Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2009

Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): J. Devauges (Dom. des LAMBRAYS)
Millésime: 2009
Appellation: Vosne-Romanée 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Cuvée: Romanée Saint Vivant Grand Cru
Wine Advocate (Parker): 97/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2009

Robert Parker's Wine Advocate (Antonio Galloni - avr. 2012) : 97/100. *The 2009 Romanee St. Vivant has no beginning and no end. It just exists in the glass as a monument to the greatness of Burgundy. I could describe the aromas and flavors. There is plenty of dark fruit, mocha and exotic spices, but that would be a total disservice to the wine. The Romanee St. Vivant impresses for its weightless power and massive structure. It is not a seductive, floral Romanee St. Vivant. Readers can find that elsewhere. This is a wine that impresses for its depth, structure and sheer intensity. It is very Richebourg-like in many ways. I loved it. Anticipated maturity: 2024-2044. I was blown away by Domaine de l'Arlot's 2009s when I tasted them from bottle. Most of the wines came in at the high end or above my projected scores from barrel. I found a purity and frankness in these wines that was compelling.* Drink date 2024-2044.

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Style du Vin : Déguster un Romanée Saint Vivant restera toujours un privilège, une émotion rare née de la fréquentation d'un chef d'oeuvre de la nature et des hommes. La robe somptueuse impose une couleur rubis éclatante. Le bouquet d'une ampleur rayonnante passe de la cerise noire à la gelée de framboise et du sirop de mûre à la violette. Plus âgé, il évoluera vers le sous-bois et le cuir. Ce vin immense fait parler l'intensité et la profondeur, il se veut suave mais sans mollesse, soyeux mais structuré, dense mais élégant. Tout se mêle et s'enchaîne pour créer une sublime complexité.

Le Terroir : La parcelle de Romanée Saint Vivant est merveilleusement placée, une route la sépare de la Romanée Conti. Une terre fabuleusement prodigue, un sol sublime qui mêle l'argile et le calcaire, façonne l'un des plus grands rouges du monde.

En savoir plus :
- Une longue histoire : créée en 1098, l'abbaye de Citeaux a longuement contribué l'extension de la vigne en Bourgogne. Les moines de Saint-Vivant de Vergy accompagnèrent cette nouvelle culture comme en témoigne leur nom donné à ce climat de la Côte de Nuits.
- Du bois mais pas trop : malgré ou grâce à son statut de Grand Cru, l'élevage dans le bois neuf de la Romanée Saint Vivant reste très mesuré. Le vin passe par 30 à 50% de barriques neuves, un bois neuf qui participe à la construction du vin et à la naissance de notes sobrement épicées.
- Jusqu'en 1990, la vigne a été exploitée par un vigneron du village d'Aloxe-Corton.
Le premier vin signé par le Domaine de l'Arlot porte le millésime 1991.

Accords Mets et Vin : Avec un tel vin, il ne faut pas hésiter et voir grand, très grand : un filet de boeuf accompagné d'une sauce aux truffes, un canard au sang ou une poularde aux cèpes. Et à l'automne, un lièvre à la royale fera une union parfaite avec ce rouge de légende. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

Le Temps : Le printemps est clément avec un démarrage précoce de la vigne. Août est magnifique : beaucoup de soleil, de fortes chaleurs, très peu de pluie... Un temps parfait pour les vignes ! Septembre est idéal, avec du soleil, du vent du Nord...jusqu'à la fin des vendanges.

Les Vendanges : Débutées le 7 septembre par les jeunes vignes du Domaine, nous avons arrêté le 8 après-midi et le 9 pour profiter au maximum des belles conditions météo. Reprise le 10 pour terminer le 16 septembre.

La Récolte : Très, très peu de tri, des raisins magnifiques et des rendements élevés qui se situent entre ceux de 1999 et ceux de 2005.

Description brève du produit :

Un rare Grand Cru. Une bouteille de collection dans un grand millésime... Unique !