

Domaine de l'ArLOT Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2018



Prix du produit :

500,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2018

Appellation: Romanée Saint-Vivant

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Romanée Saint Vivant Grand Cru

RVF: 19,5-20/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 93-95+/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'ArLOT Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2018

La Revue du Vin de France (n° 632 juin 2019, spécial millésime 2018) : 19,5-20/20. *Grande dimension florale dans ce vin extraverti, à l'envergure moelleuse impressionnante. Les notes d'orange sanguine du nez se retrouvent dans l'expression du fruit. Il est porté par un végétal noble de premier ordre. Admirablement proportionné, ce vin sublime fera date.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 17,5/20. *On retrouve dans ce millésime la note de rose ancienne et de pivoine, interprétée ici avec délicatesse et sensualité, plutôt que sur la puissance.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - janvier 2020) : 93-95+/100. *The most backward cuvée in the cellar when I visited was the 2018 Romanée-Saint-Vivant Grand Cru, a rich and muscular wine that unwinds to reveal notions of cherries, cassis and berries mingled with nuances of exotic spice and new oak. On the palate, it's full-bodied, fleshy and structured, with refined but youthfully assertive tannins. A wine of considerable presence, this will need its remaining élevage to round out, but it's very promising.*

Fiche technique rédigée par le domaine

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 : Déguster un Romanée Saint Vivant restera toujours un privilège, une émotion rare née de la fréquentation d'un chef d'oeuvre de la nature et des hommes. La robe somptueuse impose une couleur rubis éclatante. Le bouquet d'une ampleur rayonnante passe de la cerise noire à la gelée de framboise et du sirop de mûre à la violette. Plus âgé, il évoluera vers le sous-bois et le cuir. Ce vin immense fait parler l'intensité et la profondeur, il se veut suave mais sans mollesse, soyeux mais structuré, dense mais élégant. Tout se mêle et s'enchaîne pour créer une sublime complexité.

Le Terroir : La parcelle de Romanée Saint Vivant est merveilleusement placée, une route la sépare de la Romanée Conti. Une terre fabuleusement prodigue, un sol sublime qui mêle l'argile et le calcaire, façonne l'un des plus grands rouges du monde.

En savoir plus :

- Une longue histoire : créée en 1098, l'abbaye de Citeaux a longuement contribué l'extension de la vigne en Bourgogne. Les moines de Saint-Vivant de Vergy accompagnèrent cette nouvelle

culture comme en témoigne leur nom donné à ce climat de la Côte de Nuits.

- Du bois mais pas trop : malgré ou grâce à son statut de Grand Cru, l'élevage dans le bois neuf de la Romanée Saint Vivant reste très mesuré. Le vin passe par 30 à 50% de barriques neuves, un bois neuf qui participe à la construction du vin et à la naissance de notes sobrement épicées.

- Jusqu'en 1990, la vigne a été exploitée par un vigneron du village d'Aloxe-Corton.

Le premier vin signé par le Domaine de l'Arlot porte le millésime 1991.

Accords Mets et Vin : Avec un tel vin, il ne faut pas hésiter et voir grand, très grand : un filet de boeuf accompagné d'une sauce aux truffes, un canard au sang ou une poularde aux cèpes. Et à l'automne, un lièvre à la royale fera une union parfaite avec ce rouge de légende. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

Description brève du produit :

19,5-20/20 RVF . Un rare Grand Cru. Une bouteille de collection dans un grand millésime... Unique ! 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.