

Domaine de l'Arlet Nuits-Saint-Georges "La Gerbotte" blanc 2019



Prix du produit :

336,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2019

Appellation: Nuits-Saint-Georges

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Gerbotte

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlet Nuits-Saint-Georges "La Gerbotte" blanc 2019

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - janvier 2021) : 89/100. The 2019 Nuits-Saint-Georges Cuvée La Gerbotte opens in the glass with notes of white flowers, crisp orchard fruit, lemon and nutmeg. Medium to full-bodied, racy and incisive, its fleshy core of fruit is underpinned by tangy acidity. Drink date 2020-2035.

Fiche technique rédigée par le domaine

LE MILLESIME 2019

Les conditions climatiques : Après un hiver doux, la vigne démarre son cycle végétatif précocement et le stade mi-débourrement est atteint début avril. En raison d'un printemps frais, la pousse est ralentie. La floraison dure 3 semaines à partir de juin. Un été chaud s'installe avec des semaines caniculaires et un manque de précipitations, la vigne résiste et la véraison commence doucement fin juillet. Elle progresse avec les quelques pluies salvatrices d'août et l'évolution de la maturation s'observe sous des conditions météorologiques très favorables.

Les vendanges : du 12 au 17 septembre avec un temps estival.

La récolte : Une météo clémente entraîne une récolte d'une qualité exceptionnelle. Nous bénéficions de la fraîcheur du matin pour vendanger le Chardonnay. La qualité des raisins est flagrante sur le Pinot noir avec un très bel état sanitaire et des équilibres sucres-acides quasi parfaits. Ce millésime 2019 sera sans aucun doute fabuleux.

Le Style du Vin : La Gerbotte développe souvent des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche, mêlés aux arômes d'amande fraîche et de miel. En bouche, la structure est vive, agile, et reflète l'expression cristalline et précise de son terroir. C'est un vin charmeur que l'on peut déguster jeune.

Le Terroir : La Gerbotte est issue des plus jeunes vignes du Clos de l'Arlot blanc (plantation de 1998 à 2000). Ce vin pourrait naturellement prétendre à l'appellation Nuits Saint Georges 1er Cru. Cependant, le Domaine a choisi de le replier en appellation Nuits Saint Georges, afin de laisser le temps aux racines de coloniser en profondeur le sous-sol pour exprimer pleinement toute la race et la plénitude de ce grand terroir. Située à l'écart des autres vignes du Clos, sur une dalle calcaire supportant un sol maigre, le micro-climat y est moins "solaire". Les éléments sont réunis pour que le Chardonnay révèle un style épuré, nerveux et minéral.

En savoir plus : Des fermentations longues et naturelles. Une fois les raisins pressés, nous écoupons le jus de raisin dans des fûts de chênes (pas plus de 10% de fûts neufs). Là, commence une transformation complexe : les levures naturellement présentes dans le jus de raisin transforment le sucre en alcool. En travaillant avec nos levures "indigènes", les fermentations sont longues (3 mois ou plus) et délicates (des déviations sont toujours possibles), mais c'est une de ces étapes importantes qui nous permettent de révéler au mieux le goût de nos terroirs dans nos vins.

Accords Mets et Vin : Tonique et charmeur, La Gerbotte se prête aussi bien à des accords de contraste que d'harmonie. Il fait ainsi merveille avec des noix de St Jacques en contrebalançant la richesse de texture du met pour créer l'équilibre. Même principe avec des fromages crémeux, comme le Citeaux, le Chaource. Pour un mariage de fraîcheur, associez-le avec du poisson ou des crustacés. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

Description brève du produit :

Les Nuits-Saint-Georges blancs ne sont pas légion, ce qui rend leur prix parfois inaccessible, surtout en 1er Cru. Cette cuvée est issue des jeunes vignes en appellation 1er Cru, volontairement "déclassées"... pour un prix sage au regard d'autres productions qui n'ont pas cette délicatesse.