



DOMAINE DE L'ARLOT

Au Leurey, Blanc, 2024

AOC Côte de Nuits-Villages, Bourgogne, France

En rouge ou en blanc, c'est le vin de la poule au pot, dont rêvait Henri IV pour le bonheur dominical de chaque famille. Il est accessible et plaisant, honnête et franc de goût. En blanc, la robe est or clair, légèrement doré. Les fleurs blanches comme l'acacia et l'aubépine se mêlent à la prune puis avec l'âge à la pomme, à la figue, à la poire ou au coing. Des notes épicées apparaissent également. Vif et net, il a du montant, de l'élégance, tout en conservant une expression directe et toujours aimable.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Après un hiver doux et pluvieux, la douceur printanière favorise la reprise précoce du cycle végétatif. En avril, les températures varient autour des normales saisonnières, cependant la dernière décade est particulièrement fraîche. La floraison se déclenche lentement autour du 10 juin. Malgré des conditions fraîches et humides ayant provoqué des pertes de grappes, celles-ci se révèlent bien aérées, un atout majeur pour limiter les risques de propagation de maladies grâce à une meilleure circulation de l'air. Les variations de températures se poursuivent jusqu'aux vendanges. Le temps chaud et relativement sec qui s'installe en août assainit la situation et offre de bonnes conditions de véraison et de maturation.

VENDANGES

La date optimale de démarrage des vendanges a été définie au dernier moment. Un compromis a dû être fait entre la maturité qui tardait dans certaines parcelles et l'état sanitaire susceptible de se dégrader avec les prévisions météo annoncées.

Les vendanges ont débuté le 18 septembre sous un temps clément et se sont achevées le 21 septembre.

VINIFICATION

- Pressurage direct en grappes entières,
- Débourbage à froid (12°C) pendant 48h,
- Fermentation alcoolique en cuves inox, avec levures indigènes,
- Entonnage en fin de fermentation alcoolique.



LE VIN

ASSEMBLAGE

Chardonnay 100%

ÉLEVAGE

- 9 mois d'élevage en fûts de chêne français d'un millésime (228L) sans bâtonnage,
- 1 mois en cuve,
- Mise en bouteille le 23 juillet 2025,
- Rendement = 22,5 hl/ha.

SITUATION

Les terroirs sont dignes de porter l'appellation Côte de Nuits-Villages, instituée en 1964, de Brochon et Fixin au Nord, à Corgoloin au sud qui marque ainsi la frontière entre les vignes de la Côte de Nuits et les vignes de la Côte de Beaune.

TERROIR

Située face au Clos de l'Arlot, cette parcelle de 0.24 ha de Côte de Nuits-Villages Au Leurey présente une exposition atypique nord/ouest. Elle a été replantée en chardonnay en 2006 avec une belle sélection de plants fins qui semble s'acclimater très bien à ces sols limoneux sur éboulis calcaire.

DÉGUSTATION

La présence de chardonnay muscaté nous offre au nez un bouquet délicieux de zeste d'orange et de clémentine. La bouche finement équilibrée, dévoile une texture séduisante avec des notes d'épices et de gingembre confit en finale.

Géraldine Godot, Directrice Technique (avril 2026)

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin se mariera parfaitement avec un jambon persillé, des terrines, des escargots ou encore des poissons grillés. Les fromages de chèvre, le comté, le beaufort et la famille des gruyères le révéleront tout autant.

