

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges Les Crots Blanc - 2017



Encore une rareté absolue que Gregory et Antoine Gouges nous font l'immense plaisir de partager avec vous ! Cet introuvable Nuits Saint-Georges blanc est issu du climat des Crots, situé en haut de coteau, au-dessus du célèbre premier Cru Les Pruliers. Ici, les sols bruns sont minces, très calcaires et caillouteux : ils confèrent au vin tension et énergie. Deux caractéristiques que les Gouges recherchent, particulièrement pour leur fameux pinot blanc !

D'habitude introuvable en France, les Gouges nous font le plaisir de nous attribuer cette année quelques bouteilles de cette rareté de haut vol qui montre l'éclat singulier de ce pinot « Gouges » sur un grand terroir calcaire. Précisons que, tout comme le Blanc du Clos des Porrets, ce Nuits Les Crots est isolé uniquement sur les millésimes où les rendements de ces quelques pieds de pinot « muté » sont suffisants pour vinifier un fût. Ce fut le cas en 2017 !

On retrouve dès le premier nez une combinaison harmonieuse entre des notes fumées et pierreuses, les fruits à coque (noix verte, noisette fraîche), les fleurs blanches (entre chèvrefeuille et jasmin), la poire et la pomme beurrée. Viennent s'immiscer quelques notes plus épicées, entre bâton de réglisse, poivre et coriandre, et une nuance de zestes d'orange sanguine.

Encore une fois, vous serez certainement surpris par la densité charnue que ce Nuits Les Crots déploie en bouche, nous emmenant presque du côté d'un grand blanc rhodanien ! Fruits blancs bien mûrs et fruits jaunes, minéralité saline scintillante, et toujours cette touche acidulée, entre agrumes et kiwi, qui ne manque pas de tonifier la fin de bouche d'une longueur remarquable : il ne lui manque décidément rien !

S'il se montre délicieux aujourd'hui, sa carrure d'athlète, charpentée mais svelte et souple, nous fait dire qu'il est parfaitement armé pour se bonifier dans les 8 à 10 années à venir. Un autre collector, absolument introuvable ailleurs que sur la Route des Blancs !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges Les Crots Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, légers reflets verts

Nez : Noix verte, noisette fraîche, pierre frottée, fumée. Chèvrefeuille, thé au jasmin. Poire, pomme au beurre. Bâton de réglisse, bergamote, poivre. Zeste d'orange.

Bouche : Très grosse densité en bouche, de la rondeur en entame sur les fruits blancs et jaunes. Vient ensuite une salinité et une dimension acidulée qui resserrent le vin et le rendent vibrant sur les papilles. Très longue finale.

Accords mets-vins : Bar au fenouil. Saint-Jacques rôties et caramel d'agrumes. Plus tard, une volaille pochée sauce crémeuse aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Nuits Saint-Georges

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Principes biologiques