Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Mont des Oiseaux" rouge 2018

Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)
Millésime: 2018
Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Mont des Oiseaux
Wine Advocate (Parker): 89-91/100
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 Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Mont des Oiseaux" rouge 2018

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, janvier 2020) : 89-91/100. *Produced from young vines within the Clos de l'Arlot, the 2018 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Cuvée Mont des Oiseaux reveals scents of cherries, raspberries, warm spices and dark chocolate. On the palate, it's medium to full-bodied and youthfully chewy, with chalky tannins that will likely flesh out with further élevage.*

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 époustouflants, dignes d'un grand millésime.

LE STYLE DU VIN

Le Mont des Oiseaux est une cuvée produite en petite quantité à partir des plus jeunes vignes du Clos de l'Arlot, Monopole du Domaine. Ce vin révèle l'élégance d'un grand terroir et souligne la délicatesse des fruits rouges. Frais et acidulé, capable de vieillir et de s'épanouir en cave, ce vin peut également se déguster dans l'éclat de sa jeunesse.

LE TERROIR

Ce Nuits Saint Georges 1er Cru est situé à l'intérieur du Clos de l'Arlot. Il est issu de la partie haute du Clos, sur un sol de calcaire blanc, et d'une partie de jeunes vignes situées dans le bas du Clos sur un sol marneux.

EN SAVOIR PLUS

- L'élevage est respectueux avec 30% de fûts neufs. La mise en bouteilles a lieu après 15-18 mois d'élevage.
- Le Mont des Oiseaux est le nom du petit chemin qui surplombe l'ancienne carrière dans le Clos, allant de la Gerbotte à cette parcelle de Pinot Noir.

LES ACCORDS METS ET VIN

Tendre et élégant, sur la fraîcheur, le Mont des Oiseaux invite à des accords d'harmonie avec des viandes délicates, du poisson blanc, des desserts frais et fruités.

NOTE DE DÉGUSTATION

Joliment parfumé, fin et délicat au nez, il se révèle léger et classe en bouche avec des notes acidulées de groseille. Doté d'une belle ligne, droit, frais et minéral, ce vin raffiné allie finesse et élégance.

LE TEMPS

L'hiver 2016-2017, exceptionnellement sec, a été marqué par un déficit pluviométrique, un

ensoleillement excédentaire et des températures hivernales en janvier. A partir de février, la douceur printanière s'est installée. La pousse s'est enclenchée, la floraison a eu lieu fin mai et une situation phytosanitaire très saine alliée
à un beau potentiel de récolte ont permis d'envisager un millésime en toute sérénité.

LES VENDANGES
Les vendanges ont débuté le 5 septembre, puis elles ont repris du 7 au 14 septembre.

LA RÉCOLTE
Le millésime a été précoce. La véraison a eu 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.

Description brève du produit :

Ce nouveau 1er Cru de Nuits-Saint-Georges (second millésime seulement) est un savant assemblage de deux sols complémentaires du Clos de l'Arlot : le haut sur calcaire, et le bas sur marnes argileuses. Un équilibre parfait qui évoluera très bien dans le temps.