

# Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" rouge 2010 MAGNUM



Prix du produit :

**170,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2010

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos de l'Arlot

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Cépage dominant: pinot noir

**Description du produit :**

## PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" rouge 2010 MAGNUM

**Guide Bettane + Desseauve** : 17/20. *Texture et parfums raffinés, un des plus complets de l'histoire, beaucoup d'avenir. A boire entre 2020 et 2028.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Antonio Galloni- déc. 2011) : 93-95/100. *The 2010 Nuits St. Georges Clos de L'Arlot is another massive, implosive wine that is holding back much of its potential. While the bouquet is a bit reticent, the wine's focus impresses. The 2010 boasts tremendous intensity and raw power, it just needs time for all of the elements to fully harmonize. Anticipated maturity: 2020-2030. I was struck by the sheer beauty of the wines I tasted at*

---

*Domaine de l'Arlot. The 2010s are stunning, while the 2009s are among the most structured wines of that year. Notes on the domaine's 2009s will be published in the April issue. The 2010s are also the last wines made by Olivier Leriche, who left the domaine after the 2011 harvest. Leriche was replaced by Jacques Devauges, whose previous experience includes time at Frederic Magnien and Domaine de la Vougeraie. As is the case throughout the region, 2010 is a vintage marked by the devastating December frost, an irregular flowering caused by poor weather and continuing bad weather throughout the summer. Yields were down 30-40% across the board. The wines, however, are stunning, and I urge readers to check them out.*

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

**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. Les vins issus des jeunes vignes composent un assemblage qui porte l'étiquette Le Petit Arlot, Nuits Saint Georges, un vin qui met en valeur le fruit et la sensualité.

**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 :**

Un magnum issu d'un millésime exceptionnel et prêt à déguster (ou à être oublié encore de nombreuses années dans une bonne cave). Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020.