

# Domaine de l'Arlot Hautes Côtes de Nuits "Le Mont" blanc sec 2022 (3 bouteilles)



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

**106,50 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2022

Appellation: Hautes Côtes de Nuits

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Mont

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Hautes Côtes de Nuits "Le Mont" blanc sec 2022

**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 :** *C'est une invitation à la dégustation. Le premier nez est expressif de fleurs blanches, d'agrumes et tout en finesse. La bouche est juteuse, ronde et fraîche. D'une belle longueur, c'est un vin délicieux prêt à boire.* Géraldine Godot, Directrice Technique (mai 2024)

### **Le style du vin**

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits a le vent en poupe et offre des vins frais et de consommation immédiate. Le chardonnay révèle au nez, suivant les millésimes, des notes de citron, de pêche, de noisette, de fleurs d'acacia, de tilleul, parfois plus enrobé avec la fleur d'aubépine, la poire, l'ananas et l'amande. La bouche montre un équilibre entre la fraîcheur et la rondeur fruitée, permettant d'apprécier une finale fondante et saline, marquée le plus souvent par des arômes de citron et de fruits exotiques.

### **Le terroir**

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est propice à l'expression des deux cépages Bourguignons.

Située sur les hauteurs du village de Premeaux-Prissey, la parcelle de 1 ha d'un seul tenant surplombe la côte à 400m d'altitude et se trouve juste au-dessus de notre Clos des Forêts Saint Georges, exposition sud. La vigne est co-plantée et le Chardonnay couvre une superficie de 0.66 ha avec un sol caillouteux peu profond où se mêlent sable, argile et limons.

### **En savoir plus**

- Plantée en 2012 avec des plants fins, cette jeune vigne est en devenir et ne demande qu'à s'exprimer.
- L'élevage est respectueux avec moins de 15 % de fûts neufs. La mise en bouteille a lieu après 12 mois d'élevage.
- Le vignoble du Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est situé en parallèle de la Côte de Nuits, de Gevrey-Chambertin jusqu'au bois de Corton. L'appellation est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés produits dans l'aire délimitée depuis 1961, sur 19 communes. Le vignoble connaît un cycle d'expansion, lié à la croissance économique sur l'ensemble du 19ème siècle, jusqu'au phylloxéra. Entre 1910 et 1936, près de la moitié du vignoble a disparu. Depuis les années 1950, il a fallu deux générations de viticulteurs travaillant en polycultures pour mener à bien une reconquête patiente et courageuse. Les générations actuelles poursuivent le travail accompli et redonnent aux vins ses lettres de noblesse.

### **Les accords Mets et Vin**

Sa personnalité fringante et harmonieuse sera appréciée lors de vos apéritifs. Des fruits de mer, un saumon mariné et les poissons rôtis aux légumes réveilleront sa fraîcheur. Les vins plus ronds aux arômes exotiques sauront marier un foie gras frais à la fleur de sel, des pâtes au saumon, des poissons en sauce ou des volailles crémeuses. Les fromages crémeux à pâte molle, un chèvre

---

au miel, le chaource et le comté lui vont bien.

**Description brève du produit :**

Un Hautes Côtes tout en fraîcheur pour ces jeunes vignes de chardonnay contigües au fameux 1er Cru de Nuits-Saint-Georges "Clos des Forêts Saint Georges". Un bel avenir en perspective.