

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



Prix du produit :

330,00 €

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 des Forêts Saint Georges

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

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 2017 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 18/20. *Les arômes de terre humide, de cuir et poivre noir s'unissent dans le Clos des Forêts : sa finesse de texture, son expression sincère et sans apprêt s'avèrent captivantes, et sa distinction irradie en finale.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 17/20. *Bien étoffé dans le millésime mais sans surjouer, la matière est complexe, racée, la bouche est fraîche, délicate et intense à la*

fois. Fourchette d'apogée 2020-2028.

Accords mets vins : pigeon, grillades et côtes d'agneau, côte de boeuf.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - janvier 2020) : 93/100. *Offering up a deep bouquet of cassis, plums, dark chocolate and spices, the 2017 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Forêts St Georges is medium to full-bodied, supple and enveloping, with a textural attack, melting tannins, ripe acids and a deep core of sapid fruit. The finish is impressively long and nicely defined. Deeper and fleshier than the more ethereal Clos d'Arlot, this will blossom with a little bottle age, but it's sufficiently elegant and expressive to be approachable sooner. Drink date 2022-2040.*

Commentaire de dégustation du domaine sur ce millésime 2017 : *Le nez révèle des arômes de fruits noirs comme la cerise et la mûre, et des notes florales qui rendent ce vin plus profond, tant en couleur qu'en matière. Des notes épicées contribuent également à la combinaison de ce vin. La bouche est crémeuse, ronde, fraîche, généreuse et épicée. Sa complexité lui demande beaucoup de temps et de patience mais vous garantit un bon moment. La finale est longue, intense et persistante.*

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 : 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.

- 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 d'un domaine de l'Arlot 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. **18/20 RVF** et **17/20 B+D**.