DOMAINE DE L'ARLOT

CLOS DU CHAPEAU

Côte de Nuits Villages

2014

LE STYLE DU VIN

Le vin défend avec une belle allure l'appellation Côte de Nuits Villages. Son ambition est sereine : mettre en scène la finesse du Pinot noir. Il développe un nez fringant qui ventile les notes de griotte et de noyau en dérivant souvent vers le clou de girofle, le santal et parfois le cacao. Alerte et agile, le vin fait parler la souplesse et l'élégance en s'affirmant par une matière aux saveurs de fruits rouges relevés de poivre et de notes vanillées. Son profil permet de le déguster assez jeune « sur le fruit » mais il peut se bonifier durant une dizaine d'années.

LE TERROIR

Située dans le village de Comblanchien, la parcelle présente la forme d'un chapeau qui lui aurait donné son nom. La vigne couvre une surface de 1,6 hectare d'une terre mêlant l'argile et le calcaire, propice à révéler la gourmandise du Pinot noir.

EN SAVOIR PLUS

- Le plaisir du Pinot noir : le cépage est magique à condition de le respecter. Pour ses vignes, le domaine a retenu des « Pinot très fins », des petites baies et surtout, il veille à limiter les rendements : 35 hectolitres à l'hectare pour le Clos du Chapeau. Une exigence essentielle pour valoriser la palette aromatique du Pinot noir.

- Un élevage en douceur : avec 10 à 15 % de barriques neuves, le Clos du Chapeau n'apparaît jamais trop boisé, le chêne neuf n'est qu'une épice qui vient mettre en valeur le vin. La mise en bouteilles a lieu après 14 mois d'élevage.

- L'appellation Côte de Nuits Villages concerne les vignes de cinq villages : Fixin, Bronchon, Prémeaux, Comblanchien et Corgoloin. Le vignoble s'étend sur 170 hectares.

DOMAINE DE L'ARLOT

CLOS DU CHAPEAU

Côte de Nuits Villages

2014

2014

LES ACCORDS METS ET VIN

La gourmandise et la sensualité de ce rouge s'accordent facilement avec un jambon persillé ou un saucisson de Lyon. Il est capable d'aller plus loin et de se marier avec une poularde aux cèpes, une pintade aux échalotes ou un rognon de veau grillé.
Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe grenat intense, avec des arômes typiques de petits fruits noirs comme le cassis.
En bouche, c'est une explosion de gourmandise! C'est un vin large et puissant en bouche, avec de la rondeur et des tanins tout en douceur.

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.