

## ROMANÉE SAINT VIVANT

Grand Cru

2020



### 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.

### 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.

### EN SAVOIR PLUS

- Une longue histoire : créée en 1098, l'abbaye de Citeaux 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

2020

2020

### LES ACCORDS METS ET VIN

Avec un tel vin, il ne faut pas hésiter à voir grand : un filet de bœuf 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.

### NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez est épatant. Les arômes floraux, de framboise et de cerise complétés par les épices révèlent toute la complexité aromatique. Les tanins, toujours soyeux, ainsi que la minéralité portent l'élégance de ce vin. Les années lui permettront de se sublimer.

Géraldine Godot, Directrice Technique (juillet 2022)

### LE TEMPS

Après un hiver très clément, le plus doux depuis le début du XXème siècle, la vigne démarre son cycle végétatif dès mars. Les températures printanières placent 2020 dans le trio de tête des millésimes précoces. La floraison est atteinte mi-mai et la véraison est enclenchée début juillet. Un déficit de précipitations persiste au fil des mois, particulièrement en juillet, et la première quinzaine d'août caniculaire accélère la préparation des vendanges.

### LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 25 au 30 août avec un temps estival et seulement une journée de pluie.

### LA RÉCOLTE

La précocité du début de saison et le manque d'eau ont un impact non négligeable sur les volumes, très proches de 2019. Exceptionnellement, cette année, nous avons observé que le pinot noir avait atteint sa maturité avant le chardonnay, il a donc été récolté en premier. La présence élevée d'acide tartrique combinée aux fruits gorgés de soleil permet de conserver équilibre et fraîcheur. Le millésime 2020 s'annonce singulier et prometteur.