DOMAINE DE L'ARLOT

CLOS DE L'ARLOT MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2003

LE STYLE DU VIN

Le vin offre un plaisir immédiat par son élégance et son fruité. La rencontre débute par un bouquet rayonnant et complexe qui combine la framboise, la groseille, la cerise et la fraise à une note florale. Le dialogue se poursuit en bouche avec la découverte d'un rouge à l'architecture délicate et élégante qui n'empêche nullement la concentration. Le vin présente des tanins souples et emporte l'adhésion par une longueur interminable qui égrène les saveurs de fruits rouges.

LE TERROIR

Terroir complexe aux microclimats et aux sols variés : marnes à ostrea acuminata, calcaire de Premeaux et oolite blanche. Le Clos de l'Arlot possède la particularité d'être planté sur une ancienne carrière lui donnant cette forme d'amphithéâtre. Son nom provient de la source qui naît en bas de la parcelle et va se jeter dans la Courtavaux un peu plus bas.

EN SAVOIR PLUS

- Les 2 ha de Clos de l'Arlot rouge illustrent 2 types de sol bien distincts; en haut : des oolites blanches sur lesquelles sont plantées de jeunes vignes, en bas : des marnes à ostrea acuminata portant une partie de vieilles vignes.

- Une vinification traditionnelle : une vendange manuelle, une cuvaison minimaliste, des remontages et des pigeages sans excès pour révéler toute la finesse de ce grand terroir. L'élevage dure 15 mois en fûts de chêne avec maximum 45 % de fûts neufs, et 3 mois en cuves avant la mise en bouteille.

- Seules les plus vieilles vignes entrent dans la cuvée Clos de l'Arlot rouge. Les vins issus des jeunes vignes composent un assemblage qui porte l'étiquette Nuits Saint Georges 1er Cru, Cuvée Mont des Oiseaux, un vin qui met en valeur le fruit et la sensualité.

DOMAINE DE L'ARLOT

CLOS DE L'ARLOT MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2003

2003

LES ACCORDS METS ET VIN

Ce vin gourmand a l'humeur facile. Il rencontre sans problème une poularde aux morilles ou des aiguillettes de canard aux épices douces. Il peut aussi flirter avec un turbot au jus de viande et même un homard servi avec une sauce américaine au vin rouge. A la période de la chasse, un perdreau rôti devrait le faire briller.
Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

LE TEMPS

Tout le monde se souvient de la canicule qui a incendié l'été. Sur une longue période, un mercure au plus haut et une grande sécheresse ont imprimé leur marque sur le millésime.

LES VENDANGES

Du jamais vu avec des vendanges extrêmement précoces. Elles ont commencé le 26 août pour les blancs, le 4 septembre, tous les raisins étaient coupés.

LA RÉCOLTE

Des petits raisins habillés de peaux épaisses, des pépins et des rafles parfaitement mûres, une vendange de qualité mais des rendements très faibles, moins de la moitié d'une vendange normale.