

# Domaine de l'ArLOT Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'ArLOT" rouge 2017



Prix du produit :

**285,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)

Millésime: 2017

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos de l'ArLOT

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

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 de l'ArLOT" rouge 2017

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 17/20. *Elevage raffiné pour un rouge au tannin très fin. Il interprète le millésime très justement, avec la puissance possible mais sans extraction intempestive. Belle réussite, c'est une vision intelligente de 2017 Fourchette d'apogée : 2020-2028. Accords mets vins : pigeon, grillades et côtes d'agneau, côte de boeuf.*

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020** (août 2019) : 17,5/20. *Grand raffinement aromatique, trame moelleuse et fraîche, un vin à l'équilibre irréprochable, dont la finesse de texture est flagrante. Son envergure fumée en final est admirable.*

---

**Commentaire de dégustation du domaine sur ce millésime 2017 :** *Le nez est droit et précis avec des notes de fruits rouges, de fleurs et de fenouil. Très aromatique et délicate, la bouche présente des tanins souples révélant une trame structurée. On retrouve un vin plus puissant que les années précédentes, d'une incroyable profondeur qui le rend extrêmement délicieux.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley - janvier 2020) : 93/100. *The 2017 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de l'Arlot is showing beautifully in bottle, wafting from the glass with aromas of raspberries, redcurrant, violets and spices that are delicately framed by a discrete touch of new oak. On the palate, the wine is medium to full-bodied, exquisitely satiny and enveloping, with racy acids, melting tannins and impressive intensity and persistence. In the context of the vintage, this is both impressively concentrated and notably vibrant, though these qualities are rendered in a supremely elegant format. Drink date 2021-2042.*

### **Fiche technique rédigée par le domaine**

**LE MILLESIME 2017** (Géraldine GODOT, février 2019) :

Les conditions climatiques : Enfin un millésime qui redonne le sourire ! L'hiver 2016-2017, exceptionnellement sec, est marqué par un déficit pluviométrique, un ensoleillement excédentaire et des températures hivernales en janvier. A partir de février, la douceur printanière s'installe. La pousse s'enclenche, la floraison a lieu fin mai et une situation phytosanitaire très saine alliée à un beau potentiel de récolte permettent d'envisager un millésime en toute sérénité.

Les vendanges : le 5 septembre puis du 7 au 14 septembre.

La récolte : Le millésime s'annonce précoce. La véraison a lieu fin juillet dans le Clos de l'Arlot tout comme le dernier traitement dans toutes les vignes du Domaine. Beaucoup de luminosité, des pluies aux bons moments ont permis une récolte saine, qualitative et quantitative, ce que la Bourgogne espérait tant après 2016.

Les vins rouges : très aromatiques, marqués par des notes florales et fruitées. La bouche est franche et élégante avec des tanins fins et une texture soyeuse. Agréables dans leur jeunesse, les crus ne manqueront pas de vous ravir encore dans quelques années.

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** : La diversité apparaît comme l'originalité de ce terroir précieux. Les deux hectares du Clos de l'Arlot rouge, qui se situent autour de la maison historique, illustrent en effet deux types de sol plus ou moins profonds, plus ou moins pentus. De l'union de ces terres différentes naît

---

la complexité du vin.

**En savoir plus :**

- Les deux terroirs : en bas de la pente, des marnes calcaires accueillent des vieux Pinot Noir ; en haut, sur le plateau, des cailloux mêlés à l'argile se révèlent particulièrement favorables à la maturité et sont actuellement plantés de jeunes vignes.
- Des vendanges sur mesure. Les raisins sont triés deux fois : à la vigne et sur une table de tri. Transposés par gravité dans les cuves, les grains restent entiers, et poursuivent leurs processus enzymatique de maturation. Ils finissent après quelques jours par éclater naturellement; ils libèrent leur jus et déclenchent la fermentation alcoolique.
- Seules les vieilles vignes entrent dans la cuvée Clos de l'Arlot rouge.

**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.

**Description brève du produit :**

Une vraie réussite, mais il faudra de la patience pour profiter des immenses qualités de ce magnifique Clos de l'Arlot. Un domaine de l'Arlot d'ailleurs en pleine ascension : il a reçu sa 3ème étoile (sur 3 possibles) dans l'Edition 2020 du Guide RVF des Meilleurs Vins de France, sans doute grâce à ses superbes 2017. **17,5/20 RVF.**