# Domaine de l'Arlot Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots" rouge 2010 JEROBOAM

**Prix du produit :**

510,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Olivier Leriche (L'ARLOT)
Millésime: 2010
Appellation: Vosne-Romanée 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 300 cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Suchots
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Wine Advocate (Parker): 94-96/100
Cépage dominant: pinot noir

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT**

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots" rouge 2010 JEROBOAM

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France** : 18/20. *Idéale expression de ce climat, nez merveilleux de rose ancienne (raisin entier ?), texture digne d'une romanée, grande longueur, émotion garantie.A boire entre 2020 et 2030.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Antonio Galloni - déc. 2011) : 94-96/100. *The 2010 Vosne-Romanee Les Suchots is totally mesmerizing from the very first taste. Layers of dark cherries, exotic spice and menthol blossom in the glass as the wine begins to open up. The Suchots impresses for its depth and sheer power. The aromas and flavors continue to build towards a*

*huge crescendo. This is a fascinating wine from Domaine de l'Arlot. 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.* ***Drink date 2020-2030.***

**Fiche technique rédigée par le domaine**

**Le Style du Vin :** Finesse et richesse, complexité et harmonie, tout s'assemble et s'unit pour désigner l'accomplissement de ce vin exceptionnel. Main de fer, gant de velours, il décrit la plénitude du Pinot noir avec une folle distinction, fait parler une nervosité d'étalon avant de faire résonner la richesse et l'élégance. Ses arômes ondulent au rythme de son âge. Jeune, le vin offre des notes florales associées à la framboise, à la griotte et au cassis. Avec le temps, les arômes évoluent et glissent vers les épices, la réglisse, le sous-bois et le cuir.

**Le Terroir :** Entre la Romanée Saint-Vivant, les Echezeaux et Richebourg... La vigne voisine avec quelques uns des plus grands vins du monde. Au dire de certains dégustateurs, Les Suchots figurent clairement parmi les meilleurs des 1ers Crus de Vosne Romanée.

**En savoir plus :**
- Un village exceptionnel : incroyables terroirs, la commune de Vosne Romanée aligne les plus grands vins rouges de Bourgogne. Romanée-Conti, Richebourg, Romanée, Romanée Saint-Vivant, La Tâche, Echezeaux, Grands Echezeaux... Autant de noms qui font résonner la grandeur du Pinot noir avec des vins d'une extrême élégance.
- Plénitude du Pinot noir : il faut savoir attendre Les Suchots, le temps lui donne en effet une patine et un toucher exceptionnel. L'impression passagère d'austérité de la jeunesse s'estompe, les tanins s'assouplissent, le vin s'arrondit... La maturité dessine sa sensualité et sa race.
- Pas de pompes : pour la vinification de ses vins, le Domaine de l'Arlot a retenu le principe de gravité. De l'arrivée des raisins à l'écoulage du vin dans les barriques, le circuit obéit aux seules lois de la pesanteur. En évitant le recours aux pompes, ce choix préserve la nature profonde des raisins et des moûts. Le fruité du vin se fait plus ardent, plus tendu.

**Accords Mets et Vin :** Un filet de boeuf servi avec une tranche de foie gras grillé délivrera le plaisir de ce rouge conquérant. On peut aussi penser à un gigot de sept heures, à un jarret de veau longuement cuit au four. Sans oublier le gibier à poil, un filet de chevreuil, par exemple. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

**Description brève du produit :**

Rarissime Vosne Romanée 1er Cru qui jouxte le Grand Cru Romanée Saint Vivant. Sans aucun doute ce qui se fait de mieux à l'Arlot (en dehors des quelques bouteilles de RSV !). Une très grande bouteille, généreusement cédée et sortie des caves du domaine en mai 2020.