

Domaine de l'Arlot
Verticale du Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Clos de l'Arlot » en blanc
2011-1994, tous les millésimes
Vendredi 07 juin 2013



Quelques commentaires de contexte :

Toutes les bouteilles proviennent du domaine.

Elles ont été stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, puis ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 7 jours avant notre rendez-vous.

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

Ce compte-rendu détaille les impressions du soir.

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.

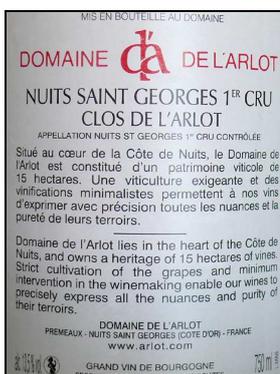
DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun

- PS : Pierre Simon - FM : François Martinez - PM : Patrick Moulène



Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 15)



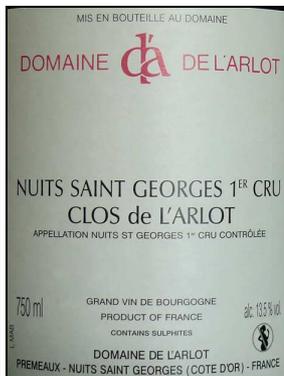
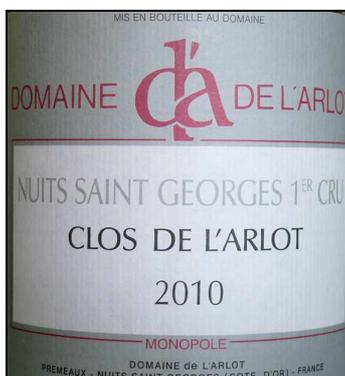
1. Domaine de L'Arlot : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" blanc 2011

A l'ouverture : DS15,5 - PR15+ - PS15. Note moyenne AM : 15,1

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC15,5 - LG15,5/16 - MS15,5 - PM15,5 - FM15. Note moyenne SOIR : 15,4

Notes de fruits blancs, poire pochée, pêche, un côté anisé, agrumes en l'état.

Première sensation très agréable d'un vin où le fruit est au centre de son architecture. En effet, l'absence de bois rend le vin pur et révèle ses authentiques senteurs de fruits frais. Le fond du vin est bâti sur une belle acidité porteuse, vive, prononcée, sans avoir cependant une grande matière. Globalement, il semble plutôt fluet, assez frêle, même si la maturité du fruit est au rendez-vous.



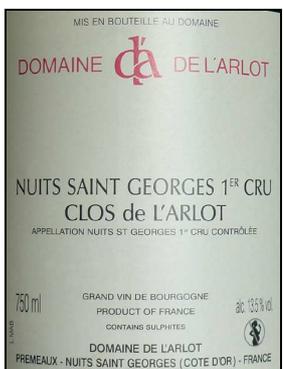
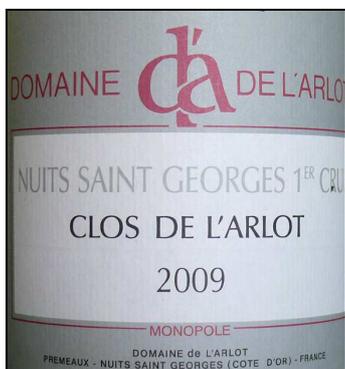
2. Domaine de L'Arlet : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlet" blanc 2010

A l'ouverture : DS17,5 - PR17,5 - PS15,5. Note moyenne AM : **16,8**

Après 5 heures d'aération : DS17 - PC17 - LG17 - MS17 - PM17/17,5 - FM17. Note moyenne SOIR : **17**

Des notes de vanille, fumé, beurre. L'attaque semble plus souple que le vin précédent. La chair évoque une belle matière, riche, tonique, assez dense et légèrement saline, totalement équilibrée par l'acidité, avec une bonne longueur.

Très agréable, bien fait, bâti sur une forme d'harmonie d'ensemble, il présente le profil d'un vin de garde très prometteur.

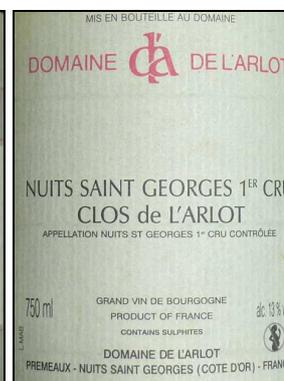
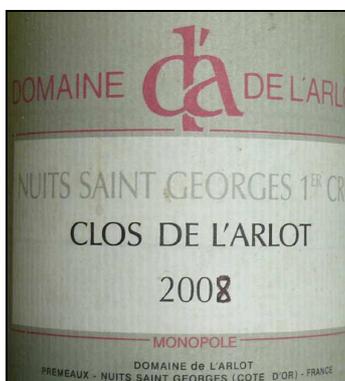


3. Domaine de L'Arlet : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlet" blanc 2009

A l'ouverture : DS16,5 - PR16 - PS16. Note moyenne AM : **16,2**

Après 5 heures d'aération : DS(15?) - PC(14,5?) - LG(15) - MS(14) - PM15 - FM14,5. Note moyenne SOIR : **(14,??)**

Sur un registre totalement différent au nez, le vin semble coincé par une réduction dérangeante associée à une présence de soufre qui masque le fruit et l'éclat du vin.



4. Domaine de L'Arlet : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlet" blanc 2008

A l'ouverture : DS16,5 - PR16,5 - PS16,5. Note moyenne AM : **16,5**

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC(13) - LG(16) - MS16 - PM16 - FM15,5. Note moyenne SOIR : **(15,4)**

Multiples senteurs de fruits, un nez original, légèrement fumé, des notes de miel, prometteur pour la plupart malgré l'évocation d'un début d'oxydation pour un d'entre nous. Globalement le vin semble pâtir d'un manque de tension, envahi par la maturité du fruit et la générosité de la matière.



5. Domaine de L'Arlot : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" blanc 2007

A l'ouverture : *DS15,5 - PR15,5 - PS14,5. Note moyenne AM : 15,2*

Après 5 heures d'aération : *DS15,5 - PC16/16,5 - LG16/16,5 - MS16 - PM16 - FM15,5. Note moyenne SOIR : (15,9)*

Légèrement soufré sans être désagréable ou dérangeant, un vin bien caractérisé par son année de naissance : tendu, minéral, assez acide et relativement fin, il laisse une bouche propre et dévoile une matière tonique, vibrante, élancée.



6. Domaine de L'Arlot : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" blanc 2006

A l'ouverture : *DS16,5 - PR16/16,5 - PS15,5. Note moyenne AM : 16,1*

Après 5 heures d'aération : *DS16 - PC16 - LG14,5/15 - MS16 - PM15 - FM15. Note moyenne SOIR : 15,5*

Vin qui joue sur un registre à l'opposé du 2007 : il semble être celui qui dévoile des notes les plus mûres depuis le début de la verticale, à la limite de la sur maturité, laissant une sensation de légère chaleur en finale. Le goût est original, la matière est très riche, presque exubérante, avec beaucoup de gras. En l'état, le manque de tension le désavantage.

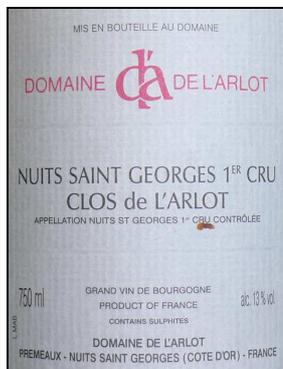
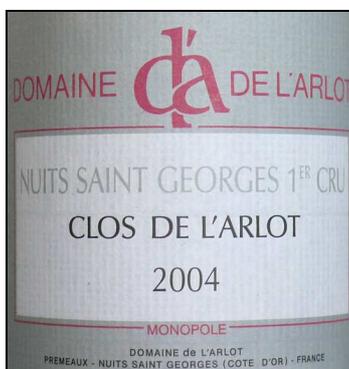


7. Domaine de L'Arlot : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" blanc 2005

A l'ouverture : *DS17,5/18 - PR17,5/18 - PS16,5. Note moyenne AM : 17,3*

Après 5 heures d'aération : *DS17,5 - PC17,5 - LG16,5/17 - MS17,5/18 - PM17,5/18 - FM17. Note moyenne SOIR : 17,4*

Des notes de beurre, noisette, citron, le vin affiche d'entrée une pureté et une très belle harmonie d'ensemble pas encore rencontrée à ce stade. Pur et gourmand à la fois, un peu dans l'esprit du 2010 en étant plus épais, plus huileux, il présente un très rare et très bel équilibre entre la finesse, l'élégance et la puissance ! Magnifique vin avec un énorme potentiel, apte à rejoindre sans complexe, et avec beaucoup de panache, la cour des grands de la Côte voisine !



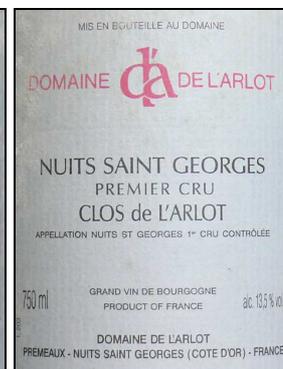
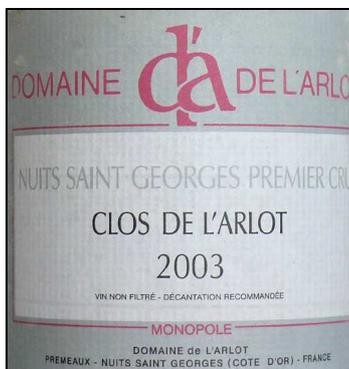
8. Domaine de L'Arlot : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" blanc 2004

A l'ouverture : DS15 - PR14,5/15 - PS14,5. Note moyenne AM : **14,8**

Après 5 heures d'aération : DS(15) - PC(15) - LG15,5 - MS15 - PM15,5 - FM15. Note moyenne SOIR : **15,2**

Le nez signe bien le millésime avec des notes racinaires, gentiane, petit pois, lesquelles divisent le groupe entre ceux qui apprécient et les autres qui le trouvent déplaisant.

Vin relativement svelte, frais, agréable, mais toujours avec une maturité d'ensemble bien présente.

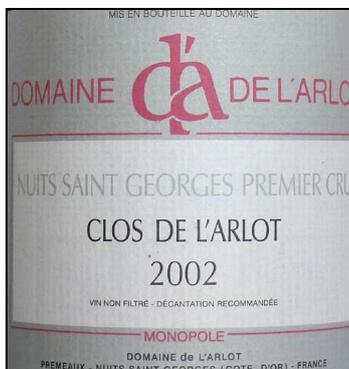


9. Domaine de L'Arlot : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" blanc 2003

A l'ouverture : DS15,5 - PR(15,5) - PS13. Note moyenne AM : **14,7**

Après 5 heures d'aération : DSED - PCED - LGED - MSED - PM13,5 - FMED. Note moyenne SOIR : **ED**

Si le 2006 proposait un registre en sur maturité, celui-ci le dépasse allégrement et affiche un excès de maturité due au millésime. Forte présence de sucre, de miel, avec une absence de tension manifeste qui lui donne une impression fugace de ne pas être du chardonnay. Aussi cet échantillon ne semble pas au niveau espéré parmi les beaux chardonnays de la Côte ou bien l'échantillon dégusté est défectueux. En l'état, nous formulons plus particulièrement un doute sur la qualité de la bouteille.



10. Domaine de L'Arlot : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" blanc 2002

A l'ouverture : DS? - PR(?) - PS14(?). Note moyenne AM : **?**

Après 5 heures d'aération : DS16,5/17 - PC16,5/17 - LG16,5/17 - MS17 - PM16,5/17 - FM16,5. Note moyenne SOIR : **16,8**

Légère réduction avec un léger côté soufré, le vin affiche cependant un beau végétal avec des notes de miel.

Un beau jus, racé, équilibré, vif qui rappelle le 2005 avec cependant un peu moins de présence et d'aboutissement dans son architecture.



11. Domaine de L'Arlot : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" blanc 2001

A l'ouverture : DS15 - PR14 - PS15. Note moyenne AM : **14,6**

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - PC16,5 - LG16 - MS16,5 - PM16,5 - FM16. Note moyenne SOIR : **16,4**

Vin floral, grillé et beurré, au style réduit qui lui va bien et lui donne une relative jeunesse. Vin agréable, désaltérant, bâti pour une longue garde et qui n'a presque rien à envier au 2002 : pourrait s'avérer être une fort belle surprise avec le temps !



12. Domaine de L'Arlot : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" blanc 2000

A l'ouverture : DS(14) - PR(13) - PS13. Note moyenne AM : **13,3**

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC11 - LG12,5 - MS(12) - PM14 - FM14. Note moyenne SOIR : **12,9**

Des notes de pomme pourraient évoquer une oxydation prématurée.

En l'état le vin est astringent, simple, amer, étriqué, plat, mou; il termine court.



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

A l'ouverture : DS? - PR(13) - PS14,5. Note moyenne AM : **(13,8?)**

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - PC16,5 - LG16,5/17 - MS16,5/17 - PM16 - FM16. Note moyenne SOIR : **16,4**

Des notes végétales de fougère associées à une légère réduction. Le vin est bien né, sur la finesse, avec une forme de dentelle délicate, mais il semble relativement comprimé, fermé, sans réelle ampleur, sans être totalement vibrant.



14. Domaine de L'ArLOT : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'ArLOT" blanc 1998

A l'ouverture : DS? - PR13,5 - PS15. Note moyenne AM : **14,3?**

Après 5 heures d'aération : DSED - PCED - LGED - MS(ED?) - PMED - FMED. Note moyenne SOIR : **ED**

Le vin semble avoir un goût bizarre, pas net ; une bouche sans répondant, vaseuse, croupie. Nous estimons le vin bouchonné par une présence d'odeurs de liège trop prononcées. Vin classé ED.



15. Domaine de L'ArLOT : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'ArLOT" blanc 1997

A l'ouverture : DS(15) - PR(13) - PS14(?) Note moyenne AM : **(14)**

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - PC14,5 - LG15,5 - MS14,5 - PM14,5 - FM14. Note moyenne SOIR : **14,8**

Vin très certainement oxydé tirant sur le baba au rhum. Des notes de miel, de tarte tatin, de pâtisserie qui en l'état n'évoquent pas un digne représentant des vins du domaine. Pour d'autres, l'oxydation n'est pas dérangeante, évoquant des notes et une couleur en phase avec l'âge du vin.



16. Domaine de L'ArLOT : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'ArLOT" blanc 1996

A l'ouverture : DS16 - PR15 - PS16. Note moyenne AM : **15,7**

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - PC16 - LG16,5 - MS16,5 - PM17,5/18 - FM16. Note moyenne SOIR : **16,5**

Tout est en place : vin équilibré, vibrant, tonique, avec beaucoup de goût, une grande persistance en bouche associée à une belle longueur et une grande rémanence ; se rapprochant dans l'esprit des vins de la Côte de Beaune, peut-être par son agréable acidité traçante, un côté eau de roche, rarement ressentie jusqu'à présent.

La présence de cette forte acidité enthousiaste une partie du groupe et à contrario dérange l'autre partie.



17. Domaine de L'ArLOT : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'ArLOT" blanc 1995

A l'ouverture : DS? - PR13 - PS13. Note moyenne AM : 13?

Après 5 heures d'aération : DSED - PCED - LGED - MSED - PMED - FMED. Note moyenne SOIR : ED
Vin bouchonné.



18. Domaine de L'ArLOT : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'ArLOT" blanc 1994

A l'ouverture : DS14 - PR(?) - PS14. Note moyenne AM : 14?

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC14,5 - LG14,5 - MS14,5 - PM14,5 - FM14. Note moyenne SOIR : 14,5

Vin très acide, à la limite de l'austérité, végétal, cistercien. Sans grande matière, vin relativement fade qui, hormis sa fonction désaltérante, ne propose guère plus de sensation.

Uniquement le soir
(Vins dégustés à l'aveugle)



19. Domaine Germain : Meursault Chevalières 2006

DS16 - PC13 - LG16 - MS15,5 - PM16,5 - FM15. Note moyenne SOIR : 15,3

Présence de bois manifeste par rapport aux vins du Clos de l'ArLOT; le vin propose un registre différent des 18 vins précédents, avec une tension plus marquée, de la longueur, un caractère expressif, une allonge représentative de la Côte de Beaune.



20. Domaine de Montille : Puligny Montrachet 1^{er} Cru Le Cailleret 2007

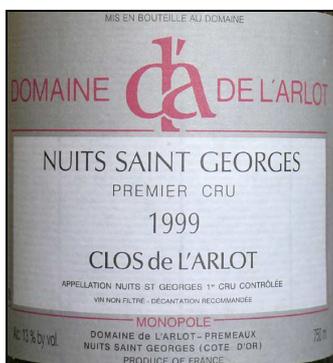
DS17 - PC16,5/17 - LG16,5/17 - MS17 - PM18,5 - FM18,5. Note moyenne SOIR : 17,4

Un vin pur, cristallin comme une eau de roche, très acide en comparaison des vins précédents du Clos de l'Arlot.

Cependant, en dehors de la comparaison, il possède un très bel équilibre d'ensemble avec du fond, du goût, un caractère trempé, tonique, vibrant, exaltant, génial : il laisse l'assemblée unanime !

Un très grand chardonnay de la Côte de Beaune avec beaucoup de panache, bien né, qui ira loin !

Magnifique bouteille provenant d'un terroir exceptionnel situé à quelques rangs de vignes du Chevalier Montrachet, vinifié à merveille ...



21. Domaine de L'Arlot : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de L'Arlot" blanc 1999

DS16 - PC16 - LG16 - MS16,5 - PM16 - FM16,5. Note moyenne SOIR : 16,1

Intéressant de re-déguster le Clos de l'Arlot après 2 vins de la Côte de Beaune...

Le vin apparaît sur une forme de réduction avec une assise moins acide, plus ronde, proposant un ensemble s'exprimant plus sur la largeur en bouche que la longueur. Il semble proposer un registre moins complexe que celui de la Côte voisine.



22. Domaine Leflaive : Bourgogne 2005

DS15 - PC15 - LG15,5 - MS15,5 - PM16,5 - FM16,5. Note moyenne SOIR : 15,7

Plusieurs fois proposé et très souvent confronté aux mêmes refrains : réduction désagréable, peau de poulet, grillé trop prononcé, bois trop dominant ... Pour d'autres, le vin ne présente pas ces défauts : ce sont même des qualités !

Eternel débat.

En l'état, le vin plaît à l'unanimité, sans l'excès des défauts cités et très fréquemment retrouvés.

C'est un vin abouti où la maturité du millésime se marie bien à l'acidité. Une fort belle réussite que ce bourgogne générique qui, en l'état et à l'aveugle, rivalise avec les 2 Meursault et le Nuits-Saint-Georges.



23. Domaine Germain : Meursault Chevalières 2001

DS15,5 - PC14 - LG15 - MS16 - PM16 - FM16. Note moyenne SOIR : 15,4

Globalement les mêmes caractéristiques que le 2006, avec cependant moins de gourmandise mais avec plus de tension, plus d'acidité. Il semble moins abouti que le 2006 et moins cohérent que le Bourgogne générique du Domaine Leflaive.

Conclusion sur les impressions après 5 heures d'aération

Déguster des chardonnays de la Côte de Nuits est rare : ils ne sont pas légion les producteurs de la Côte à produire du blanc en cette terre exceptionnelle de rouge. Nous pouvons même compter les domaines sur les quelques doigts de la main. Une verticale au complet de 2011 à 1994, soit 18 millésimes, est d'autant plus rare !

Les commentaires accompagnés des notes témoignent d'un blanc de belle facture, agréable, bien fait, avec une très grande qualité unanime et fort rare : une absence totale de sensation de bois. Enfin un domaine qui laisse s'exprimer le cépage dans toute sa splendeur et qui permet de réconcilier de nombreux amateurs au Chardonnay pur et propre.

Cependant, les amateurs avertis aimeraient y trouver une certaine forme de complexité plus aboutie, avec un peu plus de nuances aromatiques, de fond, un peu plus de tension, d'allonge, de magie ... Peut-être y trouver un peu moins de sensation de maturité prononcée quasi générale se développant sur la largeur en bouche au détriment d'une acidité plus tranchante telle une eau de roche cristalline.

Cette « particularité » ressentie par des amateurs chevronnés peut en revanche s'avérer être une très grande qualité pour de nombreux consommateurs qui au contraire y trouveront l'excellence par cette belle maturité prononcée, une minéralité en retrait, donnant au vin un côté irrésistible, flatteur et charmeur. En dehors de 5 à 6 millésimes (2010 bien parti, 2005 exceptionnel, époustouffant, 2001-2002 fins et racés et enfin 1999-1996 vibrants et toniques), les autres millésimes de nos échantillons dégustés ne permettent pas d'affirmer avec certitude et dans la globalité des 18 millésimes que la Côte de Nuits est en mesure de produire un vin blanc d'exception.

Il a le mérite de proposer un style différent des blancs de la Côte de Beaune et parfois d'être exceptionnel, totalement irrésistible comme le 2005 et de faire jeu égal avec ses voisins. Il permet au domaine de diversifier et compléter sa gamme de vins, de donner satisfaction aux clients amateurs de blancs typés, racés, rares et sans bois.

Nous ne pouvons qu'encourager le domaine à poursuivre sa quête de perfection.

Enfin, une question en guise de conclusion : le terroir qui nourrit les racines est-il composé de calcaires identiques à celui de la Côte voisine ? La différence de fond sur l'architecture des vins entre les deux Côtes est-elle due à la spécificité de la Côte de Nuits, en l'occurrence plus adaptée de nos jours aux vins rouges, à la nature du sol ou encore à la vinification ?

Nous attendons avec impatience la parole du domaine pour mettre en relief les spécificités de ce très beau chardonnay en terre de rouge !

Remarques sur les bouteilles...

Bouteille, collerette, étiquette : le domaine affiche sobriété et constance, mêlant blanc, gris et rose...

Verre classique, vert...



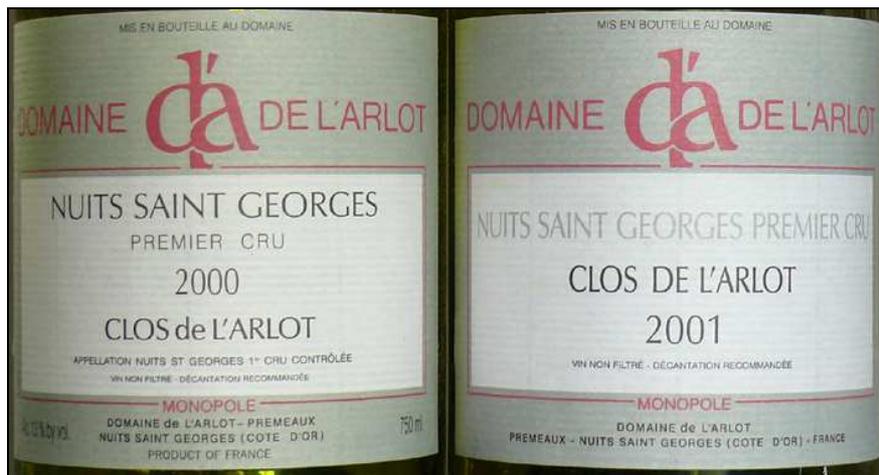
Collerette grisonnante, immuable...



Juste un léger changement d'encre : rosé jusqu'en 1999, rouge depuis 2000



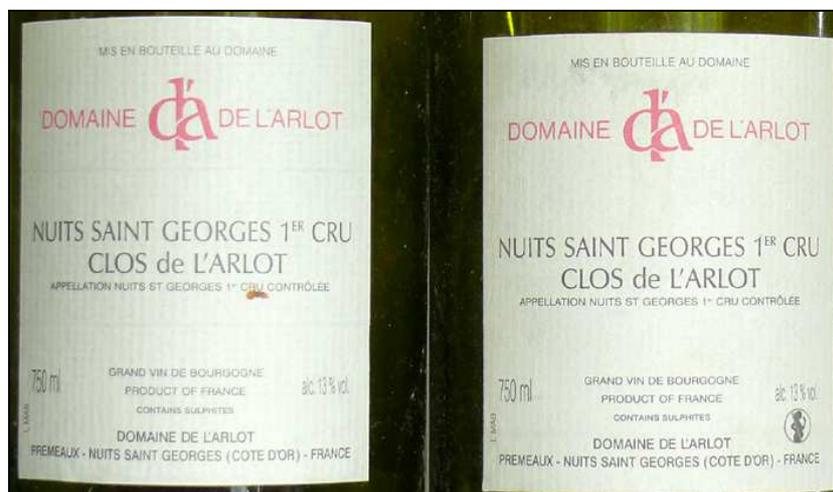
L'étiquette n'a connu qu'un seul changement ces dernières années, à l'occasion du millésime 2001 Profitant de l'ajout d'une contre étiquette, elle a quelque peu gagné en épure (plus de répétition de l'appellation, plus d'affichage du degré, ni de la quantité)



En même temps donc (millésime 2001) apparaissait une contre étiquette... Elle est restée identique seulement 3 millésimes pour légèrement évoluer sur le 2004



Nouveau changement avec le 2005 (jusqu'au 2010) avec l'ajout du logo femme enceinte...



Dernier changement, mais celui-ci de taille, avec le millésime 2011 : avec l'apparition d'un petit texte en anglais, l'indication du site internet, le domaine semble afficher de nouvelles ambitions commerciales...



Tableau récapitulatif

Vins excellents			
2005	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	17,4	+ 0,1
2010	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	17,0	+ 0,2
Très bons vins			
2002	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	16,8	-
1996	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	16,5	+ 0,8
2008	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	16,5	- 1,1
1999	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	16,4	+ 2,6
2001	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	16,4	+ 1,8
2009	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	16,2	- 1,5
2006	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	16,1	- 0,6
Bons vins			
2007	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	15,9	+ 0,7
2011	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	15,4	+ 0,3
2004	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	15,2	+ 0,4
Assez bons vins			
1997	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	14,8	+ 0,8
1994	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	14,5	+ 0,5
2000	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	13,3	- 0,4
Echantillons défectueux			
2003	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	ED	-
1998	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	ED	-
1995	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de l'Arlot blanc	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	15,9	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,8
----------------------------------	-------------	--	------------