

Domaine de l'ArLOT Côte de Nuits Villages "Clos du Chapeau" rouge 2018



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2018

Appellation: Côte de Nuits Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos du Chapeau

Wine Advocate (Parker): 89/100

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 Côte de Nuits Villages "Clos du Chapeau" rouge 2018

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, janvier 2020) : 89/100. *The 2018 Côte de Nuits-Villages Clos du Chapeau is very attractive, revealing aromas of red berries, cherries and rose petals that are framed by a deft touch of oak. On the palate, the wine is medium to full-bodied, velvety and charming, with supple tannins and an expressive core of fruit. Drink date : 2021-2038*

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE MILLESIME 2018

Les conditions climatiques : Après un hiver et un début de printemps très pluvieux, la vigne débourre rapidement mi-Avril. La floraison s'effectue en quelques jours fin Mai puis un temps chaud et sec s'installe à partir de mi-Juin. A Premeaux-Prissey, Juillet est marqué par trois gros orages de grêle. Les vignes sont fortement impactées et de spectaculaires coulées de boue marquent le village et les hommes. La saison se termine plus sereinement, avec un mois d'Août estival qui permet de parfaire la maturité des raisins.

Les vendanges : du 1er au 7 septembre avec d'excellentes conditions météo.

La récolte : Le millésime s'annonce précoce et surprenant. Suite aux orages de grêle de juillet, tous les raisins sont passés sur la table de tri vibrante, même les blancs, afin d'éliminer toute baie sèche ou abîmée. Un soin particulier est apporté afin d'optimiser une belle récolte.

Les vins rouges : frais, élégants et floraux avec des tanins soyeux. Profonds et complexes, les 2018 sont époustouffants, dignes d'un grand millésime.

Le Style du Vin : Le vin défend avec une belle allure l'appellation Côte de Nuits Villages. Son ambition est sereine : mettre en scène la finesse du Pinot Noir. Il développe un nez fringant qui ventile les notes de griotte et de noyau en dérivant souvent vers le clou de girofle, le santal et parfois le cacao. Alerté et agile, le vin fait parler la souplesse et l'élégance en s'affirmant par une matière aux saveurs de fruits rouges relevés de poivre et de notes vanillées. Son profil permet de le déguster assez jeune "sur le fruit" mais il peut se bonifier durant une dizaine d'années.

Le Terroir : Située dans le village de Comblanchien, la parcelle présente la forme d'un chapeau qui lui aurait donné son nom. La vigne couvre une surface de 1,6 hectare d'une terre mêlant l'argile et le calcaire, propice à révéler la gourmandise du Pinot Noir.

En savoir plus :

- Le plaisir du Pinot Noir : le cépage est magique à condition de le respecter. Pour ses vignes, le domaine a retenu des "pinots très fins", des petites baies et surtout, il veille à limiter les rendements : 35 hectolitres à l'hectare pour le Clos du Chapeau. Une exigence essentielle pour valoriser la palette aromatique du Pinot Noir.
- Un élevage en douceur : avec 10 à 15 % de barriques neuves, le Clos du Chapeau n'apparaît jamais trop boisé, le chêne neuf n'est qu'une épice qui vient mettre en valeur le vin. La mise en bouteilles a lieu après 14 mois d'élevage.
- L'appellation Côte de Nuits Villages concerne les vignes de cinq villages : Fixin, Bronchon, Premeaux, Comblanchien et Corgoloin. Elle s'étend sur 170 hectares.

Accords Mets et Vin : La gourmandise et la sensualité de ce rouge s'accordent facilement avec un jambon persillé ou un saucisson de Lyon. Il est capable d'aller plus loin et de se marier avec une poularde aux cèpes, une pintade aux échalotes ou un rognon de veau grillé. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

Description brève du produit :

Clos du Chapeau laisse deviner ce qu'il est possible d'élaborer sur le magnifique terroir du domaine de l'Arlot. Finesse et complexité au programme, dans un budget raisonnable. Un domaine de l'Arlot d'ailleurs en pleine ascension : il a reçu sa 3ème étoile (sur 3 possibles) dans l'Édition 2020 du Guide RVF des Meilleurs Vins de France.