



DOMAINE DE L'ARLOT

Le Mont, Rouge, 2023

AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Bourgogne, France

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits a le vent en poupe et offre des vins frais et de consommation immédiate. Le Pinot Noir présente ici une couleur rouge cerise, avec des reflets rouges rubis. Le nez, suivant les millésimes, peut évoquer des notes de cerise, de cassis, de framboise, de fraise des bois, de prunelle et de groseille, accompagnées par la menthe, la réglisse, le poivre et le tabac. La bouche exprime une attaque souple et franche, avec une matière fruitée pulpeuse et des tanins croquants, parfois plus charpentés. La fin de bouche se montre plus fraîche, avec des notes de menthol et de réglisse, pouvant évoluer vers des arômes épicés.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2023 a connu une météo en perpétuel mouvement avec des saisons perturbées : un hiver doux, un printemps avec des températures qui jouent au « yoyo » dans une atmosphère globalement plus fraîche. La sortie de grappe est très belle et annonce une généreuse récolte. L'été est pluvieux avec une météo instable. Ces conditions climatiques incertaines s'installent jusqu'au 15 août puis enfin, le beau temps revient et permet à la maturation de se poursuivre. Tout comme le millésime 2022, nos cépages traditionnels bourguignons conservent une acidité surprenante.

VENDANGES

Les vendanges se déroulent du 6 au 12 septembre sous un beau ciel bleu. Nous coupons les blancs le matin pour préserver les arômes. Le rendement du domaine est de 43 hl/ha.

VINIFICATION

- Egrappage à 100 %,
- Macération pré-fermentaire à froid (environ 14°C) pendant 5 jours,
- Fermentation spontanée en cuves inox pendant 16 jours avec levures indigènes et des remontages quotidiens.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Pinot Noir 100%

ÉLEVAGE

- 11 mois d'élevage en fûts de chêne français (228L), dont 20 % de fûts neufs,
- 1 mois et demi en cuve,
- Mise en bouteille le 9 septembre 2024,
- Rendement = 35 hl/ha.



SITUATION

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 et orientée sud-est surplombe la côte à 400m d'altitude. Elle se trouve juste au-dessus de notre Clos des Forêts Saint Georges, qui a une exposition est.

TERROIR

La vigne est co-plantée et le Pinot Noir couvre une superficie de 0.33 ha avec un sol caillouteux peu profond où se mêlent sable, argile et limons. Plantée en 2007 avec des plants fins, cette jeune vigne est en devenir et ne demande qu'à s'exprimer.

DÉGUSTATION

C'est un nez frais et juteux de framboise et de cerise qui explose à l'ouverture. Le dernier millésime de ce vin montre une bouche vive et croquante avec des tanins soyeux et enveloppants. L'avenir de cette appellation se définira en 100 % chardonnay.

Géraldine Godot, Directrice Technique (février 2025)

ACCORDS GOURMANDS

Son fruité pulpeux et sa charpente croquante en font l'allié de plats conviviaux, comme la fondue bourguignonne, une salade paysanne, des brochettes de poulet aux herbes ou encore des apéritifs avec des toasts de terrine forestière. Les vins plus puissants accompagneront un filet mignon de porc et de champignons farcis, un émincé de volaille aux champignons, un steak de bœuf grillé au poivre. Côté fromage, essayez le avec un soumaintrain affiné, un reblochon fermier, du morbier. Vous serez surpris par leur vitalité avec un clafoutis aux cerises ou un gratin de fruits rouges.

