

CLOS DE L'ARLOT MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2011



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.

CLOS DE L'ARLOT MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2011

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.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis. Le nez, complexe et parfumé, joue sur plusieurs registres : des fruits frais, un côté épicé, mais surtout des notes florales surprenantes. La bouche présente une matière riche qui s'exprime avec la délicatesse, la pureté et le raffinement caractéristique de ce terroir. (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'Arlet (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.

1
1
0
2