

ROMANÉE SAINT VIVANT

Grand Cru

2022



LE STYLE DU VIN

Déguster un Romanée Saint Vivant restera toujours un privilège, une émotion rare née de la fréquentation d'un chef d'oeuvre de la nature et des hommes. La robe somptueuse impose une couleur rubis éclatante. Le bouquet d'une ampleur rayonnante passe de la cerise noire à la gelée de framboise et du sirop de mûre à la violette. Plus âgé, il évoluera vers le sous-bois et le cuir. Ce vin immense fait parler l'intensité et la profondeur, il se veut suave mais sans mollesse, soyeux mais structuré, dense mais élégant. Tout se mêle et s'enchaîne pour créer une sublime complexité.

EN SAVOIR PLUS

- Une longue histoire : créée en 1098, l'abbaye de Cîteaux a longuement contribué à l'extension de la vigne en Bourgogne. Les moines de Saint-Vivant de Vergy accompagnèrent cette nouvelle culture comme en témoigne leur nom donné à ce climat de la Côte de Nuits.
- Du bois mais pas trop : malgré ou grâce à son statut de Grand Cru, la vinification se fait en cuves bois. L'élevage est réalisé en barriques pendant 15 mois, avec un pourcentage de bois neuf très mesuré : 30 à 50 %, qui participe à la construction du vin et à la naissance de notes sobrement épicées. La mise en bouteilles a lieu après un élevage de 18 mois.
- Jusqu'en 1990, la vigne a été exploitée par un vigneron du village d'Aloxe-Corton. Le premier vin signé par le Domaine de l'Arlot porte le millésime 1991.

ROMANÉE SAINT VIVANT

Grand Cru

2022

2022

LE TERROIR

La parcelle de Romanée Saint Vivant est merveilleusement placée, une route la sépare de la Romanée Conti. Une terre fabuleusement prodigieuse, un sol sublime qui mêle l'argile et le calcaire, façonne l'un des plus grands rouges du monde.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le premier nez paraît discret mais après aération il est surtout profond. On se laisse porter par les arômes de fleurs et d'épices qui caractérisent ce terroir. Les tanins tapissent de douceur la bouche qui est d'une largeur impressionnante pour finir avec une spectaculaire persistance. Un grand vin exceptionnel.

Géraldine Godot, Directrice Technique (mai 2024)

LES ACCORDS METS ET VIN

Avec un tel vin, il ne faut pas hésiter à voir grand : un filet de boeuf accompagné d'une sauce aux truffes, un canard au sang ou une poularde aux cèpes. Et à l'automne, un lièvre à la royale fera une union parfaite avec ce rouge de légende.

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

LE TEMPS

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.