

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos des Porrets Saint-Georges - 2017



Nous ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous proposer ce véritable collector, produit à hauteur d'une seule pièce bourguignonne (uniquement quand le millésime le permet!), celui par lequel toute l'histoire du désormais fameux « pinot Gouges » a commencé !

C'est en effet au cœur du Clos des Porrets, cette superbe parcelle de 3.5 hectares d'un seul tenant, monopole de la famille, qu'Henri Gouges découvre, dans les années 1930, ce premier pied de pinot noir aux grappes blanches !

Avec l'aide de la famille Grivot, les Gouges vont alors décider de remplacer progressivement les plus vieux pieds de pinot noir, qui ne produisent plus ou presque, avec des greffons de ce pinot naturellement muté, directement dans le Clos des Porrets. Terroir bien connu des amateurs de la Côte de Nuits, considéré déjà en 1855 par le Docteur Lavalley comme un des meilleurs crus de Nuits-Saint-Georges, le Clos des Porrets Saint-Georges occupe une parfaite position de mi-coteau, en contrebas de l'ancienne carrière de la Perrière exploitée jadis par les moines de Cîteaux. Les vignes s'appuient sur un substrat très caillouteux, mêlant argiles et éboulis calcaires, assis sur un sous-sol de calcaires roses de Premeaux.

Aujourd'hui, ce sont environ 300 pieds de pinot « Gouges » que la famille exploite sur ce Clos des Porrets devenu la « pépinière » du Domaine pour les sélections massales de pinot blanc plantées sur les autres parcelles. Après l'avoir longtemps assemblé, les Gouges ont décidé au début des années 2000 de faire des essais d'une vinification parcellaire spécifique... soit une barrique seulement ! Une pratique qu'ils ont décidé de maintenir uniquement sur les plus beaux millésimes. 2017 en fait partie !

Normalement destiné à la famille et à un ami restaurateur, ce rarissime « Clos des Porrets Saint-Georges » devrait faire quelques heureux parmi vous. Issu de la partie basse du Clos, il offre, au nez comme en bouche, un profil sensiblement plus sensuel que son grand cousin « La Perrière », même si les points communs sont nombreux. Passée une première touche de noisette, on se laisse charmer par cette belle élégance florale, sur des notes de camomille, de glycine, d'herbes fines et de thé vert. Vient ensuite un noyau de fruits mûrs, entre prune jaune et abricot, et des touches délicates d'agrumes confits (on pense à l'orange et à la mandarine surtout). Une nuance de viande fumée plane également au-dessus du verre : elle n'est pas sans rappeler des notes typiques des pinots noirs nuitons...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche ample mais tendue par une belle acidité mûre est en parfaite cohérence avec le bouquet et finit de révéler la remarquable complexité de ce 1^{er} Cru Clos des Porrets Saint-Georges 2017. Un grand blanc, absolument unique et... introuvable ! Avis aux amateurs de cuvées « cultes » !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos des Porrets Saint-Georges - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Noisette, belle élégance florale sur la camomille, la glycine, les herbes fines et le thé vert. Prune jaune, abricot.

Agrumes frais à confit (orange, mandarine). une touche de viande fumée, évoquant un rouge nuiton.

Bouche : Ample mais tendue par une belle acidité mûre, elle est en parfaite cohérence avec le bouquet. Superbe complexité, à la fois sensuelle et épurée, serrée.

Accords mets-vins : Bar ou turbot en sauce citronnée. Saint-Jacques rôties et caramel d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Nuits Saint-Georges 1er
Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Principes biologiques