

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2014



Depuis quatre générations maintenant, puisque ce sont Gregory et Antoine Gouges, arrière petits-enfants du fondateur, qui président aux destinées du domaine familial, les Gouges sont donc restés fidèles à cette fameuse parcelle de pinot blanc plantée voilà plus de 60 ans sur le premier cru des Perrières. Cette toute petite vigne d'une quarantaine d'ares domine le finage de Nuits Saint-Georges, au-dessus des Roncières : ici, les ceps installés sur un sol maigre, très caillouteux et calcaire, sont allés chercher en profondeur cette minéralité tout à fait caractéristique.

Chez les Gouges, les traditions sont bien ancrées, surtout lorsqu'elles ont autant fait leurs preuves : un travail extrêmement soigneux à la vigne, des labours superficiels, la maîtrise des rendements par ébourgeonnage, des vendanges manuelles ultra-sélectives et une vinification la plus naturelle qui soit, en fûts bourguignons avec un minimum de fûts neufs, avant un élevage en cave fraîche pendant 15 mois.

Le résultat est unique, donnant un des vins les plus « sérieux » et minéraux de toute la Côte d'Or. Ses « cousins » d'expression sont peut-être à aller chercher du côté du Charlemagne, bien que le cépage diffère, ou encore vers certains Grands crus de Chablis comme les Clos : comme eux, le vin peut tarder à libérer sa force intérieure, subtil équilibre entre densité et retenue. Comme eux, il s'exprime plus dans la verticalité et la tension que dans l'horizontalité et la rondeur.

De la pauvreté du sol, il tire sa fraîcheur et cette trame minérale qui fait « chanter » la pierre au nez comme en bouche, du finage sud de Nuits-Saint-Georges, il tire sa densité de structure, presque tannique en bouche. Le fruit n'est pas en reste : le millésime 2014 affiche un superbe bouquet de poire, de pêche blanche, d'agrumes et d'ananas frais, complété par d'élégantes notes de fleurs blanches. La droiture en bouche est exemplaire. Et la profondeur ne va cesser de s'épanouir dans les 5 ou 6 prochaines années. Vous aurez alors le compagnon idéal d'un bar de ligne ! Les plus impatients veilleront à le carafer au moins une heure avant de le servir...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Cailloux mouillés. Fumée. Poire, pêche blanche, pomelos, ananas frais. Noisettes fraîches. Fleur d'acacia.

Bouche : Attaque très droite. Belle densité presque tannique. Superbe tension, le vin s'étire sur les fruits blancs, parfaitement mûrs, et une finale fraîche et minérale.

Accords mets-vins : Bar ou turbot dans une préparation simple (grillé, cuit en croûte de sel). Crustacés juste pochés au court-bouillon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage indispensable (1 heure minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Nuits Saint-Georges

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc

Culture : Principes biologiques