DOMAINE DE L'ARLOT

CLOS DE L'ARLOT (BLANC) MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2009

LE STYLE DU VIN

Une couleur dorée, brillante et limpide. Le plaisir débute par un nez tout en finesse qui évoque les fleurs blanches et les fruits exotiques, le miel et la vanille. Il se poursuit en bouche avec la découverte d'un vin ample et généreux qui décrit l'harmonie par ses rondeurs, sa souplesse et sa fraîcheur. Et il conclut sur une note minérale qui aiguise sa complexité.

LE TERROIR

Des sols caillouteux constituent l'identité du terroir blanc du Clos de l'Arlot. Les coteaux y sont de plus, si abrupts que les travaux comme les labours et les traitements, habituellement mécanisés, sont ici uniquement réalisés à la main. Un travail extrêmement exigeant pour un vignoble particulièrement singulier.

EN SAVOIR PLUS

- Le goût de la tradition : extraire les arômes et les saveurs, le plus naturellement du monde, c'est la conduite adoptée pour le Clos de l'Arlot blanc. Les fermentations se font à basse température pour capter le meilleur du fruité des raisins et exprimer le rayonnement des grands Chardonnay. Avec 20 % de fûts neufs, l'élevage dure 12 mois en fûts puis 3 mois en cuves avant la mise en bouteille.

- Ce qui frappe et séduit dans ce blanc d'exception, c'est sa tension, l'opposition enrichissante de la fermeté et de l'opulence. Il illustre parfaitement l'idée du Bourgogne classique, élaboré sans concession à la mode. Il module le fruit et fait jouer la longueur en bouche pour animer son originalité et imposer sa séduction.

- Les raisins provenant des jeunes vignes sont vinifiés à part et composent une cuvée portant l'étiquette La Gerbotte, Nuits Saint Georges Blanc.

DOMAINE DE L'ARLOT

CLOS DE L'ARLOT (BLANC) MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2009

2009

LES ACCORDS METS ET VIN

La générosité de ce blanc charnel lui permet de rencontrer avec passion un turbot en sauce, un homard aux épices ou des langoustines à la citronnelle. Sa stature rayonnante l'autorise aussi à accompagner un pâté en croûte ou un ris de veau grillé.
Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

LE TEMPS

Le printemps est clément avec un démarrage précoce de la vigne. Août est magnifique : beaucoup de soleil, de fortes chaleurs, très peu de pluie... Un temps parfait pour les vignes ! Septembre est idéal, avec du soleil, du vent du Nord... jusqu'à la fin des vendanges.

LES VENDANGES

Débutées le 7 septembre par les jeunes vignes du Domaine, nous avons arrêté le 8 après-midi et le 9 pour profiter au maximum des belles conditions météo. Reprise le 10 pour terminer le 16 septembre.

LA RÉCOLTE

Très, très peu de tri, des raisins magnifiques et des rendements élevés qui se situent entre ceux de 1999 et ceux de 2005.