

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2012



Depuis 4 générations maintenant, puisque ce sont maintenant 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 Nuit 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 de 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.

Ce Nuits Saint-Georges La Perrière 2012 a aujourd'hui gagné en densité, et révèle toute la puissance du sol dans une superbe vibration minérale, comme chez ses voisins vinifiés en rouge, Vaucrains ou Chênes Carteaux. Aux traditionnelles notes fumées s'ajoutent de délicates notes de miel d'acacia, de badiane, d'amande et un fruité bien mûr, entre pomme au four, poire comice et agrumes. La bouche est puissante, droite et verticale. La minéralité fait vibrer le palais et imprime sa marque à une finale longue et joliment épicée.

Voici certainement le plus étonnant des grands blancs de bourgogne... et pour cause !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2012



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Cailloux mouillés. Fumée. Poire, pêche blanche, pomelos, ananas frais. Amandes fraîches. Fleur d'acacia. Miel. Notes anisées.

Bouche : Attaque très droite. Belle densité presque tannique. Superbe tension, le vin s'étire sur les fruits blancs, parfaitement mûrs, et une finale à la fois fruitée et fumée.

Accords mets-vins : Bar ou turbot dans une préparation simple (grillé, cuit en croûte de sel) mais aussi en sauce. Saint-Jacques et émulsion à la palourde.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Nuits Saint-Georges

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc

Culture : Principes biologiques