

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru
"Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2006
MATHUSALEM

Prix du produit :

850,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Olivier Leriche (L'ARLOT)

Millésime: 2006

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 600cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos des Forêts Saint Georges

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT

commentaires sur ce

Domaine de l'Arlet Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2006

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, déc. 2009) : 90+/100 : *The l'Arlet 2006 Nuits-St.-Georges Clos Des Forets St.-Georges follows suit with the other wines in its collection by exhibiting a soft texture – here, an almost doughty richness – and immediate appeal of ripe fruit. Plum preserves, cardamom and musky, narcissus-like floral notes in the nose lead to a refreshingly juicy yet soothingly creamy palate. Surprisingly, the second wine (Petits Plets) – while it is less rich – displays more pungent and mineral-like counterpoint when compared with this, although it is less rich. I can only assume that this Forets will establish its superiority after some time in bottle, and perhaps even in short order. It should certainly be worth watching for at least 6-8 years. Director Olivier Leriche is one of those who share my impression that Nuits-*

St.-Georges was especially favored in 2006, and not merely for having been spared hail. That said, he reports having had to be rigorously selective, cautious with fermentative extraction, and having retained stems and whole bunches less often and then in lower percentages than he had in 2005. As usual in this cellar, malo-lactic transformation did not even wait on the warmth of Spring, by which time the wines were given a first racking. They show a remarkable degree of youthful charm considering the frequent tendency of young wines at this estate to elevate cut and structure over youthful sensual appeal. (A comparison with a couple of the estate's 2001s and 2002s revealed the similarity of 2006 here to the latter.)

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 :

Le 1er Cru Monopole historique du domaine, dans un grand millésime prêt à déguster.