

Domaine de l'Arlot
Verticale du Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Clos de l'Arlot » rouge
Vendredi 18 Novembre 2011



**La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Philippe Ricard pour la séance de l'après-midi et Pierre Citerne pour celle du soir.
Photos et mise en page par Philippe Ricard.**

Quelques commentaires de contexte :

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Elles proviennent intégralement du domaine, achat fait en mars 2010. A titre de comparaison, nous avons ajouté trois 1^{er} Cru "Clos des Forêts-Saint-Georges" en 2005, 2002 et 1999.

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions de chaque séance.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les notes de Didier Sanchez, présent l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations ainsi que les siennes.

Les vins sont dégustés du plus jeune au plus vieux, sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun

PS : Pierre Simon - MF : Maxime France.

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 16)

Mise en bouche

1. Coteaux Champenois : Egly-Ouriet « Ambonnay rouge Cuvée des Grands Côtés Vieilles Vignes » 2005 - 12,5°

Uniquement le soir, à l'ouverture : DS15 - PC13,5 - LG15,5 - MF14. Note moyenne SOIR : **14,5**

Fruit de pinot rémanent et ferme, sérieux, articulé, très bourguignon... malheureusement encombré par un boisé moka envahissant.

2. Coteaux Champenois : Egly-Ouriet « Ambonnay rouge Cuvée des Grands Côtés Vieilles Vignes » 1996 - 12°

Uniquement le soir, à l'ouverture : DS14,5 - PC14 - LGED(bouchon) - MF(13,5?). Note moyenne SOIR : **(14)**

Nettement plus évolué, mais pas boisé, heureusement. Arômes viandés un peu poussiéreux ; bouche intéressante, un peu dure, saveur franche de noyau et de fraise des bois.

La dégustation



3. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlet" : Domaine de l'Arlet 2008 - 13°

A l'ouverture : DS16,5 + - PR16+ - MS16,5 - PS14,5. Note moyenne AM : **15,9+**

Aspect rubis, fraise, brillant, clair.

Fraise, cerise, noyau, amande, pointe végétale qui évoque la rafle (impression mentholée), quelques indices d'élevage, en mode piano (grillé, tabac froid). Expression primeur, mûre, encore simple, mais déjà valorisée par la délicatesse de parfum qui fait la singularité de ce vin.

Matière peu démonstrative, timidement expressive en pointe de langue, furtive, au fruit doux, aérien, mais avec une structure acide et tannique de qualité pour une tenue qui ajoute de la fermeté à cette finesse de toucher.

Un vin loin d'être épanoui, à la construction et au message rassurants pour l'avenir.

Après 5 heures d'aération : DS17+ - PC18 - LG17+ - MF17,5. Note moyenne SOIR : **17,4+**

Robe pimpante. Le reste l'est aussi ; très jeune, très fruité, tonique et croquant, le vin promet beaucoup.



4. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlet" : Domaine de l'Arlet 2007 - 13°

A l'ouverture : DS15 - PR14,5 - MS15,5 - PS14. Note moyenne AM : **14,8**

Robe étrangement évoluée, fragile, déjà dépigmentée, penchant sur le grenat, avec des traces de brun au centre, de saumon en bordure.

Millésime frais, avec l'effet vendange entière sur le végétal (ronces) et un aspect terrien lorgnant vers les vieux Chinons de Joguet ou du domaine des Roches (Lenoir) – terre battue, caveau, cendre.

Bouche modestement dotée, mais délivrée avec féminité, rondeur, ainsi que cet irrésistible charme aromatique du pinot marqué par la cerise, le noyau, l'amande amère qui compensent le déficit apparent de matière. Finale un peu plus austère, sur un léger « trait de vert »...

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - PC17,5 - LG16 - MF17. Note moyenne SOIR : **16,8**

Robe déjà un peu orangée. Nez manifestement plus évolué que celui du 2008, mais aussi plus complexe ; les nuances aromatiques sont nombreuses et passionnantes, articulées autour d'une floralité épicée typée vendange entière. Bouche longue et fine, délicate mais cependant bien en place. Une très belle réussite dans ce millésime qui manque souvent d'éclat.



5. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlet" : Domaine de l'Arlet 2006 - 13°

A l'ouverture : DS15,5 - PR15 - MS15 - PS15,5. Note moyenne AM : **15,3**

Teinte rubis, claire, avec un soupçon de grenat.

Senteurs plus « matures », complexifiées par l'apport de la rafle aux accents variables de menthol, tabac, camphre ; fruit en verve, mêlé à quelques notes d'alcool.

Bouche « rayassienne » dans l'âme et le toucher, ultra fine, épicée, avec presque le caractère chaleureux et ardent du grenache, ce soyeux de texture apporté tant par la douceur d'extraction que la rondeur de l'alcool ; un rien trop prononcé d'ailleurs, même si la finale se ressaisit sur l'amertume et la fraîcheur de la rafle.

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - PC16,5 - LG16/16,5 - MF16. Note moyenne SOIR : **16,3**

Nez magnifique, très précis tout en étant généreusement fruité et épicé, relevé d'une appétissante pointe fumée/viandée. Bouche sapide, pleine, charpentée, remarquable mais appesantie en finale par une richesse alcoolique trop perceptible.



6. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlet" : Domaine de l'Arlet 2005 - 13°

A l'ouverture : DS17+ - PR17+ - MS17 - PS17. *Note moyenne AM : 17+*

Rubis encore persistant, mais évolution lente vers le grenat, avec une bordure saumonée. Toujours brillante, claire, bien qu'un peu plus dense que toutes les robes précédentes.

Esprit mûr (fraise, marmelade, épices douces, kirsch), pointe de distinction sur la rose, mais discours globalement ténu, sans véritable liberté d'expression.

Matière profondément sérieuse, très dense, avec une chair qui signe toute la superbe du millésime (forme tactile, pulpe, équilibre et longueur de grand vin), mais sans la majesté d'expression qu'on lui souhaiterait : comme un diamant à l'état brut.

Après 5 heures d'aération : DS17+ - PC(16)+ - LG16,5 - MF17+. *Note moyenne SOIR : 16,6+*

Robe dense pour le Clos de l'Arlet ! Expression encore monolithique dominée par la grande maturité du raisin : fruits rouges écrasés, en coulis... Très dense, jeune, austère en bouche malgré une pointe de douceur. Grande matière, petite expression.



7. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos des Forêts-Saint-Georges" : Domaine de l'Arlet 2005 - 13°

A l'ouverture : DS16,5 - PR16,5/17+ - MS16 - PS17. *Note moyenne AM : 16,6*

Robe plus démonstrative que sur le Clos de l'Arlet, plus rougeoyante, plus sombre.

On quitte le registre de l'évanescence pour une maturité plus extravertie, des arômes plein fruits, riches (cerise noire, prune, cassis, fraise). Superbe générosité, mais moins de subtilité que sur le Clos de l'Arlet, avec même des pointes d'alcool, de bois.

Sacrée mâche, fougueuse, charpentée, ferme, intensément aromatique, dans un esprit gaillard tout compte fait très Nuits-St-Georges, bien plus terrien qu'aérien même si la sensation tactile respecte l'esprit élégant du domaine.

Un vin de grand potentiel, à l'affinage qui exigera de la patience...

Après 5 heures d'aération : DS16+ - PC(15)+ - LG15,5 - MF16. *Note moyenne SOIR : 15,6+*

Robe sombre, rouge sang, dense... Nez étonnant, dominé par le fruit noir (cassis) et des notes d'amande, légèrement camphré et mentholé. Carré, dense, tannique : une forte présence en bouche, presque brutale. C'est le millésime qui parle. Son volume, ses arômes et sa richesse pourraient faire penser à un Barolo...



8. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlet" : Domaine de l'Arlet 2004 - 13°

A l'ouverture : DS15,5 - PR15,5 - MS15,5 - PS13. *Note moyenne AM : 14,9*

Robe décharnée, orangée, évoquant la pelure d'oignons propre aux poulards usés...

Même fragilité au nez qui joue sur un registre d'infusion végétale très vaporeuse (gentiane, rose fanée, poivron au four, feuille morte, tabac), le cuir, les épices, au point de transmettre un message suranné dont la désuétude apparente peut révéler, chez les dégustateurs, tout autant le charme que le scepticisme...

La bouche confirme, dans l'esprit proche de vieux Saumur-Champigny où le végétal n'affecte pas le sentiment d'harmonie d'un vin doux, presque sucré, glissant, sans maigreur, avec souplesse et suavité.

A boire maintenant.

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC15,5 - LG15,5/16 - MF16. *Note moyenne SOIR : 15,6*

Teinte évoluée, peu soutenue. La verdeur racinaire du millésime est présente, avec des notes de Suze, mais aussi de belles évocations de petit gibier. Très svelte, sans agressivité, il glisse en bouche avec beaucoup d'élégance.



9. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" : Domaine de l'Arlot 2003 - 13,5°

A l'ouverture : DS15,5/16 - PR15,5/16 - MS16 - PS16. *Note moyenne AM : 15,9*

Parure assez claire, grenat, approchant l'orange.

Châteauneuf frais et évolué : figue et banane sèches, datte, confiture de fraise, orange, zestes, épices douces, pointe de champignon. Tout l'exotisme solaire de 2003 dans un parfum d'une exceptionnelle légèreté.

Sphérique, pulpeux, suave, gourmand, entre la fraise et la figue, comme un grenache sans alcool, rafraîchi et tenu par l'apport de la rafle : un vin terriblement séducteur, dont la plastique et les épices évoquent les charmes de l'Orient. Légèrement sec par contre en finale.

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC16,5 - LG16 - MF16,5. *Note moyenne SOIR : 16,3*

Le vin raconte la canicule au travers de notes de figue, de raisiné, de cacao et de fleurs séchées plus méditerranéennes que d'habitude. La bouche, moelleuse, suave (pas de rudesse tannique, c'est à noter), délicate, lorgne vers Châteauneuf tout en conservant son identité bourguignonne.





10. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlet" : Domaine de l'Arlet 2002 - 13°

A l'ouverture : DS17,5/18 - PR18 - MS17,5 - PS16,5. Note moyenne AM : **17,4**

Proche du 2003, sur le grenat, le saumoné, un peu d'orange.

Senteurs superlatives : fruit magnifique (cerise, fraise), apport complexe de la vendange entière aux formes multiples (menthe, camphre, résine, cèdre, paille), rose particulièrement bien dessinée, léger côté animal. Fragrance magique du pinot à son meilleur : la grande classe !

Matière peu démonstrative, à l'approche discrète en bouche (on est profondément aux antipodes des vins de concours...), mais d'une finesse inouïe, aérienne, toute en parfum, fraîche, salivante, persistante.

Un vin en dentelle, émouvant, qui incarne à merveille toute la magnificence d'un cépage que seule la Bourgogne est capable d'ainsi transcender...

Le cracher serait lui faire injure...

Après 5 heures d'aération : DS17,5/18 - PC17,5 - LG16,5+ - MF17,5+ . Note moyenne SOIR : **17,3+**

Grand millésime classique, concentration et netteté du fruit, encore dru, juteux. Tout est là, en attente de la patine qui fera ressortir les détails.



11. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos des Forêts-Saint-Georges" : Domaine de l'Arlet 2002 - 13°

A l'ouverture : DS16,5/17 - PR17+ - MS17 - PS16. Note moyenne AM : **16,7**

Là encore un peu plus sombre, grenat elle aussi, mais avec un soupçon supplémentaire de rouge, de jeunesse.

Moins subtilement aérien que son cousin d'écurie, mais tout aussi pénétrant, plus typé « Nuits », dense, « sombre », sur un registre fruits noirs assumé, délicatement relevé de fleurs fanées et de cerises kirschées. Quel fumet !

Si 2005 avait pointé les principales différences entre les 2 vins, 2002 les exacerbe... A la poésie du Clos de l'Arlet, « les Forêts » oppose sa vigueur, sa puissance, sa fermeté, même si trois années de garde supplémentaire ont favorisé l'intégration des tanins. Révélation très lente d'un vin profond, ténébreux, assez carré, de superbe longueur, mais encore loin d'avoir atteint son stade d'épanouissement.

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - PC17 - LG16,5 - MF17. Note moyenne SOIR : **16,8**

Teinte à nouveau plus dense que celle du Clos de l'Arlet. Même assise, même vigueur que le Clos 2002, avec ce profil plus large, plus carré (viril ?), un vin peut-être moins raffiné aromatiquement mais d'une harmonie et d'une allonge magnifiques.



12. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'ArLOT" : Domaine de l'ArLOT 2001 - 13°

A l'ouverture : DS16,5/17 - PR16 - MS17,5/18 - PS17,5. Note moyenne AM : 17

Présentation qui évoque le 2004, diaphane, orangée, très évoluée.

Spectre aromatique complexe, d'une grâce superlative où le végétal se marie à merveille avec le fruit : cerise au Kirsch, zeste d'orange, fleurs séchées, poivron rôti, eau de rose, champignon, sous-bois, cuir, tabac blond, ronce, terre humide.

Matière offerte, hédoniste, glissant telle une caresse, suave, avec cette souplesse et cette finesse de jus propre aux meilleurs grenaches, mais toujours sans alcool... Manque un peu de nerf, de relief, mais pas de pulpe ni de gourmandise. Un bonheur pour le nez, une douceur pour la bouche.

Après 5 heures d'aération : DS17,5+ - PC17,5/18 - LG17,5 - MF18. Note moyenne SOIR : 17,7

Robe évoluée, grenat presque cuivré en bordure. Grand nez serein, offert, mature, sommet de complexité (florales, épicées, que de nuances !...) et de naturel – naturel sans quoi la complexité serait plus un défaut qu'une qualité. Exquise finesse, douceur et tension ; ce n'est certes pas un « gros » vin, mais c'est magnifique.



13. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'ArLOT" : Domaine de l'ArLOT 2000

Absente de la dégustation, le domaine n'ayant plus que très peu de bouteilles en stock.



14. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" : Domaine de l'Arlot 1999 - 13°

A l'ouverture : DS? - PR15,5+ - MS16,5/17 - PS16. Note moyenne AM : **16,1**

Teinte claire, lumineuse, grenat, avec une pointe d'orange.

On garde nos repères aux contours éthérés, entre grenache et pinot, avec cette fraîcheur particulière qui laisse deviner la rafle ; l'ensemble paraît toutefois comprimé, sans la « légèreté » et l'éclat habituels.

Substance irrémédiablement gracile, juteuse, alerte, au toucher cajoleur mais à l'expression aromatique bridée (alors que le millésime laissait espérer des étincelles...).

Bref, c'est une ouverture en mode fermé !

Après 5 heures d'aération : DS17,5/18 - PC17+ - LG17+ - MF17,5. Note moyenne SOIR : **17,3+**

Nettement plus jeune et plus rouge que le 2001. On retrouve ici justement l'expression des « gros » millésimes... Fruit intense, impression de coulis, qui prend le dessus, aisément, sur les notes d'évolution tertiaire. Dans la lignée des 2005 et des 2002, tout y est, la race, la pureté, l'équilibre ; attendons encore...



15. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos des Forêts-Saint-Georges" : Domaine de l'Arlot 1999 - 13°

A l'ouverture : DS? - PR16+ - MS16,5 - PS14,5. Note moyenne AM : **15,7**

Jeunesse insolente, avec du rouge et de l'intensité colorante.

Nez compliqué, taciturne, hésitant entre fruits noirs, marmelade, caoutchouc, tabac froid, rance, voire le Madère.

Corps musculeux, dense, compact, replié en bunker, affichant par contre une jeunesse de fruit nettement plus flatteuse que sur les premiers nez. Registre global assez austère, figé, pour un vin qui semble ne pas avoir évolué depuis sa naissance... Impressionnant...

Après 5 heures d'aération : DS17 - PC16,5+ - LG16 - MF16,5. Note moyenne SOIR : **16,5**

Nettement plus intense à l'œil que le Clos de l'Arlot, comme d'habitude. Expression terrienne, évocation de cassis, de lard, de menthe, de résine... Typicité du cru pleinement respectée : carré, viril, dense, d'une vitalité impressionnante.



16. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" : Domaine de l'Arlet 1998 - 13°

A l'ouverture : DS(14) ou ED? - PR(13,5) - MSED - PS14. Note moyenne AM : **ED ?**

Robe assez claire, grenat quelque peu brunissant.

Premier nez d'une seconde série méconnaissable par rapport aux premiers vins : cuit, solaire, caramélisé, avec un fruit fragile, bousculé par l'acidité volatile et une pointe de carton qui laisse planer un doute...

Bouche poussiéreuse, heurtée, un peu sèche, sans la sensualité habituelle du domaine... Un échantillon viable ?

Après 5 heures d'aération : DSED - PCED - LG15,5 - MFED . Note moyenne SOIR : **ED ?**

Liégeux



17. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" : Domaine de l'Arlet 1997 - 13°

A l'ouverture : DS13 - PR13 - MS15 - PS14,5. Note moyenne AM : **13,9**

Aspect clair, orangé, une nouvelle fois avec des reflets légèrement bruns.

Odeurs froides sur le végétal : petit pois, herbe coupée, poivron, tabac.

Corps léger, fluide, simple, aqueux.

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - PC17,5 - LG16,5 - MF16,5/17. Note moyenne SOIR : **16,8**

Robe légère, brunie. Très belle expression déliée, gracile, un peu fragile peut-être, griotte et rose ancienne. Charme et élégance, noblesse du discours : aucune raison de résister à ce cousin des 2007 et 2001.





18. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlet" : Domaine de l'Arlet 1996 - 13°

A l'ouverture : DS(14) - PR13,5 - MS14 - PS14,5. *Note moyenne AM : 14*

Couleur grenat orangé, claire, légèrement marquée de brun.

Joli fruit, bien que discret et initialement réduit, sur la cerise kirschée, le noyau, la fraise écrasée.

Matière très acide, raide, refermée, un peu sèche : un vin qui manque singulièrement de plaisir. Mais où est donc passé le Clos de l'Arlet ?

Après 5 heures d'aération : DS15,5/16 - PC16 - LG15,5 - MF16. *Note moyenne SOIR : 15,8*

Riche, concentré, bien vivant, alerte, mais austère, serré, crispé autour d'une acidité forte, qui passe devant les arômes. Pleinement représentatif du millésime, une nouvelle fois.



19. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlet" : Domaine de l'Arlet 1995 - 13°

A l'ouverture : DS15 - PR13,5-14 - MS16 - PS15. *Note moyenne AM : 14,9*

Parure claire, relativement orangée, avec quelques pointes jaunissantes en bordure.

Nez en berne, précaire, avec une fraise et une cerise timides.

Enfin un peu plus de jus, de message, d'aspect salivant, mais toujours pas d'enthousiasme : l'ensemble reste impersonnel, avec une finale un peu sèche.

Après 5 heures d'aération : DS16,5/17 - PC18,5 - LG16 - MF17,5/18. *Note moyenne SOIR : 17,3*

Encens, roses anciennes, fraîcheur de fruit, finesse, plénitude déliée, cohérence, rémanence, propreté et équilibre : tout est magnifique. Je n'y trouve aucune trace de la rugosité tannique associée au 95. Ce n'est sans doute pas le plus profond, ni le plus intense des Clos de L'Arlet, mais c'est un vin à point, une grande expression d'un grand terroir, saisie au moment idéal.



20. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" : Domaine de l'Arlet 1994 - 13°

A l'ouverture : DS(13) - PR12,5 - MS13 - PS15. Note moyenne AM : **13,4**

Teinte très claire, bien orangée.

Senteurs faiblardes, réduites, de bouillon, d'herbes aromatiques.

Petit jus, court, famélique, sec.

Après 5 heures d'aération : DS13 - PC13 - LG14 - MF13. Note moyenne SOIR : **13,3**

Peu de nez, peu de bouche. Un vin limité, à la saveur mentholée et métallique, encore vivant, mais sans charme.





21. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" : Domaine de l'Arlot 1993 - 13°

A l'ouverture : DS(14,5) - PR13 - MS14,5 - PS13. Note moyenne AM : **13,8**

Assez clair, grenat mêlé de brun.

Effluves ingrats, bizarres, végétaux, racinaires, caoutchouteux...

Matière corsée, relativement charnue, mais sans flatterie ni plaisir, asséchante...

Après 5 heures d'aération : DS16,5/17 - PC18 - LG16 - MF18,5. Note moyenne SOIR : **17,3**

Belle robe profonde, teinte grenat veloutée. On retrouve un fruit très mûr, très vivant ; un nez jaillissant, ouvert, large et profond, avec une magnifique suggestion – pour moi – de thé oolong (châtaigne et abricot : Feng Huang Dan Cong...) Ample, majestueux, c'est encore un « gros » millésime, mais celui-ci commence à se dépouiller, ce qui lui permet de nous livrer ses fastes.



22. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" : Domaine de l'Arlot 1992 - 13°

A l'ouverture : DS(13) - PR13,5 - MS14,5 - PS13,5. Note moyenne AM : **13,6**

Robe claire, orangée, légèrement brunie.

Final un peu chiche, pointant la fraise, la cerise kirschée, la paille, quelques notes plutôt élégantes de végétal.

Bouche assez douce, suave, plus accessible et flatteuse que sur les précédents échantillons, mais sans aucune noblesse : impression de sucre qui évoque bien plus la betterave ou la canne à sucre que le raisin...

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC16 - LG15,5/16 - MF16. Note moyenne SOIR : **15,7**

Un peu fatigué, mince, pointu, mais encore très vivant, très alerte dans ses arômes (épices, floraux, giboyeux : la trinité du bouquet bourguignon). Le caractère est encore là, le plaisir aussi.

En fin de soirée

23. Margaux : Château Bel Air-Marquis D'Aligre 2000 - 12,5°

Uniquement le soir, à l'ouverture : DS17,5/18 - PC18,5 - LG17 - MF18. *Note moyenne SOIR : 17,8*

La typicité si particulière du cru s'exprime totalement, dans une sublime conjonction de suavité et d'élégance. Serait-ce l'héritier du 1947 ?

24. Chinon : Les Roches (Lenoir) 1989 - 12,5°

Uniquement le soir, à l'ouverture : DS17 - PC16 - LG16 - MF17. *Note moyenne SOIR : 16,5*

Grande typicité ici aussi. Le message passe, noble et clair, la fermeté crayeuse, la fraîcheur, le bouillon d'escargot, le moelleux exceptionnel de l'année... Il y aussi dans cette bouteille une trace de sécheresse tannique, comme un disque légèrement rayé.

25. Côtes du Rhône : Château de Fonsalette « Reservé » 2001 - 13,5°

Uniquement le soir, à l'ouverture : DS16,5 - PC16/16,5 - LG16,5 - MF16. *Note moyenne SOIR : 16,3*

Expression très épicée, à l'ouverture encore plus fortement viandée, qui s'épure considérablement à l'aération ; alors le fruit ressort, massif, camphré, soutenu par une acidité très marquée. Un Fonsalette un peu bourru, d'attaque, de combat.

26. (Aucune AOC mais c'est à Gaillac) Vin de raisins partiellement fermentés : Domaine de Gineste « La Coulée d'Or » 2001 - 14°

Uniquement le soir, à l'ouverture : DS14,5 - PC14/14,5 - LG15,5 - MF14. *Note moyenne SOIR : 14,7*

Pomme cuite, safran, large liqueur, caramel, peu d'acidité mais de la tenue.



Conclusion sur les impressions à l'ouverture (Philippe)

Devant le comportement du Clos de l'Arlet à l'aération, je ne me sens pas très légitime pour tirer une conclusion pertinente.

Tout juste puis-je constater deux éléments...

Le premier, justement, vient de la résistance extraordinaire de ce vin aux 5 heures d'aération imposées par notre protocole de dégustation.

C'est la première fois que je vois un pinot noir s'améliorer de façon aussi sensible à l'air, surtout sur des millésimes anciens.

Sans cette précaution, nous serions tout simplement passés à côté de la moitié des vins, comme ce fut le cas d'ailleurs pour la séance de l'après-midi.

Le second est la différence impressionnante entre les deux vins présentés, pourtant réalisés de manière strictement identique : pour ceux qui douteraient de la notion de terroir, elle prend ici tout son sens.

Le Clos des Forêts-Saint-Georges correspond à l'idée qu'on peut se faire d'un Nuits-Saint-Georges : musclé, ferme, tannique, terrien, aux arômes de fruits noirs, il dégage une certaine virilité.

Le Clos de l'Arlet, par contre, est proche de l'esprit de Chambolle-Musigny : aérien, délicat, très fin, aux arômes de fruits rouges et de fleurs, il joue sur un registre en apparence fragile, mais profondément poétique. Un vin potentiellement bouleversant.



Conclusion sur les impressions après 5 heures d'aération (Pierre)

Clos de l'Arlot, Clos des Forêts-Saint-Georges : respect des terroirs. Le caractère de chaque cru, tous deux pourtant situés dans la partie sud de Nuits, est si différent, qu'on dirait souvent les vins sexués. Respect des millésimes aussi... Ce sont des vins sensibles, jamais surjoués, chargés de saveur, de caractère, d'émotion.

Le fruit n'est pas brutalisé par l'élevage, aromatisé ou standardisé par le bois. On devine au contraire un fruit heureux, choyé, respecté, sûr de lui, de ses capacités, de son talent. Souhaitons que la belle série continue, que le remarquable travail accompli par Jean-Pierre de Smet puis Olivier Leriche soit prolongé par la nouvelle équipe.

Malgré leur évidence stylistique, ce ne sont pas des vins immédiats. Il faut attendre au moins dix ans les « gros » millésimes (2005, 2002, 1999, 1993) qui ne se livrent que chichement. La séduction peut arriver plus facilement, plus vite, avec certaines années « intermédiaires » comme 2007, 2001, 2004 ou 1997.

Il ne faut pas non plus se laisser influencer par la relative modestie des tarifs du domaine. Pour ceux qui d'un pinot attendent la finesse, la spontanéité, le chatoisement aromatique, l'équilibre, pour ceux qui sont attachés à l'expression – souvent plus *verte*, un peu plus dure, mais presque toujours plus émouvante, plus excitante – de la vendange entière, on touche du doigt ici ce qui fait la magie particulière des plus grands vins de Bourgogne.

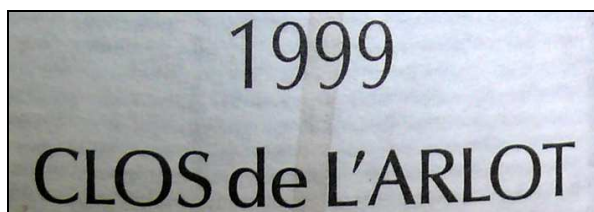


L'habillage des bouteilles du Clos de l'Arlet est relativement invariable avec le temps
Evolution principale pour le millésime 2001, avec plusieurs détails :

1. Nouvelle présentation de l'appellation dans la partie haute de l'étiquette



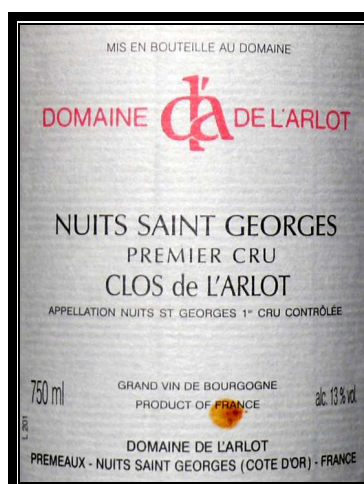
2. Inversion de la position du millésime et du nom de la cuvée



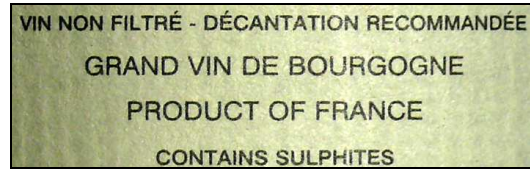
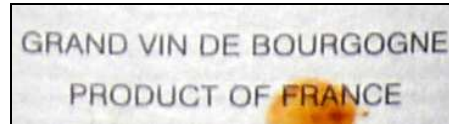
3. Disparition du rappel (redondant il est vrai...) de l'appellation en bas de l'étiquette



4. Disparition de l'information de contenant et de degré alcoolique de l'étiquette frontale, mais apparition en même temps d'une contre-étiquette reportant, entre autre, ces informations



Pour le millésime 2004, l'information de vin non filtré, avec la recommandation de décantation, disparaît de l'étiquette pour passer sur la contre-étiquette ; en même temps est rajoutée l'information réglementaire concernant les sulfites



La contre-étiquette évolue elle-même quelque peu avec un changement dans l'écriture de l'appellation



2005 : apparition du logo de danger pour les femmes enceintes sur la contre-étiquette



En ce qui concerne les collerettes, le domaine est ultra-conservateur : rien ne change...



La parole est au vigneron...

Nous tentons très souvent de donner la parole aux vignerons...

Pour avoir un retour sur notre approche, bien-sûr, mais aussi pour donner la possibilité à ceux qui connaissent le mieux les vins dégustés d'en parler davantage, d'ajouter des explications, voire faire des mises au point...

Rares sont les retours...

Nous avons eu la chance de voir Jean-Pierre de Smet, Olivier Leriche et Jacques Devauges, les directeurs techniques successifs du domaine, nous répondre avec sympathie.

Jean-Pierre de Smet (aux commandes du domaine jusqu'en 2006)

Il m'est arrivé parfois de lire des commentaires (élogieux ou non) sur nos vins sous la plume de critiques professionnels, mais je dois vous avouer que je n'ai sans doute jamais lu un tel compte-rendu de dégustation d'un vin du Domaine. Aussi bien le sérieux de l'organisation (à l'ouverture + 5h après) que la qualité des dégustateurs et la pertinence des commentaires sont exceptionnels.

J'ai pris un grand plaisir à lire (et relire) vos impressions sur les vins, et ce d'autant plus que dans la quasi-totalité des cas je les partage. Et quelle bonne idée d'axer la dégustation sur le Clos de l'Arlot, avec intrusions du Clos des Forêts.

Il est très rassurant pour un vigneron qui doute de constater que ses choix sur le style des vins qu'il produit sont compris et partagés. Surtout si ces choix sont plutôt à contre-courant de la tendance générale !

Olivier Leriche (aux commandes du domaine de 2006 à 2011)

J'ai remonté le temps, avec beaucoup d'émotion, grâce à vos commentaires de dégustation et ai revécu ces nombreux millésimes...

Cet exercice, pratiqué plusieurs fois sur le Clos des Forêts Saint Georges, est, je pense, une première sur le Clos de l'Arlot. En effet, la première impression est souvent défavorable au Clos de l'Arlot. Plus délicat, plus subtil, plus tendre, il est mis en retrait au profit du Clos des Forêts, plus puissant et plus robuste. Personnellement, il m'a fallu plusieurs millésimes de vinification avant de vraiment comprendre le Clos de l'Arlot, de voir que sa fragilité n'est qu'apparente. Il est vraiment agréable de vous lire et de voir comme vous avez su décrypter ces deux vins tellement différents dans leur personnalité.

Il est également passionnant de voir l'évolution des vins entre les deux séries de dégustation. Nous avons toujours essayé, Jean-Pierre au départ, ensuite ensemble et enfin tout seul après son départ à la retraite, de travailler sur des vinifications ayant pour objectif de préserver le fruit au maximum, sans brutalité, sans extrême, considérant que l'équilibre initial du vin trace sa route pour toute sa vie. Il faut accompagner le raisin, ne pas vouloir le brusquer. Ceci a pour résultat de donner des vins qui ne se donnent pas immédiatement mais qui se révèlent (je l'espère !) au fil du temps, sans fatigue ni altération.

Nous avons pour cela toujours privilégié la voie de la vinification en vendanges entières (de 35 % à 100 % selon les millésimes pour le Clos de l'Arlot, 80 à 100 % pour le Clos des Forêts), qui apporte à mon avis un supplément d'âme, une trame de douce "végétalité".

Il faut aussi souligner l'aspect fondamental du travail à la vigne. Essayer d'amener les vignes le plus près possible de leur équilibre naturel est le meilleur moyen pour qu'elles expriment leur terroir, qu'elles développent leur identité. Pour cela nous avons peu à peu glissé de la lutte raisonnée à la culture biodynamique (premières parcelles travaillées en biodynamie en 2000).

Voilà quelques impressions, sans trop entrer dans les détails.

Les 13 millésimes auxquels j'ai participé m'ont apporté beaucoup de plaisir dans la découverte de ces grands terroirs, tous deux situés en appellation Nuits Saint Georges 1^{er} Cru, mais tellement différents l'un de l'autre.

Pour information, Olivier Leriche et sa femme se sont lancés dans une autre aventure : toujours vigneron, mais plus au sud, en coteaux ardéchois.

Ils n'ont pas perdu leurs convictions et leurs façons de faire : biodynamie à la vigne, vendange en caisses, travail par gravité, grappes entières...

Pour ceux que la virée intéresse :

Florence et Olivier Leriche
Domaine des Accoles
Hameau de Villeneuve
07 000 COUX
04 75 30 74 16
06 85 19 57 46
contact@accoles.fr

Jacques Devauges (aux commandes du domaine depuis 2011)

Après avoir goûté de tels vins, notre inquiétude serait de voir le style changer avec l'arrivée d'un nouveau directeur technique...

La précision de Jacques Devauges est ici rassurante :

Pour terminer, je peux vous donner ma position, largement partagée par Christian Seely, sur le futur du Domaine de l'Arlot.

Je suis pleinement conscient du travail remarquable initié par Jean Pierre de Smet et poursuivi par Olivier Leriche. Je sais aussi que les progrès d'aujourd'hui ne sont possibles que grâce au travail et aux progrès réalisés hier. Je suis également persuadé que tout Domaine de qualité doit se remettre en question tous les ans, tirer les leçons des expériences vécues pour progresser millésime après millésime.

Ce qui ne change absolument pas depuis la création du Domaine et qui reste pleinement en continuité avec l'œuvre de mes deux prédécesseurs, c'est la philosophie et l'approche de travail au domaine. Ayant la chance, mais aussi la responsabilité, de mettre en valeur un patrimoine viticole exceptionnel, je suis persuadé de la nécessité absolue d'élaborer chacune de nos cuvées dans le respect de nos terroirs pour révéler au maximum la personnalité de chacun de nos crus. Cela passe évidemment par la poursuite de la biodynamie, et un travail des vins en cave "minimaliste".

Tableau récapitulatif

Vins excellents			
2001	Clos de l'Arlot	17,7	+ 0,7
2008	Clos de l'Arlot	17,4	+ 1,5
2002	Clos de l'Arlot	17,4	- 0,1
1993	Clos de l'Arlot	17,3	+ 3,5
1995	Clos de l'Arlot	17,3	+ 2,4
1999	Clos de l'Arlot	17,3	+ 1,2
2005	Clos de l'Arlot	17,0	- 0,4
Très bons vins			
1997	Clos de l'Arlot	16,8	+ 2,9
2007	Clos de l'Arlot	16,8	+ 2,0
2002	Clos des Forêts-Saint-Georges	16,8	+ 0,1
2005	Clos des Forêts-Saint-Georges	16,6	- 1,0
1999	Clos des Forêts-Saint-Georges	16,5	+ 0,8
2006	Clos de l'Arlot	16,3	+ 1,0
2003	Clos de l'Arlot	16,3	+ 0,4
Bons vins			
1996	Clos de l'Arlot	15,8	+ 1,8
1992	Clos de l'Arlot	15,7	+ 2,1
2004	Clos de l'Arlot	15,6	+ 0,7

Assez bons vins			
1994	Clos de l'Arlot	13,4	- 0,1
Echantillons défectueux			
1998	Clos de l'Arlot	ED	-

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir.
L'évolution de cette note entre ces deux phases de dégustation est mentionnée dans la dernière colonne :
+ le vin s'est amélioré à l'aération
- le vin s'est dégradé à l'aération

Moyenne de la dégustation	16,6	Ecart moyen (<i>en valeur absolue</i>)	1,3
----------------------------------	-------------	---	------------