

Domaine Henri Gouges - Bourgogne Pinot Blanc - 2016



Au début, il y eut ces premiers raisins blancs du Clos des Porrets. Ensuite il y eut le singulier et fameux 1^{er} cru La Perrière. Mais les Gouges ont décidé que l'histoire du « pinot Gouges » ne s'arrêterait pas là. Si les amateurs les plus affûtés connaissent ce-dernier, ils sont peu nombreux à savoir que dans les années 1980, Pierre et Christian Gouges (petits-fils d'Henri) ont continué à innover.

Ils décident alors de planter de nouvelles sélections massales de La Perrière, sur le plateau des Hautes Côtes de Nuits. Dans ce vignoble d'altitude (375 mètres environ), situé sur le très qualitatif secteur des « Dames Huguettes », à quelques mètres seulement de l'appellation Nuits-Saint-Georges, les sols peu profonds marno-calcaires, riches en oxydes de fer, limitent naturellement les rendements et apportent au vin une dimension minérale de tout premier ordre. C'est donc ici, sur cette petite parcelle de 70 ares, qu'est né le rare Bourgogne Pinot Blanc de chez Gouges... pinot noir devenu blanc, devrait-on plutôt dire, tant ce pinot-là n'a rien à voir avec un autre pinot blanc que l'on trouve plutôt en Alsace...

Nous sommes particulièrement heureux de vous proposer ce Bourgogne quasiment introuvable, traditionnellement réservé à quelques sommeliers triés sur le volet et une poignée de très fidèles clients de la famille. Notre enthousiasme, en dégustant différents millésimes en compagnie de Grégory l'automne dernier, a fini de le convaincre de nous en confier à nouveau quelques bouteilles, à commencer par ce 2016 au profil puissant et séducteur ! Il faut dire que sur ce millésime malheureusement frappé par le gel printanier, les rendements furent particulièrement faibles, favorisant une haute concentration des baies.

Les notes gourmandes de pomme d'amour, de poire pochée, d'agrumes confits, orange en tête, de cire fraîche et de miel d'acacia s'accompagnent d'une vraie distinction florale, sur des évocations de camomille, de muguet et de jasmin. La noisette et quelques nuances de pain frais complètent ce bouquet particulièrement cohérent et charmeur.

La bouche se montre tout aussi succulente. A la fois ample, charnue et tendue, elle regorge de fruits blancs et avance en permanence, portée par la fine amertume des peaux d'agrumes et une touche saline salivante. La profondeur et l'énergie sont au rendez-vous ! Un régal sur un haddock et son écrasé de pomme de terre, mais aussi sur un soufflé au comté ou encore, un gratin aux fruits de mer !

Domaine Henri Gouges - Bourgogne Pinot Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Floral et gourmand : pomme d'amour, poire pochée, agrumes confits (orange), cire fraîche. Des évocations de camomille, de muguet et de jasmin.
Noisette, croûte de pain frais.

Bouche : Ample, charnue et tendue, elle regorge de fruits blancs et avance en permanence, portée par la fine amertume des peaux d'agrumes et une touche saline. Profonde et énergique !

Accords mets-vins : Un haddock et son écrasé de pomme de terre, un soufflé au comté ou encore, un gratin aux fruits de mer.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération 1/2h en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc dit "Gouges" (pinot noir muté)

Culture : Raisonnée, principes biologiques