

Domaine de l'Arlet Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlet" blanc 2017



Prix du produit :

264,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2017

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos de l'Arlet

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Guide Hachette: ** (remarquable)

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlet Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlet" blanc 2017

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Bouche large, bien construite, précise, typique des blancs du secteur sud de Nuits-Saint-Georges, apte aux plus beaux accords gourmands : tentez une volaille aux agrumes, un loup poêlé. A déguster avant 2029.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Elegance sans faille dans ce blanc, à l'élevage millimétré, aux fins amers appétants. La précision, la justesse de saveurs et le naturel d'expression forcent le respect.*

Guide Hachette des Vins 2020 : ** (vin remarquable). *Très pentu, caillouteux et favorable à une*

bonne maturation des raisins, le Clos de l'Arlot a la particularité d'accueillir du chardonnay en son sein (un peu plus d'un hectare). Il donne un vin ample, riche, puissant, exhalant des notes de pêche et des touches florales (acacia, aubépine) mariées à de belles nuances boisées (noisette grillée). L'ensemble laisse une empreinte gourmande en bouche.

Commentaire de dégustation du domaine sur ce millésime 2017 : *Le nez est riche avec des notes d'abricots et d'ananas que l'on retrouve également en bouche.*

Riche et corsé, le milieu de bouche se révèle dense, volumineux et musclé. L'acidité est présente, bien équilibrée, amenant une finale tout en longueur. La douceur du fruit rend ce vin charmant et charmeur. C'est un vin structuré de grande qualité.

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 blancs : d'une qualité indéniable, on retrouve les notes d'agrumes avec de fins arômes de poire, pêche et abricot. La bouche est ample avec une finale fraîche et savoureuse. Excellent potentiel de garde !

Le Style du Vin : Une couleur dorée, brillante et limpide. Le plaisir débute par un nez tout en finesse qui évoque les fleurs blanches et les fruits exotiques, le miel et la vanille. Il se poursuit en bouche avec la découverte d'un vin ample et généreux qui décrit l'harmonie par ses rondeurs, sa souplesse et sa fraîcheur. Et il conclut sur une note minérale qui aiguise sa complexité.

Le Terroir : Des sols caillouteux constituent l'identité du terroir blanc du Clos de l'Arlot. Les coteaux y sont de plus, si abrupts que les travaux comme les labours et les traitements, habituellement mécanisés, sont ici uniquement réalisés à la main. Un travail extrêmement exigeant pour un vignoble particulièrement singulier.

En savoir plus :

- Le goût de la tradition : extraire les arômes et les saveurs, le plus naturellement du monde, c'est la conduite adoptée pour le Clos de l'Arlot blanc. Les fermentations se font à basse température

pour capter le meilleur du fruité des raisins et exprimer le rayonnement des grands Chardonnay.
- Ce qui frappe et séduit dans ce blanc d'exception, c'est sa tension, l'opposition enrichissante de la fermeté et de l'opulence. Il illustre parfaitement l'idée du Bourgogne classique, élaboré sans concession à la mode. Il module le fruit et fait jouer la longueur en bouche pour animer son originalité et imposer sa séduction.

- Les raisins provenant des jeunes vignes sont vinifiés à part et composent une cuvée portant l'étiquette La Gerbotte, Nuits Saint Georges Blanc.

Accords Mets et Vin : La générosité de ce blanc charnel lui permet de rencontrer avec passion un turbot en sauce, un homard aux épices ou des langoustines à la citronnelle. Sa stature rayonnante l'autorise aussi à accompagner un pâté en croûte ou un ris de veau grillé. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

Description brève du produit :

Il faut impérativement laisser vieillir ce très grand Nuits Saint Georges 1er Cru blanc pour en apprécier toute la complexité. Millésime exceptionnel pour ce Clos. 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.