

## CLOS DE L'ARLOT (BLANC) MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2014



### 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 aigüise 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.

---

## CLOS DE L'ARLOT (BLANC) MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2014

---

### 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 pâle. Le nez est tout en finesse avec des notes subtiles d'abricot et de pêche blanche.

La bouche révèle un vin complexe : expressif, gras, délicat, fin et tannique à la fois. La finale est longue et persistante. C'est un vin riche et fluide.

### LE TEMPS

Le printemps précoce, sec et chaud a contribué à un débourrement anticipé et à une floraison début juin. L'été frais et humide a été rattrapé par des conditions idéales en septembre pour achever une bonne maturité des raisins.

### LES VENDANGES

Nous avons procédé cette année en deux temps afin de profiter au maximum des belles conditions de maturation. Les blancs ont été vendangés les 11 et 12 septembre. Puis, après deux jours de pause, nous avons vendangé les rouges du 15 au 20 septembre.

### LA RÉCOLTE

Septembre a permis une bonne concentration des sucres, des arômes et des tanins laissant présager un millésime très fruité. Belle récolte qui reste encore légèrement inférieure à la moyenne avec un rendement juste en deçà de 30hl/ha.

4  
1  
0  
2