Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2010

Prix du produit :

100,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): J. Devauges (Dom. des LAMBRAYS)
Millésime: 2010
Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos des Forêts Saint Georges
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 93-95/100
Cépage dominant: pinot noir
Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2010

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014 : 16,5/20. *Avec le Clos des Forêts Saint-Georges, on monte en puissance mais également en fermeté de structure. Il affiche une matière plus tellurique et solide.*

Guide Bettane + Desseauve 2013 (août 2012) : 17/20. *Sentiment de raisin non foulé, beaucoup de finesse et de subtilité de texture, grande classe, encore jeune... Fourchette d'apogée 2020-2030.*

Robert Parker's Wine Advocate (Antonio Galloni - déc. 2011) :93-95/100. *The 2010 Nuits St. Georges Clos des Forets St.-Georges is striking. Freshly cut flowers, spices and red berries are some of the many notes that are woven together. Though deceptively understated at first, the Forets St-Georges has plenty of underlying Nuits structure. A crystalline, totally pure finish laced with rose petals, spices and licorice wraps around the palate in stunning style. Anticipated maturity: 2020-2030. I was struck by the sheer beauty of the wines I tasted at Domaine de l'Arlot. The 2010s are stunning, while the 2009s are among the most structured wines of that year. Notes on the domaine's 2009s will be published in the April issue. The 2010s are also the last wines made by Olivier Leriche, who left the domaine after the 2011 harvest. Leriche was replaced by Jacques Devauges, whose previous experience includes time at Frederic Magnien and Domaine de la Vougeraie. As is the case throughout the region, 2010 is a vintage marked by the devastating December frost, an irregular flowering caused by poor weather and continuing bad weather throughout the summer. Yields were down 30-40% across the board. The wines, however, are stunning, and I urge readers to check them out.* Drink date 2020-2030.

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Style du Vin : Grâce à sa personnalité affirmée, le vin illustre parfaitement l'identité du vignoble de Nuits Saint Georges. Le nez révèle des arômes complexes qui mêlent le cassis et la mûre aux épices, avec au gré des millésimes, des notes plus sombres de réglisse et de cuir. Bien construite, la bouche s'affirme dans la densité et la puissance autour d'une trame serrée et de tanins riches et bien enrobés. La séduction qui se dessine avec le temps vient de l'élégance, de l'intensité et de la pureté du fruit.

Le Terroir : En Bourgogne, le monopole définit une unité foncière, un terroir parfaitement défini depuis des siècles et qui appartient à un seul propriétaire. Le Clos des Forêts Saint Georges couvre une surface de 7,20 hectares d'un seul tenant. Un terroir unique, une situation privilégiée façonnent depuis les origines l'un des grands vins de Nuits Saint Georges.

En savoir plus :

- Le choix de l'exigence: seuls les raisins des vignes les plus anciennes entrent dans la cuvée du Clos des Forêts Saint Georges. C'est une volonté de tirer le meilleur parti d'un terroir exceptionnel, les vieilles vignes donnant des vins plus profonds et plus intenses. En conséquence, les jeunes vignes de ce clos n'entrent pas dans la grande cuvée. Elles sont vinifiées séparément et commercialisées sous l'étiquette Les Petits Plets Nuits Saint Georges 1er Cru.
- Une vinification traditionnelle : une vendange manuelle, une cuvaison minimaliste, des remontages sans excès... Laisser faire naturellement les choses pour révéler l'âme du vin, c'est la méthode adoptée pour faire naître le vin.
- Un vin de garde : le terroir généreux des Forêts Saint Georges façonne l'âme de ce vin. Il construit un rouge solide autour de tanins bien présents qui définissent un vin de garde. Quelques années de cave lui permettent de se libérer, l'âge le rend plus gracieux, plus soyeux et plus accompli.

Accords Mets et Vin : Ce rouge racé mérite des grandes viandes rouges. La côte de boeuf cuite lentement sur des braises s'impose mais on peut aussi penser à un filet au poivre, un carré d'agneau aux herbes ou un magret de canard aux épices douces. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

Description brève du produit :

Ce **1er Cru Monopole** est un Clos de **vieilles vignes** bâti pour la garde, surtout dans ce grandiose **millésime 2010**, sorti pour nous des caves du domaine en mai 2020.