DOMAINE DE L'ARLOT

CLOS DE L'ARLOT (BLANC) MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2011

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

2011

2011

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.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune très pâle. Le nez est précis, sur des notes « chaudes » d'abricots et de pêche bien mûre mais également « froides » de citron et d'iode. Une bouche très construite, caractérisée par sa tension et sa salinité. Un vin ample, droit, avec beaucoup d'allonge et de belles années devant lui ... (Mars 2013)

LE TEMPS

Le printemps a été estival, avec beaucoup d'avance sur le cycle végétatif de la vigne. L'été a alterné des journées chaudes et ensoleillées avec des périodes pluvieuses. A partir de début septembre, le temps est redevenu stable et ensoleillé.

LES VENDANGES

Elles débutent avec les blancs le 2 septembre, pour préserver la fraîcheur et la tension, puis par les jeunes vignes du Clos de l'Arlot (secteur solaire, et donc précoce). Nous terminons les vendanges le 9 septembre avec les vieilles vignes du Clos des Forêts.

LA RÉCOLTE

La rigueur du tri a été déterminante. Au domaine, nos vendangeurs sont tous des habitués, pleinement conscients de l'importance de ce tri, si bien que nous n'avons fait que fignoler les imperfections des raisins en cuverie sur la table de tri.