



DOMAINE DE L'ARLOT

Clos du Chapeau Monopole 2023

AOC Côte de Nuits-Villages, Bourgogne, France

Le vin défend avec une belle allure l'appellation Côte de Nuits Villages. Son ambition est sereine : mettre en scène la finesse du Pinot noir. Il développe un nez fringant qui ventile les notes de griotte et de noyau en dérivant souvent vers le clou de girofle, le santal et parfois le cacao. Alerté et agile, le vin fait parler la souplesse et l'élégance en s'affirmant par une matière aux saveurs de fruits rouges relevés de poivre et de notes vanillées. Son profil permet de le déguster assez jeune « sur le fruit » mais il peut se bonifier durant une dizaine d'années.

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 7 jours,
- Fermentation spontanée en cuves inox pendant 18 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 30 % de fûts neufs,
- 1 mois et demi en cuve,
- Mise en bouteille les 5 et 6 septembre 2024,
- Rendement = 53 hl/ha..



SITUATION

L'appellation Côte de Nuits Villages concerne les vignes de cinq villages : Fixin, Bronchon, Prémeaux, Comblanchien et Corgoloin. Le vignoble s'étend sur 170 hectares.

Située dans le village de Comblanchien, la parcelle présente la forme d'un chapeau qui lui aurait donné son nom.

TERROIR

La vigne couvre une surface de 1,6 hectare d'une terre mêlant l'argile et le calcaire, propice à révéler la gourmandise du Pinot noir.

Pour ses vignes, le domaine a retenu des « Pinot très fins », des petites baies et surtout, il veille à limiter les rendements : 35 hectolitres à l'hectare pour le Clos du Chapeau. Une exigence essentielle pour valoriser la palette aromatique du Pinot noir.

DÉGUSTATION

Le nez est pur, précis, frais, avec un bouquet de cassis, de cerises rouges et de fraises. La bouche est juteuse, énergique et croquante.

Expressif, dense et charnu, c'est un vin qui séduit par son accessibilité.

Géraldine Godot, Directrice Technique (février 2025)

ACCORDS GOURMANDS

La gourmandise et la sensualité de ce rouge s'accordent facilement avec un jambon persillé ou un saucisson de Lyon. Il est capable d'aller plus loin et de se marier avec une poularde aux cèpes, une pintade aux échalotes ou un rognon de veau grillé.

Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

