

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos des Porrets Rouge Monopole - 2021



Avis aux collectionneurs ou autres amateurs d'expériences singulières : en complément de l'introuvable Clos des Porrets blanc, proposé en exclusivité, nous vous offrons de mettre la main aujourd'hui sur quelques flacons de l'autre facette du terroir du Clos des Porrets : si l'extraordinaire mutation du pinot Gouges a commencé ici dans les années 1930, n'oublions pas que la grande majorité du fameux premier cru est toujours plantée de pinot noir ! Ces vieilles vignes aux très faibles rendements (entre 15 et 20 hectolitres les bonnes années) donnent une expression particulièrement charmeuse, tonique et aboutie de ce grand terroir du finage de Nuits-Saint-Georges.

Ce superbe Clos de 3.6 hectares se situe juste au-dessous des Perrières, jadis carrière de pierres exploitée par les moines de l'Abbaye de Cîteaux. Déjà référencé par le Docteur Laval, dans son ouvrage de référence paru en 1855, comme un des meilleurs crus de la commune, le terroir du Clos des Porrets repose sur un socle de calcaire rose de Prémieux. En surface, le sol d'éboulis est très caillouteux sur le haut de la parcelle, mais beaucoup plus riche en argiles en bas de pente. Des nuances significatives qui confèrent au vin sa complexité et son intensité... à condition bien sûr de savoir l'attendre : 5 ans de cave nous paraissent un minimum pour cet excellent 2021.

Depuis leur arrivée, Grégory Gouges, puis son cousin Antoine, ont su faire évoluer par petites touches le style des rouges de ce domaine emblématique, qui a fêté son centenaire en 2019. Moins extraits, plus accessibles et plus souples que par le passé, les pinots comme ce Clos des Porrets n'en conservent pas moins une complexité et une capacité de garde hors du commun.

Avec sa robe lumineuse, aux reflets grenat, ce Clos des Porrets Saint-Georges s'ouvre dans un registre résolument charmeur, à la fois pulpeux et énergique. On se régale de notes de confiture de framboises, de gelée de cerise noire, de coulis bien dense de cassis et de myrtille. Quelques subtiles touches d'épices, entre noix de muscade, réglisse et poivre rose, précèdent une brassée de fleurs de fraîches, parmi lesquelles on reconnaît tulipes, glaïeuls et pivoine. Des parfums toniques d'orange sanguine précèdent des arômes plus sensuels et pâtisseries de ganache aux griottes, de sablé aux fruits rouges, mâtinés de subtiles nuances de bois précieux, entre bois de santal, acajou et palissandre. L'équilibre est superbe.

En bouche, l'entame se montre plutôt tendre et charnue, gorgées de saveurs de fraises et de framboises écrasées, de cerises macérées dans

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

une décoction d'épices, entre clou de girofle, grain de poivre noir et cardamome. Il y a là un dialogue permanent entre densité et vivacité, très stimulant sur les papilles. Les tannins sont mûrs, la finale resserrée s'allonge sur une trame fumée et fruitée, évoquant noyau de cerise, cendre froide et gelée de mûre.

Un très beau Premier Cru, à oublier au moins 5 ans en cave pour qu'il finisse de trouver son parfait point d'harmonie. Il vous réglera sur une estouffade de joue de bœuf, un coq au vin, ou, plus tard, sur des tournedos de biche nappés d'une sauce périgourdine, à la truffe noire.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos des Porrets Rouge Monopole - 2021



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, aux reflets grenat

Nez : Charmeur : confiture de framboises, gelée de cerise noire, coulis de cassis, myrtille, noix de muscade, réglisse, poivre rose, tulipes, glaïeuls, pivoine, orange sanguine, ganache aux griottes, sablé aux fruits rouges, bois de santal, acajou, palissandre

Bouche : Entame tendre et charnue, fraises et framboises écrasées, cerises macérées dans une décoction d'épices, très stimulante sur les papilles, tannins mûrs. Finale sur une trame fumée et fruitée (noyau de cerise, cendre froide, gelée de mûre).

Accords mets-vins : Sur une estouffade de joue de bœuf, un coq au vin, ou, plus tard, sur des tournedos de biche nappés d'une sauce périgourdine, à la truffe noire.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2045

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Nuits Saint-Georges 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques