

Domaine de l'ArLOT Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2021



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

800,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2021

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: 97/100

Bettane + Desseauve: 96/100

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 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **Coup de coeur et 97/100.** " Parangon du raffinement, le romané-saint-vivant impose son évidence, propre aux plus grands vins. Son charme vertigineux et sa profondeur ancrée dans la roche s'incarnent en un inimitable parfum."

Fiche technique rédigée par le domaine

LE MILLÉSIME : Après un nouvel hiver doux, la vigne démarre son cycle végétatif précocement, dès mars, comme 2020. Mais tout bascule avec les 3 nuits de gels du 5 au 8 avril. Nos vignes de Chardonnay sont très impactées mais nous constatons peu de pertes en Pinot Noir. La reprise du cycle est timide et le temps morose place ce millésime comme le plus tardif depuis 2011. Les vendanges se déroulent du 20 au 25 septembre, sous la pluie le 1er jour puis avec un temps frais et ensoleillé.

La récolte : le gel, la météo capricieuse et les pressions maladies ralentissent les maturités. Heureusement, la chaleur et le vent des dernières semaines sont salutaires. Tous les raisins sont triés minutieusement afin de garantir un encuvage et un pressurage sain. 2021 s'annonce frais, de style typiquement Bourguignon !

Les vins rouges : Aériens, fins mais tout en longueur, ils révèlent d'élégantes notes de fruits rouges et de fleurs avec des tanins soyeux, et un touché en bouche très délicat.

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 Cîteaux 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 :

97/100 et Coup de coeur RVF. 96/100 B+D. Un rare Grand Cru. Une bouteille de collection...
Unique !