

BOURGOGNE

« RONCEVIE » 2023

Domaine Arlaud



Situation : Le domaine se situe sur le village de Morey-Saint-Denis en Côte d'Or. Acquis par Joseph Arlaud en 1949, son fils Hervé prendra la suite en 1982. Il récupère en 1966 l'ancien grenier à sel de Nuits Saint-Georges, magnifique cave datant du 14ème siècle, pour l'élevage de ses vins. Les enfants d'Hervé (Bertille, Cyprien et Romain) apportent leur dynamisme dans la continuité de leurs aînés. Vignerons courageux et volontaires, c'est en 2004 que la totalité du domaine

(15 hectares) est cultivée en accord avec les principes de la culture biologique. En 2009 débute la culture de la vigne en Biodynamie afin de mieux régénérer le sol et la plante. Le domaine pratique également le labour à cheval depuis 2004 sur 4.5 hectares de parcelles afin d'éviter le tassement des terrains.

Encépagement : Pinot noir 100 %.

Terroir : Coteaux argilo-calcaire et sol sableux.

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2026-2030

Observations : Ce Bourgogne présente une robe rouge rubis aux reflets clairs. Le nez de belle intensité aromatique marie notes de fruits rouges et noirs (myrtilles, framboises, cerises) et nuances épiceées, légèrement grillées. La bouche offre une texture très souple aux tanins soyeux. La sensation fruitée persiste agréablement et s'équilibre avec la fraîcheur. La finale présente une belle rondeur au registre de fruits mûrs qui met en relief la typicité du cépage Pinot Noir par ses saveurs de griottes. Belle réussite pour ce Bourgogne sans prétention, mais quelle élégance !

Quelques accords : Carré de Veau de lait Petits Légumes Primeurs, Caille farcie aux Myrtilles ...

