DOMAINE DE L'ARLOT

CLOS DE L'ARLOT MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2012

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

2012

2012

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 grenat foncé. Bouquet très puissant et concentré, exprimant le réglisse, puis les fruits noirs et évoluant finalement vers les notes florales caractéristiques de l'Arlot. La bouche est tout en moelleux et en délicatesse, malgré une concentration évidente. L'ensemble est plein, soyeux, très long et racé. L'expression du Clos de l'Arlot est très particulière en 2012 : le niveau de concentration élevé provient des très faibles rendements de ces vieilles vignes (70 ans) qui ont tout particulièrement souffert de la coulure dans ce millésime ; mais le terroir ressort avec la finesse et le grain de tanin caractéristique de ce cru. 05/2014

LE TEMPS

Un hiver doux sauf en février avec 2 semaines très froides. Beaucoup de pluie entre avril et juillet, avec pour conséquence une coulure importante. Temps beau et ensoleillé de mi-août jusqu'aux vendanges.

LES VENDANGES

Du 20 au 28 septembre 2012

LA RÉCOLTE

En juin, la coulure nous a fait perdre beaucoup de récolte, mais les raisins restants s'avèrent particulièrement beaux : de petites grappes aux grains gorgés d'arômes et aux peaux épaisses. La maturité et l'état sanitaire sont excellents.