

CLOS DE L'ARLOT (BLANC) MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2021



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

2021

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

Le nez est précis et direct avec des notes d'agrumes mûrs, d'abricot et d'ananas, typiques de notre domaine. Le début de bouche enveloppant est très soyeux, avec un bel équilibre entre la minéralité, le gras, le fruité et les fleurs, il se termine sur une finale longue et subtile. Beaucoup d'élégance et de persistance pour ce vin qui peut s'apprécier jeune comme dans quelques années.

Géraldine Godot, Directrice Technique (avril 2023)

LE TEMPS

Après un hiver doux, la vigne démarre son cycle végétatif précocement, dès mars, comme en 2020. Tout bascule avec les 3 nuits de gel du 5 au 8 avril. Nos vignes de chardonnay sont très impactées, cependant nous constatons peu de pertes sur nos vignes de pinot noir. Après une reprise timide du cycle, la pousse rattrape son retard en juin grâce aux cumuls d'eau et à la remontée des températures. La floraison débute mi-juin. Les premières baies véreées apparaissent fin juillet, la maturation se poursuit mais de manière hétérogène au sein des parcelles de pinot et de chardonnay.

LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 20 au 25 septembre, avec un temps frais et ensoleillé.

LA RÉCOLTE

Tous les raisins sont triés minutieusement afin de garantir un encuvage et un pressurage sain. En raison des conditions climatiques difficiles de l'année, les maturités ont été ralenties. Heureusement, la chaleur et le vent début septembre sont salutaires. 2021 s'annonce élégant, frais et d'un style typiquement Bourguignon.

1
2
0
2