toute baie sèche ou abîmée. Un soin particulier est apporté afin d'optimiser une belle récolte.

Les vins blancs : salins, précis et ciselés, avec une belle fraîcheur en bouche. La météo 2018 surprenante à Premeaux-Prissey nous offre au final un très beau millésime.

Le style du vin

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits a le vent en poupe et offre des vins frais et de consommation immédiate. Le chardonnay révèle au nez, suivant les millésimes, des notes de citron, de pêche, de noisette, de fleurs d'acacia, de tilleul, parfois plus enrobé avec la fleur d'aubépine, la poire, l'ananas et l'amande. La bouche montre un équilibre entre la fraîcheur et la rondeur fruitée, permettant d'apprécier une finale fondante et saline, marquée le plus souvent par des arômes de citron et de fruits exotiques.

Le terroir

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est propice à l'expression des deux cépages Bourguignons.

Située sur les hauteurs du village de Premeaux-Prissey, la parcelle de 1 ha d'un seul tenant surplombe la côte à 400m d'altitude et se trouve juste au-dessus de notre Clos des Forêts Saint Georges, exposition sud. La vigne est co-plantée et le Chardonnay couvre une superficie de 0.66 ha avec un sol caillouteux peu profond où se mêlent sable, argile et limons.

En savoir plus

- Plantée en 2012 avec des plants fins, cette jeune vigne est en devenir et ne demande qu'à s'exprimer.
 - L'élevage est respectueux avec moins de 15 % de fûts neufs. La mise en bouteille a lieu après
-

12 mois d'élevage.

- Le vignoble du Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est situé en parallèle de la Côte de Nuits, de Gevrey-Chambertin jusqu'au bois de Corton. L'appellation est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés produits dans l'aire délimitée depuis 1961, sur 19 communes. Le vignoble connaît un cycle d'expansion, lié à la croissance économique sur l'ensemble du 19ème siècle, jusqu'au phylloxéra. Entre 1910 et 1936, près de la moitié du vignoble a disparu. Depuis les années 1950, il a fallu deux générations de viticulteurs travaillant en polycultures pour mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Les générations actuelles poursuivent le travail accompli et redonnent aux vins ses lettres de noblesse.

Les accords Mets et Vin

Sa personnalité fringante et harmonieuse sera appréciée lors de vos apéritifs. Des fruits de mer, un saumon mariné et les poissons rôtis aux légumes réveilleront sa fraîcheur. Les vins plus ronds aux arômes exotiques sauront marier un foie gras frais à la fleur de sel, des pâtes au saumon, des poissons en sauce ou des volailles crémeuses. Les fromages crémeux à pâte molle, un chèvre au miel, le chaource et le comté lui vont bien.

Description brève du produit :

90/100 RVF. Premier millésime en blanc tout en fraîcheur pour ces jeunes vignes de chardonnay contigües au fameux 1er Cru de Nuits-Saint-Georges "Clos des Forêts Saint Georges". Un bel avenir en perspective.