

Domaine de l'ArLOT Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2022



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

345,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2022

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos des Forêts Saint Georges

RVF: 95/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine de l'ArLOT Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **95/100**. *Matière moelleuse et souple dans le Clos des Forêts, assez intense et profilé, dont les tanins fins et croquant racontent le volume crayeux de ce beau terroir, jusque dans la finale réglissée.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE MILLÉSIME : Après un hiver doux, sec et la présence d'une masse d'air froid début avril, les conditions printanières s'installent durablement et font rapidement évoluer la végétation. La floraison est rapide et la sortie de grappe laisse présager une belle récolte. Le printemps exceptionnellement chaud et les pluies arrivées au bon moment permettent une bonne maturation sous des températures caniculaires. Nos raisins de pinot noir et de chardonnay conservent toutefois une surprenante acidité les montrant dignes représentants de la Bourgogne.

LES VENDANGES : Les contrôles de maturité s'intensifient mi-août et nous constatons des blocages dus aux températures très élevées. Cette protection naturelle s'avère salvatrice, les niveaux de sucre progressent ainsi lentement et les acidités sont conservées.

La récolte se déroule du 26 au 31 août. Seule la parcelle de Hautes-Côtes de Nuits est vendangée le 10 septembre. La météo est au beau fixe et les volumes inespérés. Le rendement du domaine est de 38hl/ha.

NOTE DE DÉGUSTATION : *Le nez met en avant des notes florales et fruitées à la fois profondes et intenses, qui se mêlent à des notes épicées. Qualifié de vin plus musclé, la bouche est droite et n'en demeure pas moins complexe, élégante et complète. La finale est longue, intense et laisse présager une belle garde. C'est un très beau vin où le velours des tanins nous transporte.*
Géraldine Godot, Directrice Technique (mai 2024)

Le Style du Vin : Grâce à sa personnalité affirmée, le vin illustre parfaitement l'identité du vignoble de Nuits Saint Georges. Le nez révèle des arômes complexes qui mêlent le cassis et la mûre aux épices, avec au gré des millésimes, des notes plus sombres de réglisse et de cuir. Bien construite, la bouche s'affirme dans la densité et la puissance autour d'une trame serrée et de tanins riches et bien enrobés. La séduction qui se dessine avec le temps vient de l'élégance, de l'intensité et de la pureté du fruit.

Le Terroir : En Bourgogne, le monopole définit une unité foncière, un terroir parfaitement défini depuis des siècles et qui appartient à un seul propriétaire. Le Clos des Forêts Saint Georges couvre une surface de 7,20 hectares d'un seul tenant. Un terroir unique, une situation privilégiée façonnent depuis les origines l'un des grands vins de Nuits Saint Georges.

En savoir plus :

- Le choix de l'exigence: seuls les raisins des vignes les plus anciennes entrent dans la cuvée du Clos des Forêts Saint Georges. C'est une volonté de tirer le meilleur parti d'un terroir exceptionnel, les vieilles vignes donnant des vins plus profonds et plus intenses. En conséquence, les jeunes vignes de ce clos n'entrent pas dans la grande cuvée.

- Une vinification traditionnelle : une vendange manuelle, une cuvaison minimaliste, des remontages sans excès... Laisser faire naturellement les choses pour révéler l'âme du vin, c'est la méthode adoptée pour faire naître le vin.

- Un vin de garde : le terroir généreux des Forêts Saint Georges façonne l'âme de ce vin. Il

construit un rouge solide autour de tanins bien présents qui définissent un vin de garde. Quelques années de cave lui permettent de se libérer, l'âge le rend plus gracieux, plus soyeux et plus accompli.

Accords Mets et Vin : Ce rouge racé mérite des grandes viandes rouges. La côte de boeuf cuite lentement sur des braises s'impose mais on peut aussi penser à un filet au poivre, un carré d'agneau aux herbes ou un magret de canard aux épices douces. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

Description brève du produit :

95/100 RVF. Le 1er Cru Monopole historique d'un domaine de l'Arlot en pleine ascension : il a reçu sa 3ème étoile dans l'Édition 2020 du Guide RVF des Meilleurs Vins de France.