

Domaine de l'ArLOT Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots" rouge 2013



Prix du produit :

525,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2013

Appellation: Vosne-Romanée 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Suchots

RVF: 17,5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'ArLOT Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots" rouge 2013

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 (sept. 2016): **Coup de cœur 17,5/20**. *Un beau végétal noble suivi d'une touche florale au nez. Raffiné, il offre un toucher de bouche soyeux tout en conservant une matière pleine et charnue. Magistral.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - novembre 2016) : **92/100**. *Tasted blind at the Burgfest tasting in Beaune, the 2013 Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots has a fragrant bouquet with small red cherries, redcurrant and wild strawberry, elegant and perfumed, understated even but unfurling in the glass. The palate is medium-bodied with sappy red berry*

fruit, crisp acidity and grippy tannins like the Suchots from François Lamarche, but here there is more class and harmony, more complexity towards the minerally finish. Excellent. Tasted September 2016. Drink date 2018-2035.

Fiche technique rédigée par le domaine

LE MILLESIME 2019

Les conditions climatiques : 2013 est l'un des millésimes les plus tardifs depuis 1984 ! Le printemps, frais et pluvieux, a contribué à un débourrement tardif et à une perturbation de la floraison. Puis l'été chaud et lumineux, a été salvateur pour la maturation des baies.

Les vendanges : Elles se sont déroulées du 2 au 10 octobre 2013 avec une coupure le samedi 5 octobre.

La récolte : Les pluies, avant vendanges, ont favorisé les attaques de botrytis, imposant un tri drastique des raisins. Malgré des rendements faibles, tous les raisins récoltés portent la promesse d'un bel équilibre fruit/acidité.

Les vins rouges : denses, concentrés et frais, les tanins sont suaves ; en bouche nous retrouvons des notes fruitées et florales, puis des arômes d'épices et de tabac. Profonds et complexes, les 2019 sont agréables et sauront se faire attendre, dignes d'un grand millésime.

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 !)